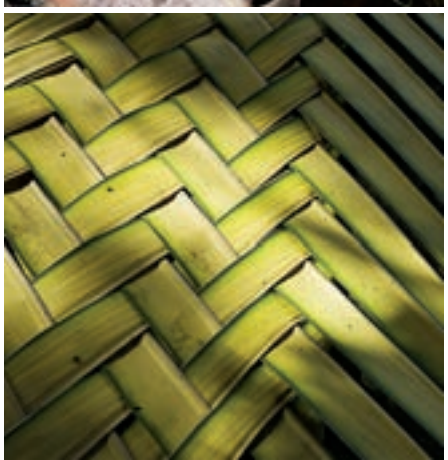
TERRA DO MEIO / XINGU

OS SABERES E AS PRÁTICAS DOS BEIRADEIROS DO RIO IRIRI E RIOZINHO DO ANFRÍSIO NO PARÁ



Organização
André Villas-Bôas, Anna Maria Andrade e Augusto Postigo

TERRA DO MEIO / XINGU

OS SABERES E AS PRÁTICAS DOS BEIRADEIROS DO RIO IRIRI E RIOZINHO DO ANFRÍSIO NO PARÁ

São Paulo, julho de 2017

ISA
Instituto Socioambiental

©TERRA DO MEIO / XINGU

OS SABERES E AS PRÁTICAS DOS BEIRADEIROS
DO RIO IRIRI E RIOZINHO DO ANFRÍSIO

Realização
Associação dos Moradores da Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio (Amora)

Associação dos Moradores da Reserva Extrativista do Rio Iriri (Amoreri)

Associação dos Extrativistas do Rio Iriri / Maribel (Aerim)

Instituto Socioambiental – ISA

Organização
André Villas-Bôas, Anna Maria Andrade e Augusto Postigo

Textos
Anna Maria Andrade

Revisão técnica
André Villas-Bôas e Augusto Postigo

Revisão de texto
Marina Kahn

Coordenação da pesquisa
Anna Maria Andrade

Pesquisadores beiradeiros
Agenilson Araujo Batista, "Madinho" *(Praia do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio)*

Daniel Souza *(São Lucas, Rio Iriri)*

Delzaíris dos Santos da Silva Alves *(Morro do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio)*

Denilson dos Santos Machado *(Ressaca, Riozinho do Anfrísio)*

Denis Cruz Araujo *(Bem Bom, Rio Iriri)*

Edinilza Gomes *(Maribel, Rio Iriri)*

Francisca dos Santos, "Chicona" *(Morro do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio)*

Francisco Bandeira do Santos, "Chicão" *(Cachueirinha, Rio Iriri)*

Genival Aguiar Rocha, "Miudinho" *(Praia Grande, Riozinho do Anfrísio)*

Herculano Camilo de Oliveira, "Louro" *(Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio)*

Jassi da Silva de Oliveira *(Ilha Expedita/São Francisco II, Rio Iriri)*

José Freires da Silva, "Zezinho Murrassa" *(Morro Verde, Riozinho do Anfrísio)*

Maria das Graças Carvalho *(São Sebastião, Rio Iriri e Altamira)*

Miguel Castro *(Lajeado, Riozinho do Anfrísio)*

Transcrições de áudio das entrevistas
Anna Maria Andrade, Camila Gauditano de Cerqueira, Daniella Rafael Moraes, Filipe Pereira Faria e Melissa Santana de Oliveira

Edição de imagens
André Villas-Bôas, Anna Maria Andrade e Claudio Aparecido Tavares

Fotos
Aaron Vincent Elkaim, Anna Maria Andrade, Augusto Postigo, Carolina Morelli, Cristina Adams, Edione de Sousa Goveia, Ednilza Gomes do Nascimento, Juan Doblas, Klinton Senra, Lilo Clareto, Marcelo Salazar, Marcio Souza, Margi Moss, Maria Augusta Torres, Miguel Castro, Natalia Guerrero, Pedro Martinelli, Rafael de Sá Leitão Barboza, Rafael Salazar, Raquel Rodrigues Santos, Rogério Assis e Rosely Alvim Sanches

Mapas
Juan Doblas Prieto e Camila Bonassio

Projeto gráfico e editoração eletrônica
Ana Cristina Silveira / Anacê Design

Ilustrações
Dedê Paiva, Delzaíris dos Santos da Silva Alves *(Morro do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio),* Denilson dos Santos Machado *(Ressaca, Riozinho do Anfrísio)*, Denis Cruz Araujo *(Bem Bom, Rio Iriri),* Geraldo Menezes da Silva, "Iá" *(São Francisco I, Iriri)*, Herculano Camilo de Oliveira, "Louro" *(Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio)*, José Freires da Silva, "Zezinho Murrassa" *(Morro Verde, Riozinho do Anfrísio)*, Josimar Bezerra de Castro, "Galo" *(Morro Verde, Riozinho do Anfrísio)* e Miguel Castro *(Lajeado, Riozinho do Anfrísio)*

Tratamento de imagens
Ipsis Gráfica e Editora

Impressão e tiragem
Gráfica Mais Type, 800 exemplares

Terra do Meio/Xingu : os saberes e as práticas dos beiradeiros do Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio no Pará / organização André Villas-Bôas, Anna Maria Andrade e Augusto Postigo. -- São Paulo : ISA - Instituto Socioambiental, 2017. Vários colaboradores.

Bibliografia
ISBN: 978-85-8226-050-0

1. Beiradeiros - Terra do Meio - Pará - Cultura 2. Beiradeiros - Terra do Meio - Pará - História 3. Conhecimentos tradicionais 4. Reserva Extrativista do Rio Iriri (PA) 5. Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio (PA) 6. Xingu (Rio) 7. Terra do Meio (PA) I. Villas-Bôas, André. II. Andrade, Anna Maria. III. Postigo, Augusto.

17-06851 CDD-307.98115

Índices para catálogo sistemático:
1. Terra do Meio : Pará : Beiradeiros : História
307.98115

AGRADECIMENTOS

Aos beiradeiros que cederam entrevistas para esta publicação:

A

Rio Novo: Agnaldo Livramento Rodrigues
Rio Iriri: Antônio Bernaldo *(Sítio São Jorge)* e Antônio Neves Alves *(Manelito)*
Riozinho do Anfrísio: Agostinho Bezerra de Castro *(Alto Alegre, Buenos Aires)*, Albertina Pereira da Silva *(Novo Paraíso)*, Antônio Batista, "Cacheado" *(Praia do Frizan)* e Antônio da Rocha, "Tonheira" *(Riso da Noite)*

B

Benedito Alzenir Bento, "Nim" *(Altamira)*, Benedito Freire da Silva, "Bené *(Os Tapiris, Riozinho do Anfrísio)* e Borges *(São Francisco I, Iriri)*

C

Rio Iriri: Cacilda de Souza da Silva *(Rio Novo)* e Carlos Rodrigues da Silva, "Carlinhos" *(Santa Luzia)*

D

Rio Iriri: Daiane Chaves da Silva *(Maribel)* e Doralice Bastos Santana, "Dona Dorinha" *(Lajeiro)*

E

Edmilson Maranhão Viana *(Morro do Félix, Xingu)* e Eva do Carmo Aguiar *(Santa Paz, Iriri)*

F

Riozinho do Anfrísio: Fernando Aguiar Rocha, "Garimpeiro" *(Praia Grande)*, Francineide Rocha Machado *(Praia Grande)*, Francisca das Chagas Araujo "Dona Chaga" *(Praia do Frizan)*, Francisco Castro, "Chico Caroço" *(Lajeado)*, Francisco Duarte Machado, "Chico Doido" *(Ressaca)*, Francisco Mariano Luna dos Santos, "Bode" *(São Pedro)*, Francisco Ricardo Santos da Silva, "Ricardo" *(As Croas)* e Francisco Santos da Silva, "Chico Preto" *(Morro Verde)*
Rio Iriri: Francisca das Chagas Araujo Rodrigues "Chaga" *(Rio Novo)*, Francisco Claudinei Santos Machado "Lameu" *(Santo Estevão/Maribel)*, Francisco de Paula Moreira da Silva, "Chicó" *(Maribel)*, Francisco Lacerda de Lima, "Seu França" *(Porto Seguro)*, Francisco Mendes "Chico Branco" *(Lajeiro)* e Francisco Neves de Souza *(Manelito)*

G

Geraldo Menezes da Silva, "Iá" *(São Francisco I, Iriri)* e Givanilda Aguiar Rocha "Gigi" *(São João, Riozinho do Anfrísio)*

H

Herculano Porto de Oliveira *(Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio)* e Herculano Camilo de Oliveira Junior *(Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio)*

J

José Pessoa do Nascimento, "Jinu" *(Altamira)* e José Silva de Souza "Tuquinha" *(Ilha do Papagaio)*

Rio Iriri: Jackson Rodrigues da Silva, "Jacu" *(Maribel)*, Jair Moura da Silva *(São Francisco II)*, João Nóbrega de Santana *(Lajeiro)*, José Felix Pacheco do Nascimento *(São Jorge)*, José Moreira da Silva, "Simbereba" *(Santo Estevão/Maribel)* e Juvenal Marinho da Silveira, "Jacundá" *(Maribel)*
Riozinho do Anfrísio: João Neto de Jesus dos Santos, "Neto" *(São João)* e Josimar Bezerra de Castro, "Galo" *(Morro Verde)*

L

Rio Iriri: Lindalva Cardonia da Costa *(Santo Estevão/Maribel)*, Lúcia Helena Ferreira Carvalho *(Soledade)* e Luís Carlos Dutra da Silva *(Lajeiro)*

M

Maria das Graças Carvalho *(São Sebastião, Iriri e Altamira)*, Maria Raimunda Santos Pereira, "Maria Gorda" *(Altamira)*, Manuel Alves Neves, "Manelito" *(Altamira)*, Manuel Lobo *(Altamira)*, Maria Raimunda Santos Pereira, "Maria Gorda" *(Altamira)*, Marlon Santos Araujo Rodrigues, Maria Xypaia *(aldeia Xypaia, Iriri e Curuá)* e Maria do Barata *(São Sebastião)*
Rio Iriri: Manoel do Carmo Neves de Souza, "Do Carmo" *(Manelito)*, Maria Feira *(Cachueirinha)*, Maria Giovana Silva de Souza *(Manelito)*, Maria Isabel Ferreira da Silva *(Lajeiro)*, Maria do Carmo Mendes da Silva *(São Sebastião Novo)*, Maria Laura Mendes da Silva *(São Francisco II)*, Marieta *(Lajeiro)*, Mario Marinho de Souza *(São Lucas)*, Melânia da Silva Gonçalves *(Maribel)*, Milton Nascimento dos Santos, "Seu Miltinho" *(Bem Bom)* e Moisés Andrade da Conceição *(Maribel, Iriri)*
Riozinho do Anfrísio: Maria Madalena Freires *(Morro Verde)*, Maria Odelice Pereira do Nascimento *(Paulo Afonso)* e Maria Raimunda Ferreira da Silva, "Dona Raimunda" *(Boa Saúde)*

O

Odaíza Oliveira Souza "Dazinha" *(Boa Saúde II, Riozinho do Anfrísio)*, Ozébio da Costa Silva, "Pataca" *(Maribel, Rio iriri)* e Oliveti Rodrigues do Livramento *(Boa Esperança, Rio Iriri)*

P

Pedro Feira dos Santos *(Cachoeirinha, Rio Iriri)* e Pedro Pereira de Castro *(Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio)*

R

Rio Iriri: Raimunda Gomes *(Triunfo)*, Raimundo Rodrigues Pereira, "Dão" *(Praia do Frizan)* e Rosangela Rocha *(Manelito)*
Riozinho do Anfrísio: Raimundo Ednaldo Camilo de Oliveira, "Dadinho" *(Bom Jardim)*, Raimundo Francisco Belmiro dos Santos *(Novo Paraíso)*, Raimundo Freires da Silva "Raimundindo" *(Morro Verde)*, Raimundo Nunes Maciel, "Boiô" *(Morro Verde)*, Raimundo Pereira do Nascimento, "Porrodó" *(Riozinho do Anfrísio)*, Redi Pereira do Nascimento *(Boa Saúde)*, Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho" *(Riozinho do Anfrísio)*, Rizomar "Maneta" *(Paulo Afonso)*, Romário Souza Soares *(Boa Saúde II)*, Ronaldo Aguiar Rocha *(Praia Grande)* e Rosemiro *(Lago Bonito)*

S, T, V

Sebastiana Aguiar da Silva *(As Croas, Riozinho do Anfrísio)*, Sebastião Ferreira da Silva *(Lajeiro, Rio Iriri)*, Truma *(California, Rio Iriri)* e Vitorina Batista *(Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio)*

PREFÁCIO

POR ANDRÉ VILLAS-BÔAS

O que se conhece genericamente por Xingu corresponde à toda região englobada pela bacia do rio de mesmo nome e que, ao longo de sua extensão, conjuga todas as formas de ocupação – geralmente conflituosas – que ocorrem na Amazônia como um todo. Não seria exagerado afirmar que o Xingu é hoje a região do Brasil que melhor ilustra a tensão existente entre o modelo de desenvolvimento econômico baseado na exploração de recursos naturais em oposição à diversidade socioambiental. Um modelo de crescimento que avança a qualquer custo, sem planejamento, com baixo nível de observância à legislação ambiental e praticamente nenhum compromisso com a população impactada, seja ela urbana, rural, ribeirinha, extrativista ou indígena.

Em termos de áreas protegidas, a bacia do rio Xingu abriga 20 Terras Indígenas e 10 Unidades de Conservação contíguas, que conformam um corredor de diversidade socioambiental com 27 milhões de hectares (*vide mapa*), praticamente a metade da extensão de toda a bacia. Em face ao avanço das atividades agropecuárias, da monocultura de grãos e dos projetos de infraestrutura, os territórios indígenas e extrativistas acabam por tornar-se ilhas de florestas em um contexto no qual os 50% restantes estão com sua paisagem alterada, sob o impacto do desmatamento.

Este livro trata de uma região específica dentro da imensa bacia do rio Xingu. Conhecida como Terra do Meio, localizada no médio/baixo rio Xingu, na sua parcela paraense, no interflúvio entre esse rio e o rio Iriri, incluindo a micro bacia do Riozinho do Anfrísio. A região abriga um mosaico de Unidades de Conservação que se conectam a dois blocos de Terras Indígenas tanto ao sul quanto ao norte. Nesse mosaico localizam-se a Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio e a Reserva Extrativista do Rio Iriri, cujos beiradeiros – seus moradores – participaram ativamente dos registros e depoimentos que constam desta publicação.

Eles chegaram do Nordeste para a região incentivados pelo Estado, por conta dos dois grandes ciclos da borracha que aqueceram a economia brasileira entre o final do século XIX e início do século XX. Milhares de nordestinos alocados como seringueiros ao longo dos rios, submeteram-se ao controle de um patronato que deixou marcas profundas de exploração e injustiças.

O foco deste livro é o modo de vida, saberes e práticas dos beiradeiros da Terra do Meio, cujas estratégias de adaptação às condições adversas de existência resultaram num modo de vida próprio, ainda hoje muito pouco conhecido e valorizado e que merece ser abordado como um patrimônio cultural particular. Com o declínio da economia extrativista, a população beiradeira ficou praticamente invisível mesmo diante das transformações impostas ao entorno da Terra do Meio pela implantação, na década de 1970, de estradas abrindo fronteiras em direção à Amazônia. Durante pelo menos 40 anos os beiradeiros resistiram às levas de imigrantes do sul, aos assentamentos rurais, aos projetos agropecuários, à exploração madeireira, ao garimpo, à criação de

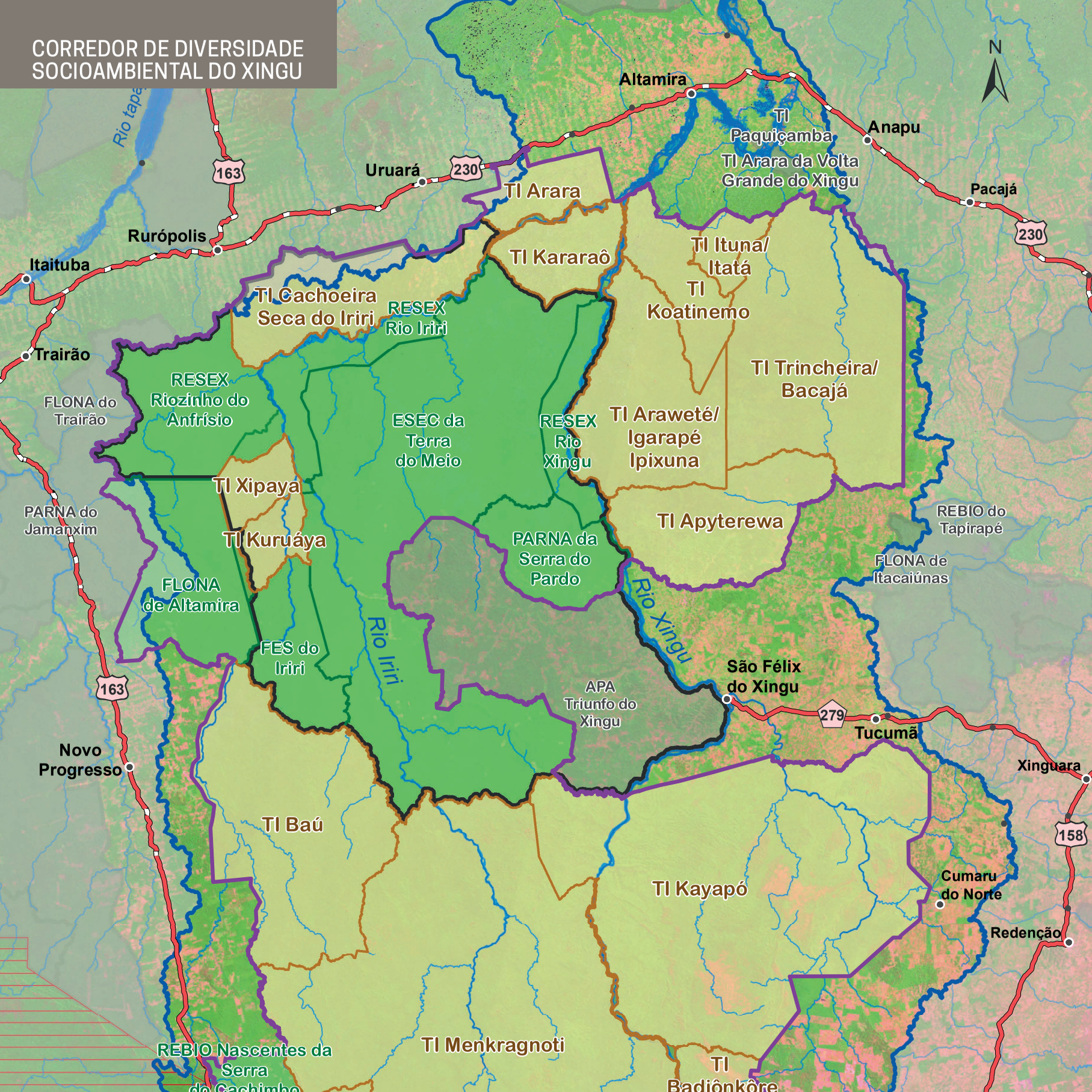
dezenas de municípios, ao crescimento das cidades e, mais recentemente, à Usina de Belo Monte. Cercada pela transformação do eixo socioeconômico da região, a população beiradeira ficou esquecida pelos protagonistas do novo ciclo econômico e abandonada pelas políticas públicas. Por pouco não foi varrida do mapa pela ação da grilagem.

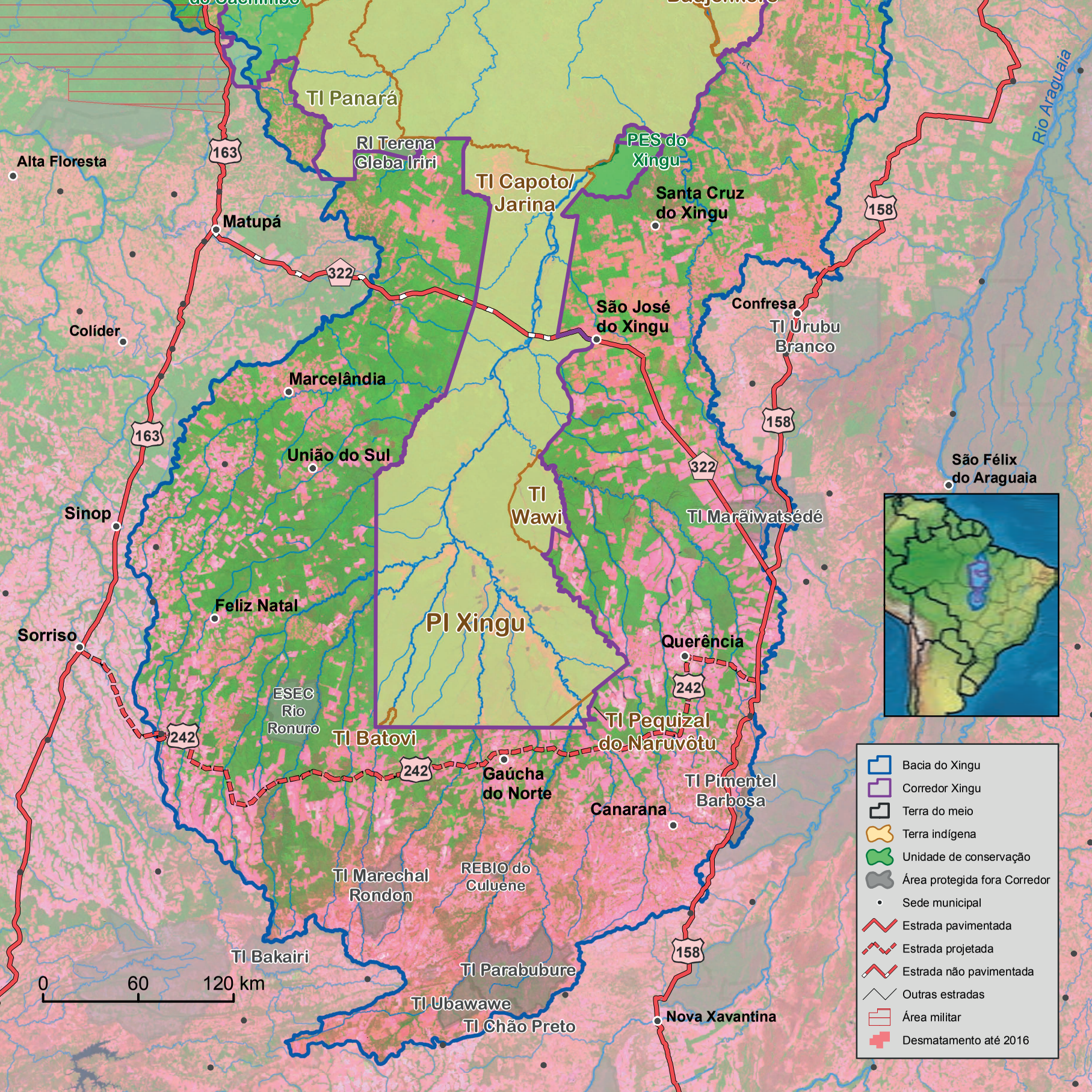
A criação, pelo governo federal, das Resex do Anfrísio, Iriri e Xingu e de outras unidades de conservação contíguas, entre 2004 e 2008, veio interromper um processo de macro grilagem de áreas públicas, antigas áreas de concessão do Estado do Pará destinadas aos seringalistas da região durante o período dos ciclos da borracha. As Resex trouxeram estabilidade fundiária para os beiradeiros que, através de suas associações, possuem hoje um contrato de concessão de uso com a União, a quem pertencem as áreas que ocupam, sob a responsabilidade do ICMbio/MMA. O reconhecimento das ocupações beiradeiras, de suas formas tradicionais de uso e manejo sustentável da floresta e dos seus recursos naturais, trouxe-lhes uma nova perspectiva de desenvolvimento e bem estar. Com base em uma economia que movimenta uma cesta de produtos não madeireiros da floresta e o apoio de parceiros comerciais dos grandes centros urbanos do país, está em curso hoje nas Resex a reorganização das cadeias dos produtos florestais que vem abrir novas oportunidades de trabalho e de desenvolvimento econômico. O que se observa agora é que beiradeiros que haviam migrado para a cidade, abatidos pela ameaça da grilagem e pelo abandono, estão retornando às suas antigas colocações para retomar o modo de vida extrativista.

Este é o contexto que inspirou a escrita deste livro - o da reafirmação da identidade e do patrimônio cultural dos beiradeiros da Terra do Meio. Um contexto com perspectiva de futuro, que vem dar luz a informações passíveis de tornarem-se a base de um inventário cultural do modo de vida beiradeiro da Terra do Meio.

Para chegarmos no presente conteúdo, foram mobilizados 15 pesquisadores beiradeiros que, com a retaguarda do ISA, entrevistaram mais de 80 moradores. A riqueza das informações e a beleza de sua abordagem deverão fazer crescer o orgulho dos beiradeiros sobre seu patrimônio cultural e incentivar entre eles novas reflexões que resultem no aprofundamento do trabalho. Ao mesmo tempo, espera-se que as informações sistematizadas aqui venham transformar as práticas da educação escolar e dos materiais pedagógicos que chegam nas comunidades extrativistas, atualmente repletos de conteúdos que não dialogam com seus conhecimentos e modos de vida. Esse não é uma caminho fácil. No Brasil, nossas políticas públicas resistem em dialogar com a diversidade cultural, mesmo com uma legislação assegurando o direito a forma e a conteúdo específicos e diferenciados de ensino. Defender diferenças exige um querer do lado das políticas e uma vigília por parte das comunidades e de suas lideranças, para que façam valer suas aspirações.

A resiliência e a cultura dos beiradeiros, com suas práticas e saberes sobre formas de manejar e gerar riqueza da floresta, sem destruí-la, é um patrimônio de conhecimento inestimável no contexto de um mundo que vem sofrendo cada vez mais com as mudanças climáticas, onde o papel vital das florestas no equilíbrio dos serviços ecossistêmicos que asseguram a produção de água, o ciclo das chuvas e protegem a biodiversidade, é essencial para assegurar o nosso futuro.


CORREDOR DE DIVERSIDADE SOCIOAMBIENTAL DO XINGU
N
Altamira
Anapu
Pacajá
Uruará
Rurópolis
Itaituba
Trairão
Novo Progresso
São Félix do Xingu
Tucumã
Xinguara
Cumaru do Norte
Redenção
TI Paquiçamba
TI Arara da Volta Grande do Xingu
TI Arara
TI Kararaô
TI Ituna/ Itatá
TI Koatinemo
TI Trincheira/ Bacajá
TI Araweté/ Igarapé Ipixuna
TI Apyterewa
TI Cachoeira Seca do Iriri
RESEX Rio Iriri
RESEX Riozinho do Anfrísio
FLONA do Trairão
ESEC da Terra do Meio
RESEX Rio Xingu
TI Xipaya
TI Kuruáya
PARNA do Jamanxim
PARNA da Serra do Pardo
FLONA de Altamira
FES do Iriri
Rio Iriri
Rio Xingu
APA Triunfo do Xingu
REBIO do Tapirapé
FLONA de Itacaiúnas
TI Baú
TI Kayapó
TI Menkragnoti
TI Badjônkôre
REBIO Nascentes da Serra do Cachimbo
163
230
279
158


TI Panará
RI Terena Gleba Iriri
PES do Xingu
TI Capoto/ Jarina
Santa Cruz do Xingu
Alta Floresta
Matupá
Colíder
Marcelândia
União do Sul
São José do Xingu
Confresa
TI Urubu Branco
São Félix do Araguaia
Sinop
TI Wawi
TI Marãiwatsédé
Feliz Natal
PI Xingu
Sorriso
Querência
ESEC Rio Ronuro
TI Batovi
TI Pequizal do Naruvôtu
Gaúcha do Norte
TI Pimentel Barbosa
Canarana
TI Marechal Rondon
REBIO do Culuene
TI Bakairi
TI Parabubure
TI Ubawawe
TI Chão Preto
Nova Xavantina
Rio Araguaia
163
322
158
242
0
60
120 km
Bacia do Xingu
Corredor Xingu
Terra do meio
Terra indígena
Unidade de conservação
Área protegida fora Corredor
Sede municipal
Estrada pavimentada
Estrada projetada
Estrada não pavimentada
Outras estradas
Área militar
Desmatamento até 2016

APRESENTAÇÃO

A TERRA DO MEIO

As Unidades de Conservação onde residem as comunidades envolvidas neste trabalho são a Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio, criada em novembro de 2004 e a Reserva Extrativista do Rio Iriri, criada em junho de 2006. Ribeirinhos do Rio Xingu, muitos deles residentes na Reserva Extrativista do Rio Xingu e beiradeiros da região da Maribel e de outros pontos do Rio Iriri, também colaboraram neste trabalho com preciosas informações[1].

A criação dessas Resex resulta de ações recentes do Estado brasileiro na região da Terra do Meio, pressionado por ações de beiradeiros, indígenas e seus parceiros frente às ameaças à integridade de seus territórios e direitos. A criação das mesmas significou a garantia legal em relação ao território, embora muitas famílias beiradeiras continuem sem essa garantia, tendo ficado fora de áreas de proteção. Outras ficaram dentro de Unidades de Conservação de Proteção Integral, contrariando a proposta original, o que configura uma situação de pressão do próprio Estado em relação a seus direitos.

A chegada de mão de obra proveniente da região nordeste do Brasil para trabalhar na extração de látex na região da Terra do Meio ocorreu a partir do final do século XIX. Assim como em outras regiões da Amazônia, a Terra do Meio também se transformou com a intensificação da ocupação seringueira em áreas remotas da floresta, que ocorreu em dois principais períodos, os chamados "ciclos da borracha". A historiografia considera que o 1º ciclo da borracha começou em 1879 e durou até os primeiros anos do século XX. Após o contrabando de sementes de seringueiras por ingleses, seringueiras foram plantadas em colônias europeias na Ásia.

A borracha nativa amazônica não conseguia competir com a produção asiática em suas quantidades e custos. A concorrência fez a procura pelo produto brasileiro cair substancialmente e a economia da borracha nativa amazônica ficou estagnada por algumas décadas. O 2º ciclo , muito mais curto, explodiu na década de 1940, durante a Segunda Guerra Mundial, como parte do esforço de guerra aliado. O fornecimento de borracha asiática para os aliados foi interrompido com a invasão japonesa nas áreas de produção, e os antigos seringais amazônicos voltaram a ser úteis para esse abastecimento. Nesses dois momentos históricos, centenas de milhares de nordestinos foram deslocados para trabalhar nos seringais em expansão. Os contingentes que iam chegando para trabalhar nos seringais iam sendo "colocados" pelos patrões, ou seja, ocupavam uma localidade que dava acesso a três estradas de seringa a serem exploradas, de forma que um seringal era composto por um conjunto de colocações dispersas na floresta conforme a distribuição de seringueiras na mata. Esses migrantes e os povos

1. Maribel é uma localidade beiradeira localizada na margem esquerda do Rio Iriri que ficou dentro da Terra Indígena Cachoeira Seca, dos Arara. Todos os beiradeiros que ficaram fora das reservas extrativistas e dentro de terras indígenas ou unidades de conservação de proteção integral lutam até hoje pelo reconhecimento de seu direito ao território.

indígenas nativos são a origem das atuais famílias beiradeiras que vivem na Terra do Meio.

Neste livro, os relatos documentam uma parte da história do beiradão[2], com foco deslocado dos grandes fatos para os detalhes que emanam de trajetórias e reflexões pessoais de beiradeiros que vivem atualmente no Riozinho do Anfrísio e no Iriri. Essa perspectiva local da história complementa, enriquece e por vezes se contrapõe às perspectivas presentes nos livros didáticos comumente utilizados nas escolas do beiradão. Com uma escuta atenta às fontes orais, **Terra do Meio/Xingu** apresenta, nas vozes dos moradores do beiradão, versões locais da história do lugar e da formação do grupo social beiradeiro, além de um conjunto de saberes e práticas que caracterizam seu modo de vida e sua visão de mundo.

Durante décadas o termo "beiradeiro" foi usado na região de maneira jocosa ou mesmo pejorativa, especialmente quando a fala parte de uma perspectiva não beiradeira, dos moradores da cidade de Altamira e de outras da região. Nesses casos o termo beiradeiro é associado a atraso, pobreza, ignorância etc. Este livro também se propõe a contribuir no combate a esse tipo de preconceito, na medida em que evidencia o requintado sistema de conhecimentos e práticas do beiradão. O conteúdo do livro também deixa claro que o modo de vida dos beiradeiros é fundamental para a manutenção e integridade do vasto território que ocupam. O conteúdo apresentado neste livro é fruto de um trabalho realizado por um grupo de pesquisadores locais com apoio do ISA. Durante dois anos, a equipe conversou e entrevistou mais de 80 pessoas de localidades dentro e fora das reservas extrativistas do Rio Iriri e do Riozinho do Anfrísio, além de antigos beiradeiros que recentemente se fixaram nas cidades de Altamira e Trairão. Esses encontros de trabalho geraram um material de cerca de 250 arquivos de áudio com depoimentos de histórias de vida, percepções do ambiente e suas eco-lógicas, descrições de uma série de atividades extrativistas e agrícolas, caça, pesca e as relações que formam as redes de sociabilidade e parentesco existentes entre as famílias da região.

Antes de iniciar o trabalho de levantamento das informações, o ISA realizou um amplo processo de consulta realizado de casa em casa com as famílias beiradeiras, durante o mês de abril de 2014. Nessa ocasião, os objetivos do inventário, a metodologia de execução e a participação dos pesquisadores locais foram expostos em cada localidade. O processo de consulta foi concluído durante as reuniões das associações – AMORA, AMORERI e AERIM – nas quais as dúvidas e sugestões foram discutidas, e a proposta foi aprovada.

A partir de então, o trabalho teve início com a formação do grupo de pesquisadores, em maio de 2014, durante o VII Módulo do Curso de Gestão Territorial, que o ISA conduz desde 2010 dentro das reservas extrativistas da Terra do Meio[3]. Após atividade que

2. "Beiradão" é o termo usado correntemente para se referir às regiões não urbanas às margens dos rios na Terra do Meio. Embora o beiradão seja ocupado por diferentes grupos sociais, são chamados de "beiradeiros" aqueles que possuem uma origem histórica ligada aos antigos seringais e que permaneceram na região criando uma forma própria de ocupação e uso do território.

3. O Curso de Gestão Territorial com moradores da Terra do Meio foi uma iniciativa executada pelo ISA e parceiros por demanda das comunidades. O curso foi realizado durante cinco anos em duas fases, a primeira de três anos e a segunda com duração de dois anos. Foi organizado em 10 módulos presenciais de quinze dias cada nos pólos de desenvolvimento das três Resex e em períodos de acompanhamento individual nas localidades dos estudantes envolvendo também suas famílias entre os módulos. Participaram do curso cerca de 50 estudantes, entre beiradeiros e indígenas, durante quatro anos foram trabalhados conteúdos e habilidades relativas à gestão coletiva do território.

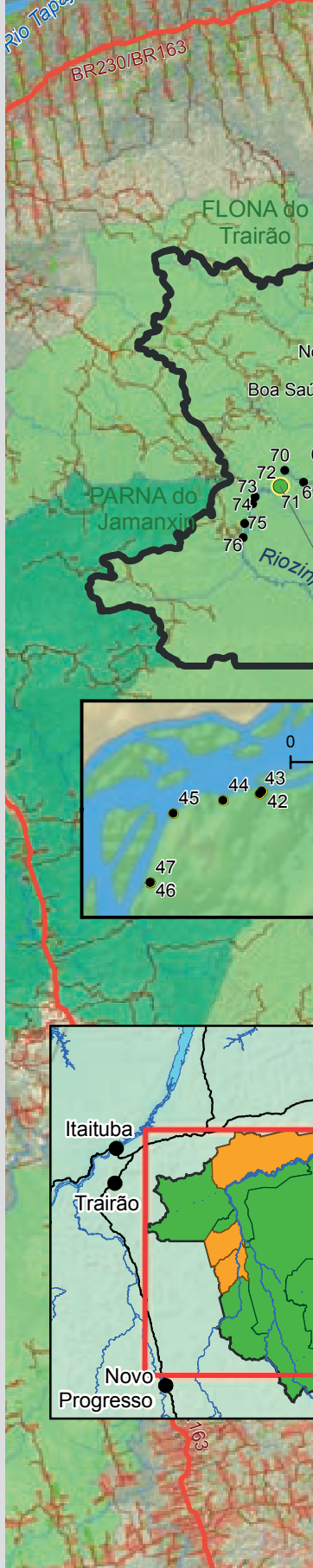
abordou questões como identidade, patrimônio cultural e a importância dos processos de produção e transmissão de conhecimentos relacionados ao território, os alunos foram convidados a participar das atividades de pesquisa para elaboração do inventário. O grupo de 15 pesquisadores foi formado levando em consideração o interesse e o critério de localização territorial, buscando garantir a maior abrangência possível.

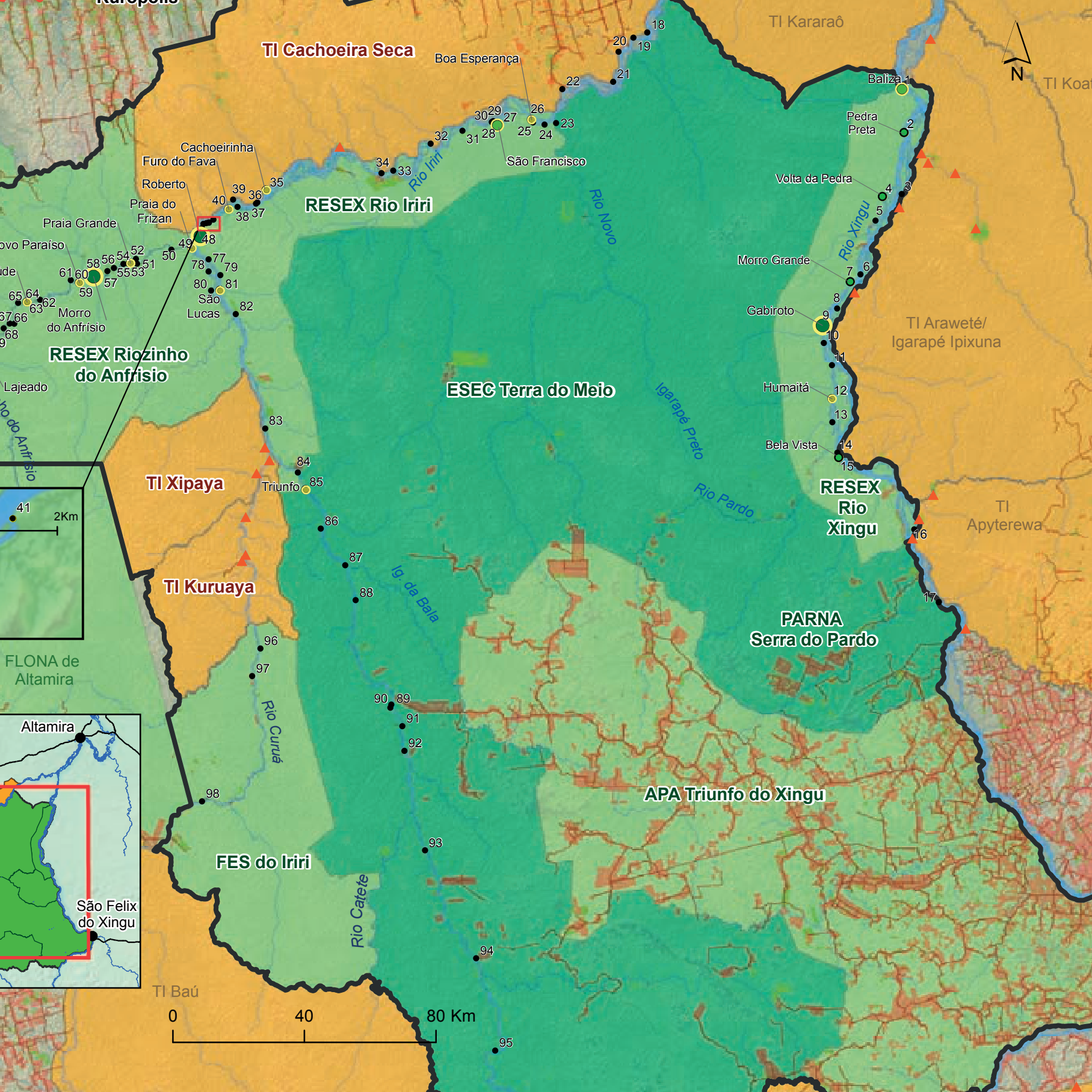
O escopo temático do inventário foi definido por todos os alunos do curso. A pergunta norteadora foi "o que não pode faltar num livro sobre o modo de vida e a história dos ribeirinhos da Terra do Meio?". A turma foi sugerindo temas, e em pouco tempo o quadro estava repleto de idéias. Olhando e analisando o conjunto, surgiu a ideia de separar os temas pelo critério "onde ocorre": se na "mata", no "rio", na "roça" ou na "casa". A turma concordou que o livro poderia ser orientado por esta estrutura. A partir dessa aproximação, foi possível pensar como abordar os temas. Os pesquisadores receberam a tarefa de realizar entrevistas temáticas em suas próprias localidades ou localidade próxima. Escolheram os entrevistados para cada tema com base no reconhecimento de que os assuntos tratados eram de seu conhecimento. Os pesquisadores foram munidos de equipamentos para gravação de áudio, câmeras fotográficas e roteiros de perguntas.

Uma das contribuições decisivas do grupo de pesquisadores foi a elaboração das perguntas a serem feitas durante as entrevistas e a definição das pessoas a serem entrevistadas em cada tema. Os pesquisadores orientaram não apenas quanto à linguagem a ser utilizada, mas também apontando os aspectos que

Lista de localidades ribeirinhas atuais

1 Baliza	51 Riso da Noite
2 Pedra Preta	52 Bom Lugar
3 Monte Alegre	53 Praia Grande
4 Estragado	54 Ressaca
5 Volta da Pedra	55 São João
6 Ilha do Côco	56 São Pedro
7 Morro Grande	57 Bom Jardim
8 Vai quem quer	58 Morro do Anfrísio
9 Gabiroto	59 Branca de Neve
10 Forte Veneza	60 Novo Paraiso
11 Morro do Costinha	61 Volta da Escada
12 Humaitá	62 Ascrôa
13 Cotijuba	63 Boa Saúde I
14 Morro do Félix	64 Boa Saúde II
15 Bela Vista	65 Conceição
16 Ilha do Bom Jardim	66 Largo Bonito
17 São Sebastião	67 Lajeiro (Riozinho)
18 Solidade	68 Tapiri de Baixo
19 Pimental	69 Boi Morreu
20 Bem bom	70 Cara Velho
21 Goela	71 Paulo Afonso
22 Maribel	72 Lajeado
23 Rio Novo	73 Postinho
24 Santa Clara	74 Piranheira
25 Jesus é Bom Pai	75 Alto Alegre
26 Boa Esperança	76 Buenos Aires
27 Novo Sorriso	77 Lajeiro (Iriri)
28 São Francisco	78 Morada Nova
29 Ilha das Cobras	79 Carajas
30 Novo Paraíso	80 Boa Vista
31 Vai e Vem	81 São Lucas
32 Novo Sorriso	82 Sao Raimundo
33 Ilha do Papagaio	83 Ilha do Amor
34 Ilha do Côco	84 Cachoeirinha
35 Cachoeirinha	85 Triunfo
36 Alto Zé Baixo	86 São Francisco (Alto Iriri)
37 São Francisco	87 Pousada Iriri
38 Morro do Gabriel	88 Guarani
39 São Sebastião	89 Terra Preta
40 Furo do Fava	90 Zé Mineiro
41 Sao Raimundo do Pati	91 Castanheira
42 Santa Luzia	92 Pontão
43 Pontao do Pati	93 Limeira
44 Califórnia	94 Os Arara
45 Jesus e Bem Vindo	95 Cocal
46 Santa Paz	96 Bebé
47 São Jorge	97 Lubizú
48 Roberto	98 Pacú
49 Praia do Frizan	
50 Morro verde	




TI Cachoeira Seca
TI Kararaô
TI Koatinemo
Boa Esperança
Baliza
Pedra Preta
Volta da Pedra
São Francisco
Cachoeirinha
Furo do Fava
Roberto
Praia do Frizan
Praia Grande
Rio Iriri
RESEX Rio Iriri
Rio Novo
Rio Xingu
Morro Grande
Gabiroto
TI Araweté/ Igarapé Ipixuna
Humaitá
Bela Vista
RESEX Rio Xingu
TI Apyterewa
ESEC Terra do Meio
Igarapé Preto
Rio Pardo
Lajeado
RESEX Riozinho do Anfrisio
São Lucas
Morro do Anfrísio
TI Xipaya
Triunfo
TI Kuruaya
Ig. da Bala
PARNA Serra do Pardo
FLONA de Altamira
Rio Curuá
APA Triunfo do Xingu
FES do Iriri
Rio Catete
TI Baú
Altamira
São Felix do Xingu
2Km
0
40
80 Km
N

deveriam ser investigados em cada tema. Na hora da entrevista, muitos pesquisadores contam que tinham vergonha, mas que à medida que praticavam, sentiam-se mais seguros para conduzir a conversa. No início, liam as perguntas dos roteiros para o entrevistado, e nas últimas entrevistas o diálogo deu-se de maneira muito mais fluida, prescindindo dos roteiros.

Todo material de áudio e registros fotográficos foi encaminhado à antropóloga do ISA que sistematizou as informações e iniciou o trabalho de escrita. Em sua fase final de redação, o texto foi submetido à apreciação dos beiradeiros, tanto os entrevistados e como os pesquisadores. Nessas ocasiões puderam ouvir as falas selecionadas para a publicação e fazer ajustes e complementações necessários. A validação e a devolutiva do material, antes de sua publicação, foi uma etapa importante do processo: quase dois anos após o início do trabalho, uma nova consulta foi realizada, reincorporando os entrevistados e pesquisadores na construção do resultado final, quando puderam visualizar concretamente a importância e potenciais desdobramentos do trabalho. Esta fase foi realizada nos meses de março e abril de 2016, com visitas realizadas de casa em casa.

Ao longo da construção do inventário os pesquisadores vivenciaram duplo aprendizado: de um lado sobre o conteúdo da pesquisa, quando aprofundaram questões relativas ao modo de vida, história e território; e de outro, aproximaram-se dos métodos da investigação científica, ampliando sua capacidade de coletar dados em campo, planejar e realizar entrevistas temáticas, registros fotográficos e textos. Parte da produção de textos dos pesquisadores está publicada aqui: as escritas do cotidiano familiar, as histórias de acontecimentos envolvendo mistérios da mata, além de registros contendo a descrição de diferentes paisagens florestais no território.

Reflexões sobre o processo aparecem nas falas de pesquisadores e entrevistados. Nestas falas, é possível destacar pontos centrais e fazer uma avaliação do impacto do envolvimento dos pesquisadores e do significado da realização do inventário na Terra do Meio.

1) O Inventário permitiu aos pesquisadores aprofundar o conhecimento sobre sua própria história e percepções sobre seu território, além de identificar a variabilidade nos modos de fazer existentes na região.

> ***"Eu queria fazer*** *entrevista porque sei que tem muita história pra contar dos antepassados, daquele tempo que passou. História que eu não alcancei, porque quando eu nasci, que me entendi, já tinha passado. Tem histórias que as mães e pais contavam e muitas que hoje a gente não conhece, que estão sendo perdidas. Eu não sabia de onde a minha mãe tinha vindo, e nem os pais da minha mãe de onde vieram. Hoje não, a gente tá começando a buscar da onde eles vieram."* Graça, pesquisadora, Iriri

> ***"Eu sinto*** *que quando a gente tá entrevistando, a gente aprende coisas que, mesmo estando há tanto tempo aqui, a gente não sabe. Uma coisa que eu achei bacana, que eu não sabia, é que a mandioca ela tem um gás: quando você coloca ela pra ficar mole (puba), se ela ficar mole demais ela cria aquele gás e não é bom pra farinha, fica azeda e não faz bem pra saúde. Se você não deixa ela nem muito dura nem muito mole, ela não forma aquele gás."* Madinho, pesquisador, Praia do Anfrísio

> ***"Gostei de fazer*** *a entrevista com seu Herculano, ali eu aprendi bastante. Ele contou dos patrões, da 'Volta*

do João Ferreira', que é uma volta que tem no Riozinho do Anfrísio, que foi ele que cortou[6]. Contou que cada seringalista tinha o seu pedaço no Riozinho. Aí cada seringalista ia colocando os seringueiros na sua área. E disse que antes tinha rivalidade dos seringueiros: eles faziam por safra 15 a 20 toneladas por ano, e hoje não faz nem 10. A fala do Seu Herculano foi sobre o tempo dos grileiros, que quiseram comprar terra dele, e ele não vendeu. Ele disse que a gente não pode se iludir com coisas que podem prejudicar a gente no futuro. Eu achei muito interessante e aprendi bastante com ele". Denilson, pesquisador, Ressaca

"Lá com seu Miltinho *eu aprendi muito, ele contou as histórias de como ele cortava seringa antigamente, que tinha índio brabo, que os índios e seringueiros eram inimigos, e me ensinou também como faz uma estrada de seringa. Tem na gravação. E depois, no dia seguinte, a gente foi até a estrada para ele me ensinar."* Denis, pesquisador, Bem Bom

"A importância *de ser pesquisador é que muitas histórias que eu não sabia, quando eu fui entrevistando os mais velhos eu consegui me informar, foi um reconhecimento que eu não tinha. Eu acho muito importante valorizar essas histórias e saber que a gente não sabe tudo, a gente aprende todo dia."* Nilza, pesquisadora, Maribel

2) Fortalecimento de uma nova modalidade de transmissão de conhecimentos intergeracional voltada para processos formativos e para a educação escolar abordando saberes tradicionais.

"Eu tenho *os meus filhos e, aqui e acolá, eu conto para eles como era o tempo dos antigos seringueiros. E com um livro desse na escola fica melhor. Porque o meu pai contava pra mim como eram as coisas no tempo do índio brabo, mas hoje, esses aí nem sabem o que é isso".* Antônio Batista, "Cacheado", 52 anos, entrevistado, Praia do Anfrísio

"Hoje você vê *que quando as pessoas mais velhas vão contar uma história antiga, os próprios netos comecam a criticar, dizem que não estão contando coisa com coisa e não dão valor praquela história, pensam até que é uma mentira. Com essas histórias indo para um livro e para dentro da sala de aula, eles vão ver que aquelas histórias são importantes também."* Nilza, pesquisadora, Maribel

3) Ampliação da fluidez em processos de pesquisa, abordagem em entrevistas e a familiaridade com equipamentos de registro fotográfico e de áudio.

"No começo *eu pensava que não ia dar conta, era tímida pra chegar, achava que era muito díficil. Mas depois foi se tornando fácil. E agora estou gostando muito de entrevistar, toda pessoa que eu converso, eu pergunto se eu posso gravar. Pra mim que não tinha acesso, foi muito bom, um aprendizado e tanto."* Nilza, pesquisadora, Maribel

"Logo no começo *tinha muita dificuldade com o gravador. Um dia nós fomos fazer entrevista e não sabíamos como começar, com vergonha. E agora não, o Neto e a Francineide gostaram de dar entrevista e estão querendo saber quando vai ter outra entrevista daquelas. Graças a Deus tá indo bem. Com essas entrevistas a gente aprende a não ter vergonha. Foi importante para mim que, entrevistando a minha mãe, ela contou sobre os meus avós, coisas que eu nem sabia."* Genival "Miudinho", pesquisador, Praia Grande

"Uma pessoa *que eu conversei, ela começou a contar da vida, a lembrar, e começou a se emocionar. A gente ficou conversando com ela, e tomou cuidado com isso. Legal fazer as entrevistas, não só para pôr no livro, mas para conhecer a realidade do lugar onde eu vivo."* Zezinho, pesquisador, Morro Verde

4) Potencializa a difusão e valorização dos conhecimentos e práticas locais.

> ***"Esse livro é importante pra nós**, pro pessoal lá de fora saber como é que a gente vive, que a gente tem muita experiência. Porque a gente só não sabe das coisas da rua, mas as coisas daqui, a gente tem muita experiência, a gente sabe e gosta muito das coisas da natureza."* **Chicona**, pesquisadora, Morro do Anfrísio

> ***"Quando a gente faz um livro desse** a gente começa a olhar pra gente mesmo e começa a dar valor pra esse conhecimento que a gente não dava."* **Zezinho**, pesquisador, Morro Verde

> ***"Pra gente que nasceu e se criou ali** naquele rio é importante esse trabalho pra ter um reconhecimento. O livro ajuda a divulgar quem são as pessoas e um pouco dessa história. Porque quem chega hoje ali não sabe no passado como era, que antes não tinha estrada, que no passado era tudo no remo, não existia motor, tudo que a gente ia fazer dependia de remo. Hoje as pessoas chegam ali e vêem motor pra todo canto e pensa que sempre foi assim. O livro vem contar como as coisas eram de primeiro, do tempo da seringa. Hoje tem lanterna de tudo quanto é jeito, antigamente era a poronga. Era um tempo sofrido por um lado, e alegre pelo outro."* **Chicó**, entrevistado, Maribel

A construção do texto final buscou sistematizar depoimentos sobre história de vida, saberes, práticas e reflexões dos beiradeiros, costurando as entrevistas realizadas pelos pesquisadores e pela antropóloga que coordenou os trabalhos entre 2014 e 2016.

A publicação traz uma introdução histórica e sessões temáticas divididas em duas partes. A Introdução descreve aspectos da memória social e identidade beiradeira, situando o contexto da chegada dos seringueiros, o processo de ocupação do beiradão e a relação com os índios os ciclos econômicos que movimentaram a região ao longo do século XX.

A **Parte I** dedica-se a mostrar as relações sociais e ecológicas dos beiradeiros com o território. São apresentados os conhecimentos sobre as dinâmicas e interrelações entre o clima, a mata e os rios e como as estações do ano estão associadas ao calendário de atividades na Terra do Meio.

No aspecto social, a rede de relações sociais estabelecidas historicamente por meio do parentesco e compadrio em toda a Terra do Meio ganha relevo com as trajetórias de vida, os deslocamentos na região e os festejos onde se reuniam pessoas de diversas localidades. Inclui também a descrição de ofícios especializados (como a cura de doenças e o trabalho de parteiras), atividades que extrapolam as tarefas triviais da vida cotidiana da localidade, exigindo que as pessoas se desloquem pelo território procurando os especialistas em outras localidades.

Na **Parte II**, a localidade beiradeira é tomada como unidade descritiva para entender como se organiza a vida de uma família. São apresentadas as formas de organização dos espaços da localidade e as tarefas que uma família desempenha, desde os serviços domésticos até os serviços em espaços fora da localidade. Fazer a casa, cuidar da criação, cortar seringa, quebrar castanha, pescar, caçar, furar copaíba, extrair óleo de andiroba e outros óleos, trançar palha de babaçu e cipós, fazer canoa, são alguns dos temas tratados.

O livro obviamente não esgota os temas abordados, mas ilumina aspectos dos sistemas de conhecimento e da visão de mundo dos beiradeiros, deixando clara a riqueza desse universo.

PESQUISADORES DESTE LIVRO

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2013

CHICÃO

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CHICONA

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

DANIEL

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DELZAIRIS

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DENILSON

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

DENIS

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

EDINILZA

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

GENIVAL

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

GRAÇA

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

JASSI

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2013

LOURO

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2012

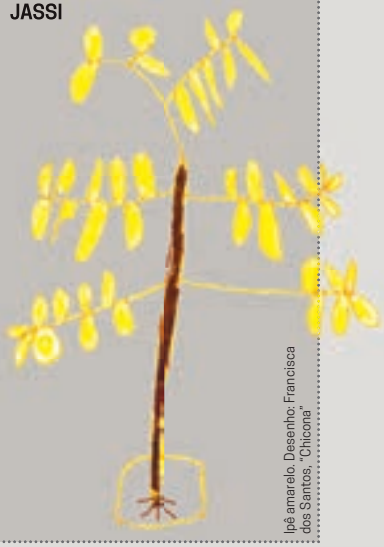
MADINHO

© Marcelo Salazar/ISA/2014

MIGUEL

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ZEZINHO


Ipê amarelo. Desenho: Francisca dos Santos, "Chicona"

SUMÁRIO

PARTE I BEIRADEIROS NA TERRA DO MEIO

PARTE II

INTRODUÇÃO 20

CAPÍTULO 1 72

TEMPOS E ESPAÇOS BEIRADEIROS

CAPÍTULO 2 134

FESTEJOS

CAPÍTULO 3 188

PRÁTICAS DE CUIDADO

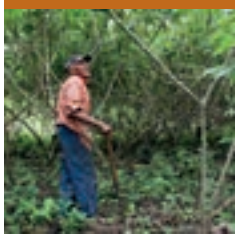
INTRODUÇÃO 238

A VIDA NA LOCALIDADE

CAPÍTULO 4 278

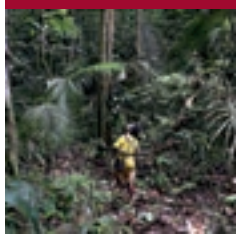
CONSTRUIR A CASA

CAPÍTULO 5 304



BOTAR ROÇA

CAPÍTULO 6 346

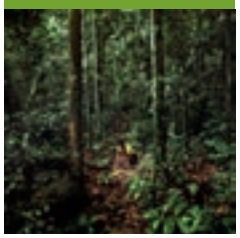


CAÇAR

CAPÍTULO 7 374

MARISCAR

CAPÍTULO 8 392



EXTRATIVISMO VEGETAL

CAPÍTULO 9 504

ABRIR CANOA

PARTE I

BEIRADEIROS NA TERRA DO MEIO

VISTA DO POSTO DO MORRO DO ANFRÍSIO, TERRA DO MEIO.
© Lilo Clareto/ISA/2014

PARTE 1

INTRODUÇÃO

Desde as primeiras ocupações seringueiras localizadas ao longo dos rios e Igarapés da Terra do Meio, a mão de obra era formada por nordestinos, chamados brabos que, pressionados pelas secas recorrentes e conflitos fundiários em seus locais de origem, eram facilmente arregimentados em busca de melhores condições de vida na exploração do látex e na produção de borracha amazônica.

HISTÓRIA DE OCUPAÇÃO E CICLOS ECONÔMICOS NO BEIRADÃO

OS SERINGUEIROS NA TERRA DO MEIO[1]

A região da Terra do Meio é habitada por populações indígenas desde tempos imemoriais. Os sítios de terra preta e a presença de cacos de cerâmica em áreas de babaçual e najazal, as chamadas "malocas", são indícios da ocupação indígena que ainda requerem maiores pesquisas (Villas Bôas et al, 2003). Devido às cachoeiras da Volta Grande do Xingu que serviram como obstáculo à navegação, a região do Iriri e Riozinho do Anfrísio foram acessadas tardiamente pelas frentes de expansão econômica. Há estudos que descrevem com mais atenção como se deu a chegada dos primeiros não indígenas à região, por meio de relatos e pesquisas dos primeiros viajantes que ali estiveram[2]. Para este trabalho, o foco foi dado às memórias dos beiradeiros, e foi com esse rico material que essa reconstituição histórica foi feita.

Desde as primeiras ocupações seringueiras localizadas ao longo dos rios e Igarapés da Terra do Meio, a mão de obra era formada por nordestinos, que pressionados pelas secas recorrentes e conflitos fundiários em seus locais de origem, eram facilmente arregimentados em busca de melhores condições de vida na exploração do látex e na produção de borracha amazônica, propagandeada pelos arregimentadores de mão-de-obra a serviço dos seringalistas no 1º ciclo da borracha e do Estado brasileiro no 2º ciclo.

A maioria dos seringueiros que vinham para o beiradão chegavam solteiros. Era homens nascidos sobretudo no Ceará e Maranhão, mas também paraibanos, pernambucanos, norte-rio-grandenses e baianos. Quando chegavam, desconheciam totalmente a dinâmica e a vida na floresta Amazônica. Ao longo do tempo iam construindo família, muitas vezes com mulheres indígenas. Eles eram "colocados" pelos patrões em colocações dispostas ao longo dos rios onde havia ou eram abertas estradas de seringa. Um conjunto de colocações compunha um seringal controlado por um patrão.

1. A narrativa histórica apresentada aqui é feita com base em relatos dos beiradeiros, por meio dos quais é possível fazer aproximações de datas. Importante ter claro que, embora existam datas oficiais sobre o ciclo da borracha, em diferentes regiões da Amazônia o desenvolvimento, auge e declínio da atividade se deu em momentos específicos devido a diversos fatores. Nesse sentido, Alarcon e Torres (2015) argumentam que as fontes orais consultadas em campo sugerem que no Alto Rio Iriri os seringais começaram a ser explorados não no final do século XIX, mas somente a partir da década de 1910 (data que marca o movimento de declínio do primeiro ciclo). Em áreas mais próximas da foz do Iriri e no Alto Riozinho do Anfrísio (neste caso) devido aos intercâmbios com seringalistas do Tapajós, há fontes orais que permitem reconstituir colocações mais antigas. Outro marco histórico que não se aplica integralmente à região é a data do fim do segundo ciclo, que não ocorreu logo após a Segunda Guerra Mundial, mas se estendeu até os anos 1960, quando o comércio de peles se fortalece, e de maneira mais tímida até os anos 80, marco da saída definitiva dos patrões. É digno de nota que, segundo levantamento de histórias de vida, muitas famílias beiradeiras do Rio Iriri descendem de seringueiros do Tapajós que vararam por terra para o Riozinho do Anfrísio, quando os grandes seringais da região de Itaituba (os seringais da Fordlandia são um caso emblemático), começam a encerrar suas atividades. Essas famílias ficaram em colocações do Riozinho do Anfrísio até a borracha cair de preço e o comércio de peles despontar. Quando o garimpo, a pesca e a extração madeireira chegam no Rio Iriri, algumas famílias do Riozinho vão embora para trabalhar nessas atividades.

2. As primeiras expedições de pesquisa que acessaram a Terra do Meio navegando pelo Rio Iriri ocorreram no final do século XIX. O antropólogo alemão Karl von den Stein, em 1884, e Henri Coudreau, em 1896, produziram as primeiras descrições sobre a região. O relatório de viagem de Coudreau menciona o encontro com índios Xypaia às margens do Rio Curuá e os contatos feitos com Ernesto Accioly de Souza, um importante seringalista na época. Depois deles, a naturalista alemã Emília Snethlage, em 1909, viajou pelo Iriri e na região do interfluvio Iriri-Tapajós com índios Kuruaya, também do Curuá (Alarcon e Torres, 2014).

Durante um período considerável da abertura dos seringais os povos indígenas da região reagiram à chegada dos brancos em seu território gerando situações de confrontos diretos e saques (ver adiante relações entre seringueiros e índios).

Relatos de seringueiros mais velhos afirmam que houve um tempo em que se fazia borracha com leite de caucho (*Castilloa ulei*) com técnicas de coleta bastante distintas da seringueira, o que se tornou secundário até desaparecer quase por completo na região. Seu Edmilson Maranhão Viana (do Xingu), Seu Mario Marinho de Souza (do Iriri) e Pedro Pereira de Castro (do Riozinho do Anfrísio) ouviram seus pais contarem que tinha borracha feita de caucho no tempo antigo.

> ***"Meu avô era goiano,*** *morava ali no São João [do Iriri], lá onde o Xaviel mora. Ele casou com minha avó Maria Damacena, ela era cearensa (sic). Ele veio no tempo da cortação de caucho. E o caucho era assim, você derrubava ele só uma vez, matava ele. Depois você ia anelar ele todinho com o facão, batendo assim com uma marretinha e com uma cuia debaixo aparando o leite. Você vai lá (com a) ponta dele e vai batendo com o facão arrodeando ele todinho, fica só no pau, tira a casca todinha. Aí a o leite não corre lá pra ponta dos galhos, o leite fica preso pra cá. Aí quando se acabasse daquele ali, tava morto, não tinha mais leite, o leite saía todo de uma vez. Enchia aquelas vasilhinha todinha, fazia bica ali dentro. Aí levava pra casa, deixava dentro de uma vasilha e coalhava. Daí ia juntando e fazia borracha, dava 100 quilos, 80 quilos. Tinha muito comprador de caucho. Cheguei a pegar gente cortando caucho. Eu nunca cortei, cortava assim porque meu pai defumava saco, mas borracha não fazia mais não. Tá proibido. Um pé de caucho dava uns 30 quilos, 20 quilos de borracha, não é muito. Hoje tem muito caucho aí na mata, os que nasceram está tudo grandão. E os do tempo antigo mesmo, encontra eles marcados. Aquela marca nunca se acaba, faz um "x", faz um "m", faz um "a" que era pra outro, quando passasse naquele pique ali não meter ferro nele, pra caçar outro rumo pra ele trabalhar, pra não ter confusão, né? Depois meu avô passou pra seringa."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

> ***"O pessoal de primeiro** tirou muito caucho. Só derrubando. Mas ainda tem muito caucho, a regeneração é rápida, cresce rápido e tem muita semente. Dá pra tirar leite de caucho com facão, você sangra ele. O elástico do caucho é muito bom, melhor até que o da seringa."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

No 2º ciclo da borracha, entre os anos 1943 e 1945, nordestinos alistados foram recrutados como "soldados da borracha": ao invés de lutarem no *front* de batalha, eram enviados para a floresta para produzir a borracha que seria fornecida à indústria dos aliados em substituição à borracha asiática que se encontrava sob domínio dos japoneses.

Os trabalhadores recém-chegados do Nordeste para trabalhar nos seringais eram chamados de "arigós" pelos pioneiros, designação nordestina para aquele que trabalha na roça, que tem a vida simples e rústica. No beiradão, "arigós" eram os "seringueiros inexperientes", ou " brabos", como também eram chamados. "Brabo" é uma expressão muito comum no beiradão e aparece em oposição a "manso", utlizado não apenas para designar o seringueiro já experiente com o trabalho e a floresta, mas como um referência geral para classificar bichos, ambientes e tipos de gente.

ANTIGA COLOCAÇÃO ÀS MARGENS DO IGARAPÉ LIMÃO.

© Cristina Adams/ISA/2002

Há muitos relatos dos beiradeiros sobre a chegada dos arigós para cortar seringa no período da segunda guerra mundial. Os relatos atestam a origem nordestina da maioria dos seringueiros - tanto do 1º como do 2º ciclo de migração - inclusive a de muitos seringalistas e contam como foi o encontro dos "brabos" com os seringueiros da primeira geração. Destacam também as dificuldades vividas pelos seringueiros submetidos aos patrões da borracha. Uma vez alocados nas colocações, os seringueiros tinham acesso muito restrito à cidade. Como se dedicavam exaustivamente à produção de borracha, os seringueiros dependiam dos mantimentos trazidos de fora pelas lanchas dos seringalistas. O transporte cotidiano dos moradores do beiradão – para acesso às áreas de trabalho como estradas de seringa, castanhais, roças mais afastadas e localidades mais próximas – ocorria somente a remo. Foi somente no final dos anos 1970 que os primeiros motores rabeta começaram a chegar na região. Nos tempo dos seringais, muitas pessoas morriam por falta de assistência médica. A malária foi, até recentemente, uma das causas mais comuns de mortalidade no beiradão.

Ao mesmo tempo em que viviam em situação de isolamento com relação à cidade, as colocações naquele momento eram mais numerosas e próximas umas das outras, fomentando uma rede de relações entre as famílias. Os festejos realizados todos os anos por seringueiros devotos de determinados santos católicos fortalecia ainda mais esta rede e gerava encontros frequentes entre as famílias (*ver adiante sessão sobre festejos*). As colocações do antigo seringal do Riozinho do Anfrísio, por exemplo, foram mapeadas por Pedro Pereira (morador local)

OCUPAÇÕES ANTIGAS POR PEDRO PEREIRA

São Pedro
Aurora
Arraial
Piracui
Cajazeiro
Porto Seguro
Limão
RESEX Riozinho do Anfrísio
Limoeiro
Volta da Escada
Branca de Neve
Cachoeirinha
Novo Paraíso
Pernambuco
Macamira
Conceição
Ascrôa
Boa Saúde I
Massaranduba
Lajeiro (Riozinho)
Largo Bonito
Tapiri de Baixo
Tapiri
Morro do Anfrísio
São Pedro
São João
Bom Jardim
Praia Grande
Bom Lugar
Livramento
Guloseira
Rio da Noite
Morro verde
Praia do Frizan
Robedo
Jesus e Bem Vindo
São Jorge
São Raimundo do Pati
Furo da Paga Conta
Furo do Faya
Morro do Gabriel
São Sebastião (TI)
Lajeiro (Irin)
Morada Nova
Carajas
Boa Vista
São Lucas
Sao Raimundo
TI Cachoeira Seca do Iriri
TI Xipaya
N
Projeção Sinusoidal
Meridiano Central -54° W.Gr
Fonte (limites das áreas protegidas): ISA, 2011
Elaborado por Instituto Socioambiental, 2016
0
6,5
13 Km

afim de identificar as ocupações históricas e comparar com a ocupação atual. O levantamento revelou que a beira do rio era muito mais povoada no tempo do seringal do que é hoje.

Nas regras impostas pelos seringalistas, o seringueiro deveria negociar sua produção unicamente com o dono daquele seringal. Muitas vezes a borracha produzida não era suficiente para saldar o valor que os seringueiros pegavam em mercadorias, enredando-os em dívidas com o seringalista. O período de maior domínio dos patrões sobre os seringueiros, sempre associado a situações de dificuldades e exploração e, em alguns casos, de violência, é denominado de "período do carrancismo" – inclusive por alguns beiradeiros mais velho – e se refere sobretudo ao 1º ciclo da borracha.

Desde o início da produção de borracha na Terra do Meio, os seringueiros se dedicavam, no inverno, à extração de castanha-do-pará. A produção de castanha sempre foi farta na região e os castanhais eram controlados também pelos seringalistas. A produção era negociada no mesmo sistema de aviamento, baseado no adiantamento de mercadorias por parte do patrão, no monopólio da comercialização e em uma contabilidade também controlada pelo patrão.

Os depoimentos dos beiradeiros a seguir narram a chegada dos nordestinos e suas condições de trabalho. As duas primeiras falas, de Agostinho e Chico Caroço narram a percepção do que ocorria no Riozinho do Anfrísio. As falas de Chicó e Jacu são baseadas no que viram e ouviram contar nos seringais do Iriri e Rio Novo. As falas se referem ao 1º ciclo e também aos soldados da borracha e consideram as condições de vida dos seringueiros análogas à escravidão.

***"Naquele tempo** o pessoal se arriscava a sair do Ceará por causa da seca terrível. Era gente de todo o tipo, do Maranhão, da Bahia, de todo o canto aparecia. Procurava um outro meio de vida e o lugar mais fácil era a Amazônia. Tinha gente que gostava de cortar seringa e trazia. Os patrões saíam, chegavam lá, viam os coitados na necessidade e traziam. Quando chegava um bocado de gente do Ceará, era arigó que chamava, pois não sabiam trabalhar. Que nem o Calixta Porto[3], ele era cearense. Ele chegava lá, encontrava e aí "bora lá para Amazônia, lá tem muita água, tem fartura!". Livrando de uma bala de um índio... mas arriscava. Saía da seca, mas vinha arriscar com uma bala. Os seringalistas eram, antigamente, quem compravam borracha. Eles eram financiados pelo Banco da Amazônia e botavam o pessoal para cortar seringa. Os seringueiros estavam nas mãos dos seringalistas. Quando a pessoa vinha para cortar seringa ele tinha a barraca feita, a estrada botada; quando não estava botada, estavam botando, roçando, estava tudo pronto. Era desse jeito, não era chegar e jogar dentro do mato, não. Mas o negócio era bem cruel, porque quando eu vim me entender, prestar atenção no negócio, não era mais na mão do Calixta Porto, era na mão da Frisan. Diz que o Calixta Porto era um bom patrão. O Frisan que era cruel, era tipo escravidão. Era do jeito que eles queriam, não era do jeito que a gente queria. Se ele chegasse aqui e dissesse "você fica com um quilo de açúcar", era só um quilo de açúcar. Era desse jeito e não tinha como comprar fora, esse tempo era difícil. Era só na mão deles mesmo. A gente passava bem aperreado. E não tinha rabeta."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 64 anos, Alto Alegre/ Buenos Aires, Riozinho do Anfrísio, 2014

3. Calixto da Silva Porto, chamado pelos beiradeiros de Calixta Porto, foi seringalista na região do Alto Riozinho e no Igarapé do Limão, chegou depois de João Ferreira, este mencionado como o primeiro seringalista que se tem notícia nessa região. Beiradeiros mais velhos, parentes de Calixta, comentam que na década de 1960 Calixto já não controlava mais seringais no Riozinho do Anfrísio.

© Márcio Souza/ISA/2007

NOTA DE VENDA DE BORRACHA DE 1983 DO FALECIDO SENHOR DOMINGOS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"No início da guerra, *o soldado da borracha veio para cá trabalhando na continuação do corte da seringa. Iam buscar o pessoal lá fora para trazer para cortar. Tinham as pessoas para ensinar os arigós cortarem na região, para trabalhar. Tiveram uns que vieram e não voltaram mais, morreram ou ficaram morando mesmo na região."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Desde que eu me entendi, *a história é longa. Quando meus pais saíram do seio dos pais deles pra tomar de conta da família até o meu nascimento, foi um sofrimento muito grande. Passaram muita necessidade meus pais e meus irmãos. Até eu nascer, não era uma época muito boa, naquele tempo era escravidão, os patrões escravizavam. Isso há quarenta e poucos anos atrás. Meu pai vivia pralí e pra acolá, trocado pelos patrões, não tinha um lugar certo. Isso até ele tomar a responsabilidade dele. Aí nasceram meus irmãos, nasci eu. Acho que eu sou o sexto. Eram dez filhos, morreram três, vivos tem sete. Quando meu pai resolveu sair de perto do meu avô, que foi trabalhar por conta, aí nós ficamos naquele morro alí um bocado de tempo. E as coisas eram muito difíceis naquele tempo: eu fui calçar uma sandália, um tamanco, pela primeira vez eu tinha uns oito anos, esse tempo todo eu andava de pé no chão; para ir pra escola que tinha na praia do Anfrísio, eu não podia, porque eu só tinha um calçãozinho rasgado na bunda (risos). Aí foi o tempo que nós fomos crescendo, e papai resolveu sair de lá pra virmos pra cá. Lá as coisas estavam difíceis demais. Viemos pra cá, e aqui me criei cortando seringa, caçando gato, quebrando castanha. Tenho seis filhos e tô levanda a vida. Já tenho sessenta anos. Sessenta anos morando aqui no Iriri direto. Eu vim conhecer outras cidades já depois de velho, quando eu saía pros garimpos. Até 1973 eu não conhecia nem Altamira."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

"Meu pai, quando chegou *o tempo dele vir pra cá, ele se alistou. Ele veio mandado pelo Governo Federal, como Soldado da Borracha, que era especificamente pra essa região pra cortar seringa. No tempo da Segunda Guerra Mundial. Ele veio de navio até Belém e lá cada patrão, do Xingu, do Iriri, do Amazonas, ia lá onde estavam aqueles arigós. Os seringalistas precisavam de um tanto de homem e pegavam aquele tanto que eles queriam. O papai veio com esse Lacerda, vieram pra Altamira, e de Altamira foi que ele veio pro seringal. Onde ele começou a trabalhar foi ali no Iriri, no local chamado Desvio, perto da boca do Iriri, na primeira cachoeira que tem.*

Naquele tempo dos seringalistas não era como hoje em dia, que eu posso quebrar castanha pra dentro do Rio Novo ou quebrar por minha conta, ou cortar seringa por minha conta. Naquele tempo não, naquele tempo os seringalistas arrendavam a área e aquele seringalista mandava naquela área ali, a gente trabalhava com aquele seringalista e não podia vender a produção pra outro, tinha que ser pra ele. No tempo que a gente cortava seringa, a gente não passava que nem hoje em dia, a gente vê passar por tanta dificuldade. Naquele tempo a seringa era um serviço duro, não era bom, mas a gente vivia uma vida tranquila. A gente vivia tranquilo, não passava necessidade, era castigado por um lado porque os patrões não tinham dó de ninguém." **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

A última fala de Chicó chama a atenção tanto para a dominação exercida pelo patrão quanto para o fato de que "a gente vivia tranquilo, não passava necessidade". Importante destacar que Chicó é um dos bei-

radeiros que enfrenta uma situação de insegurança terriorial. Sua localidade e de seus familiares mais próximos estão hoje situadas em parte dentro da Terra Indígena Cachoeira Seca, em parte na Estação Ecológica Terra do Meio, além de sofrer influência direta da rodovia Transiriri. Para além desse fato que o coloca em uma situação muito difícil, ele está se referindo provavelamente ao fato de que não obstante a dominação e a exploração exercidas pelo patrão, ele conseguia garantir a vida de sua família com seu trabalho, incluindo aí o abastecimento de mercadorias junto ao patrão.

Uma parte dos seringueiros que vieram trabalhar na Terra do Meio chegou navegando a partir de Altamira, cidade que cresceu com o movimento de borracha[4].

© Rosely Alvim Sanches/ISA/2002

AS MARGENS DO IGARAPÉ DOS LIMÃO FOI HABITADA PELAS FAMÍLIAS DOS SERINGUEIROS ATÉ A DÉCADA DE 1980.

Outros chegaram pelo outro lado, vindos da região do Rio Tapajós, por varadores abertos na mata para transporte de carga em animais. Seu Pedro Feira foi um desses seringueiros criados no Itapacurá, região na fronteira entre as bacias do Rio Xingu e Tapajós, contígua ao alto Riozinho do Anfrísio. Pedro Feira, filho de um seringueiro do 1º ciclo da borracha, aprendeu cedo a cortar seringa e ensinava os arigós como era o trabalho.

> ***"Arigó era quando*** *chegava essa turma de gente, muita gente, e só tinha dois jogos de roupa, uma pra trocar, outra pra vestir, uma redinha pequena, um bornalzão. O bornal é tipo uma boroca, era tipo um saco, mas não era encauxado, era de lona, aquela lona de soldado. Aí vinham até em Belém. E quando chegavam em Belém, o patrão buscava pra ir pro seringal. Coitado. Eu fui professor, eu ensinava cortar. Meu pai mandava e eu ensinava eles cortar.*
>
> *O patrão Bibito, que controlava o seringal ao longo do Itapacurá continou trabalhando com seringa depois do fim da Segunda Guerra. Quando Bibito morreu, entre 1960 e 1970 aí acabou os patrões na região. Parou de ter animal de carga para levar a borracha até os rios navegáveis por onde a produção saía para o Tapajós. Os animais foram acabando, não tinha mais movimento de gente, o pessoal foi saindo e não tinha mais com quem meu pai negociar, ele já tava velho também. Aí foi acabando, até que acabou. Eu fui carregar carga nas costas, mas aí eu não tinha mais jeito. Eu combinei com meu pai e aí cheguei no Riozinho. Eu vim quebrar uma castanha aí, no Largo Bonito."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachoeirinha, Rio Iriri, 2014

4. "[Na década de 1940], Altamira já era município próspero. A borracha com altos preços e a guerra no seu auge na Europa e no Pacífico. A velha estrada de burros, agora, era uma rodagem de caminhões, mantida com a ajuda dos americanos interessados no suprimento de borracha, estatégica após invasão dos seringais da Malásia pelos japoneses. Os caminhões da RDC (Rubber Development Company) e dos seringalistas trafegavam dia e noite" (Nunes, 2003: p156).

CAMINHO DO ITAPACURÁ, PAGA-CONTA E OUTROS VARADORES NA TERRA DO MEIO

Seu Pedro Feira conta que quando trabalhava com seu pai no Itapacurá, a borracha era transportada por terra, em varadores abertos na mata, até ser escoada pelos rios navegáveis da bacia do Tapajós. Um importante varador era chamado Caminho do Itapacurá, que conectava a região de Itaituba até o Riozinho do Anfrísio. Por dentro da mata outros ramais iam se conectando aos varadores principais: o Caminho de Itapacurá varava no varador do Aurora, de lá ligava no varador do São João, até chegar no Rio Iriri, em um local conhecido como Paga-Conta.

Dona Chaga cresceu no Igarapé do Limão e Porrodó no Igarapé Aurora. Ambos contam que os varadores do Tapajós passavam por ali. Seu Mario, morador do São Lucas, conta que seu pai trabalhava para um patrão chamado Artur Benevides, que passava borracha pelo caminho do Paga-Conta em costa de animal. O pai de Seu Mario tinha 17 anos quando começou a trabalhar para Benevides, portanto a história remonta à década de 1920.

O Paga-Conta saía da margem esquerda do Rio Iriri em uma localidade não muito abaixo da localidade Manelito e varava por dentro da mata até chegar no Tapajós. Como esses varadores eram as únicas rotas de saída do beiradão, contam os moradores da região do Iriri que seringueiros endividados que quisessem se livrar e ir embora, se chegassem ali, eram obrigados a saldar sua dívida[5].

"Os seringueiros que não se davam muito bem, que ficavam endividados com o patrão, não compravam muito, o patrão ficava amarrando pra vender (as mercadorias), eles síam por lá. Eles sabiam que tinha esse trabalho que pagava bem lá em Fordlândia, eles iam pela estrada, iam embora e deixavam a canoa. Os camaradas botaram o nome de Paga-Conta por isso: deixavam as canoas, já estavam pagas as contas. E esse seringuiros iam-se embora, não voltavam mais. Chegavam lá se empregavam na companhia Ford, era uma companhia americana que pagava muito bem. Seis dias de viagem até a beira do Rio Cupari." **Herculano Porto de Oliveira**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Diz o povo que antigamente tinha uns caminhos, uns varadores onde andava de animal. Vinham lá de Itaituba e de lá pegavam os animais por terra e varavam. Era chamado varador de Tapajós que passava lá na localidade que tinha castanha, hoje chama Aurora, a gente passava por lá." **Francisca das Chagas Araujo**, "Dona Chaga", 54 anos, Praia do Anfrísio, Rio Iriri, 2014

5. O "paga-conta" pode ser visto como um símbolo do carrancismo que caracterizou sobretudo o primeiro ciclo da borracha. Estudos sobre a história da região também mencionam o local: "esse ponto, fortemente guarnecido, representava a única passagem segura para fora da área e, como o nome indica, qualquer seringueiro detido ali, em seu caminho rio abaixo, que não pudesse provar que estava com todas as suas contas em ordem, seria sumariamente embarcado de volta para o seringal – ou mandado para um destino ainda pior (Weinstein, 1993 apud Alarcon e Torres, 2015).

Para compor a história da região, é preciso ouvir Herculano Porto de Oliveira. Muito do que se sabe sobre a vida de seringalistas e seringueiros na Terra do Meio está fiado nas memórias dele, sempre atento a nomes e datas. Em sua fala, é possível visualizar a trajetória de muitos dos beiradeiros que viveram no mesmo período que ele, e que já se foram. Herculano nasceu no beiradão em 1944, descendente de cearenses. Foi seringueiro no Limão e no Riozinho do Anfrísio. É parente do Calixta Porto, seringalista que controlava o seringal do Limão e de parte do Riozinho do Anfrísio. Herculano se lembra com detalhes de muitos seringueiros antigos que trabalharam ali, nomeando os personagens que fizeram a história de ocupação dessa região. Um dos seringueiros que menciona é Raimundo Arigó, o último soldado da borracha vivo que trabalhou no Alto Riozinho.

Na outra ponta da Terra do Meio, Seu Agnaldo conta que ali onde mora hoje funcionava o barracão de Coriolano Dias e depois de Amorfirma, seringalistas que controlaram os seringais e castanhais no Rio Novo, um importante afluente do Rio Iriri. Coriolano Dias é do tempo da Segunda Guerra, Amorfirma chegou depois e assumiu as áreas de Coriolano. Muitos beiradeiros que residem hoje na região se lembram de negociar com Amorfirma, não somente seringa, mas outros produtos extraídos da mata e do rio.

"Aqui onde a gente mora *era localidade de barracão, onde botava a mercadoria, sustentava o pessoal que morava no Rio Novo. O pessoal vinha, pegava mercadoria e subia para o igarapé, para ir trabalhar, cortar seringa, caçar, cortar castanha. Primeiro era o Cariolano e depois o senhor Amor tomou de conta desse lugar. Daí ele faleceu e até hoje nós vivemos lá. Ele mexia também com castanha, borracha, com todas essas coisas."*
Agnaldo Livramento Rodrigues, 56 anos, Rio Novo, 2014

"Meu pai chamava *Manuel Evangelista de Oliveira e nasceu em Sobral, no Ceará. A minha mãe era Jassi Porto de Oliveira, nascida aqui em Altamira. Mas o pai da minha mãe era cearense também, da cidade de Aracati, ele chamava Francisco da Silva Porto. A mãe da minha mãe era Raimunda, ela era nascida em Belém, mas eu não conheci minha avó. Meus três avôs eram tudo cearense, só tinha essa avó que era paraensa (sic).*

Naquele tempo eram dois irmãos seringalistas: o meu avô Francisco Porto tinha um barracão de morada na Pedra do Ó [Rio

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

HERCULANO PORTO DE OLIVEIRA NO PORTO DA LOCALIDADE ONDE MORA, BOM JARDIM, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Iriri] e outro barracão, um seringal, dentro do Igarapé Carajari, na localidade Ouro Preto. Meu tio [tio-avô] Calixta Porto tinha seringal no Igarapé do Limão. Nessa época que eu me criei ele era dono do Limão e de metade do Riozinho.

Meu pai veio do Ceará e logo aprendeu a lida no mato e foi ser mateiro, explorar seringa. Daí que ele foi pro Iriri e conheceu minha mãe, que o pai dela era seringalista lá. Daí casaram. Depois que ele casou com a minha mãe, abriu o Igarapé Preto, igarapé que sai no Rio Novo, o seringal do Isaac Benarroque. Eu fui batizado lá e o irmão do Isaac, o Raimundo Benarroque, é meu padrinho de batismo.

© Klinton Senra/ISA/2002

PEDRA DO Ó É UMA ANTIGA LOCALIDADE CONHECIDA DOS MORADORES DA REGIÃO PELA PRESENÇA DE INSCRIÇÕES RUPESTRES NAS PEDRAS DA BEIRA DO RIO. SERVE DE REFERÊNCIA PARA QUEM NAVEGA PELO RIO IRIRI.

O Calixta Porto tinha um barracão lá no Limão e outro no Riozinho do Anfrísio, numa localidade chamada São Sebastião, que é muito em cima no Riozinho, acima da pista do Formiga. Ali tem o São Sebastião, o Largo Redondo e a Macaúba. Lá são dois igarapés, um dum lado, outro de outro: o Igarapé Santo Antônio e o Igarapé do Anselmo[6]. Aí até lá tudo era do Calixta, eram seringueiros do Calixta. Já no Riozinho ia sendo uma colocação do Calixta, outra do Anfrísio, até o São Sebastião. Essa era a parte do meu tio. Do São Sebastião pra cima era do Anfrísio.

A pista de pouso da Formiga foi feita agora em 2000, é do tempo da grilagem. Mas Formiga era uma colocação de seringueiro, lá eu conheci o Seu Cacho Barbosa [falecido] e Seu Adécio [falecido], cortando pro meu tio Calixta. No Largo Redondo eram três seringueiros lá, três arigós: o Raimundo Arigó, o Manuel Soldado e Raimundo Bandeira, todos os três eram cearenses.

Eu lembro disso porque que eu viajava mais meu pai fazendo expedição na canoada, assim vendendo mercadoria e pegando a borracha. E ele sempre deixava pra chegar no Largo Redondo dia de sábado pra aproveitar que no domingo ele ia pesar a borracha num lugar chamado Macaúba, que era de dois seringueiros, o João Pacatuba e João Chafuringa".

Herculano Porto de Oliveira, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

6. Anselmo era seringueiro e foi morto por índios no Alto Riozinho do Anfrísio. O relato detalhado se encontra adiante.

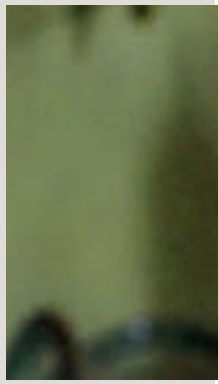
SERINGUEIROS E ARIGÓS NA TERRA DO MEIO

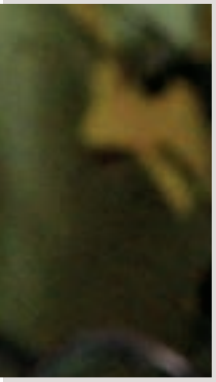
Foi durante o segundo auge da migração nordestina para os seringais da Terra do Meio que Seu Raimundo Arigó chegou na Terra do Meio. Poucos soldados da borracha estão vivos hoje em Altamira para contar sua trajetória e o que significou deixar o lugar onde nasceu para se arriscar em locais remotos da Amazônia. Raimundo Arigó é o último soldado da borracha vivo que trabalhou durante a Segunda Guerra no Riozinho do Anfrísio. A história de Raimundo Arigó é uma de muitas de jovens nordestinos que nunca mais voltaram para sua terra natal.

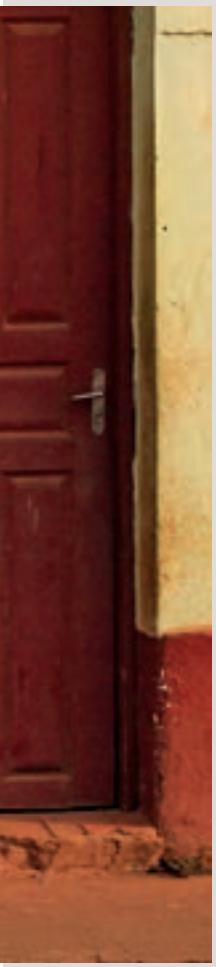
RAIMUNDO MONTEIRO DA SILVA, conhecido como **Raimundo Arigó**, é cearense de Aracati, nascido em 1925. Aos 18 anos foi alistado como soldado da borracha e foi parar em Altamira. Raimundo não sabia ao certo o que encontraria, nem quem. Não imaginava a forte presença indígena que resistia à chegada dos brancos em seu território. E Raimundo, assim como outros soldados, aprendeu o modo de vida na floresta.

Quando chegou no Pará, tornou-se seringueiro de Anfrísio Nunes, seringalista sergipano que controlava os seringais do Alto Riozinho. Raimundo Arigó aprendeu o ofício de cortar seringa com antigos seringueiros da região que lá estavam desde o 1º ciclo da borracha e trabalhou muitos anos como seringueiro em uma remota colocação chamada Largo Redondo, hoje desabitada.

Com 90 anos e uma memória que lhe trai, fugindo de vez em quando com sua própria história, Raimundo reside em Altamira e recebe os cuidados do filho de criação, Seu Jinu, que além de seringueiro também é rezador.







MANUEL ALVES DE SOUZA, ou apenas **Manelito**, nasceu em Alenquer, no Pará, em 18 de abril de 1933, filho de pai cearense e da paraense Ana Alves de Souza, conhecida como Dona Nica[7]. Ainda menino, Manelito foi morar no Rio Iriri com sua mãe e seu padrasto José Lopes de Souza, cujo apelido era Zé Lopes, ou Zé Caixeiro, porque sabia fazer conta. Zé Lopes era maranhense e foi gerente do seringalista Anfrísio Nunes durante 40 anos, no barracão da colocação Praia de São José (também conhecida como Praia do Anfrísio e Praia do Frisan). Entre as memórias que Manelito guardou, ficou a frase que Anfrísio disse para Frisan, seu filho, quando este começou a assumir os negócios do pai.

"'Frisan, o Zé Lopes não é para cortar [seringa]. Ele é para ser o gerente daqui. Eu vou entregar o meu comércio todo pro José Lopes'. Aí entregou tudo quanto foi de movimento. Na época que ele entregou, ele tinha mais ou menos cento e poucas facas, mas chegou a 220 facas de seringa na mão do Zé Lopes. Cada faca é um seringueiro."

Manelito morou muitos anos na Praia de São José, uma das maiores e mais importantes colocações de seringa da região e trabalhou duro como seringueiro desde os anos 40. Suas estradas de seringa ficavam nas ilhas defronte à localidade.

Nas estradas de Manelito havia muitas seringueiras com arreação no alto do tronco; para alcançar as áreas de corte era preciso o seringueiro construir um mutá. Seringueiras cortadas no alto são marcas do tempo em que houve intensa protutividade de borracha, quando a principal missão dos beiradeiros era produzir a maior quantidade possível de borracha e disso dependia sua sobrevivência.

Depois Manelito abriu uma localidade um pouco abaixo da Praia, homônima, e lá morou com sua mulher Belmira, e filhos. Nos anos 1990, Manelito fixou residência em Altamira, em virtude de questões de saúde. A localidade Manelito é hoje habitada por três de seus filhos, e lá foi construído um dos principais pólos da Reserva Extrativista do Rio Iriri, com posto de saúde, escola e alojamento para visitantes.

7. Dona Nica é mencionada na sessão sobre festejos antigos que ocorriam no beiradão.

Nas décadas posteriores ao auge da produção de borracha voltada ao mercado fomentado pela Segunda Guerra, os seringueiros da Terra do Meio continuaram sua atividade de extração do leite[8] de seringa. É deste tempo a memória de Lúcia Helena, nascida em 1955. Lúcia Helena enfatiza que no tempo em que era criança, nas décadas de 1950 e 60, o processamento da borracha ainda era realizado com a técnica da defumação e não do leite coalhado, como é feito hoje[9].

> ***"No tempo que eu era pequena*** *todo mundo cortava seringa lá. Cada um seringueiro tinha um defumador, aí defumava a borracha. Quando era no final de semana todo mundo estava entregando a sua borracha, fazendo compra, fazendo conta e tinha uma casa muito grande, uma casa que era lugar de guardar as borrachas lá na Praia do Anfrísio. A gente era meninona assim e começava a brincar em cima das borrachas, pulando de cada borracha para outra; quando a gente saía da escola, na hora do recreio, começava aquela brincadeira. A seringa ali na Praia do Anfrísio era muito falada, era muita seringa que tinha. Eles baixavam com duas lanchas grandes cheias de borracha, as borrachonas assim grande, era cada uma medonha mesmo, tudo defumado. Esse negócio de fazer coalhado não tinha, era só defumado, todo mundo defumando as borrachonas. Aqueles que não defumavam com o coco, defumavam com cavaco. Cortava o cavaco, acendia aquele bulhão dentro, lá dentro, fazia uma fornalha. Quando era de tarde naquele lugar, a praia ficava tudo coberto de fumaça."* **Lúcia Helena Ferreira de Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

O pós-guerra no beiradão foi marcado também pelo surgimento de outra atividade que absorveu parte dos seringueiros da Terra do Meio: a "caça de gato" para comercialização de peles. As peles mais valorizadas no mercado eram da onça pintada e do gato maracajá. Mas pele de ariranha, de outros felinos, de porcão e veado também eram vendidas. Há registros que indicam que o início do comércio de peles na região ocorreu na década de 1950 e os beiradeiros contam que se dedicaram à atividade até os anos 1970[10]. Nesses 30 anos em que caçaram gato, os caçadores especializaram seus conhecimentos sobre os animais e técnicas de caça, aprofundando mais um aspecto da densa relação que foram estabelecendo com a mata e seus habitantes. A atividade desapareceu, mas os conhecimentos acumulados permaneceram e são transmitidos, contribuindo para a segurança alimentar das famílias até hoje[11].

As falas a seguir se referem à transição do período da borracha para a atividade de venda de peles. Agostinho chama atenção para a saída dos patrões de seringa e o paulatino fortalecimento dos regatões, sobre os quais se falará mais adiante.

> ***"Em 1963*** *já estavam caçando gato porque a seringa já estava se acabando. Digo logo assim, 'se acabando', porque o pessoal não estava mais cortando, o couro do gato estava mais valioso que o quilo da borracha. Então o pessoal queria o gato, muitos iam pro gato. Em 1973, nós morávamos na Volta da Escada. O meu marido foi trabalhar com o Edgar, era no tempo do gato. O Edgar precisava de um gerente lá no Carajari [afluente do Iriri] por isso ele foi. E meu irmão [Francisco Belmiro] foi pra*

8. No beiradão, as substâncias líquidas e leitosas presentes em árvores, cipós e vegetais em geral são chamadas "leite", incluindo o látex de seringueira utilizado para fazer borracha.

9. Mais informações sobre as diferentes técnicas de processamento da borracha se encontram na sessão específica sobre o corte da seringa.

10. Ver Torres, 2014 a respeito do comércio de peles no Tapajós. A proibição da comercialização de peles de animais silvestres foi definida em 1967, por meio da Lei n. 5197.

11. Sobre técnicas de caça e histórias envolvendo caçadores de gato, ver sessão específica neste volume.

Página ao lado: pele de onça pintada. © Anna Maria Andrade/ISA/2014

*"**Depois da borracha,** uma coisa que favoreceu muito a gente foi o gato; os patrões se acabaram e ficou o regatão. De 60, 70 para cá pouca gente cortava seringa, ficava matando gato para vender a pele e a pele o cara vendia para quem queria. Ia vender em qualquer canto. Aí eles foram fracassando até que se acabaram mesmo. Eu era bem novinho nesse tempo. Eu comecei a matar gato eu tinha 14 anos. Pegava no açaprão . Bota um pedaço de carne lá dentro e bota uma porta, aí o gato entra, puxa o pedaço de carne, a porta cai e pronto, ele fica preso. Não sei pra onde ia a pele não, ia para o exterior! Isso era o mesmo que no tempo da castanha, todo mundo queria comprar!"*

Agostinho Bezerra de Castro, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014

botar umas estradas pra ele lá. No Carajari tinha vez de o pessoal chegar e meu marido conferir cem, cento e cinquenta peles de gato." **Maria Raimunda Santos Pereira**, "Maria Gorda", 69 anos, Altamira, 2015

***"Eu peguei o tempo** do gato ainda. Naquele tempo era o foco da pele mais forte mesmo, se vendia pele de caititu, de porcão, todo animal se vendia a pele. Ficou na lista mais poderosa o gato, a onça e a ariranha. Vamos dizer que era que nem hoje em dia é o surubim, a pescada e o tucunaré. O gato é o mais pequenininho, o gato maracajá pintado – que tem vários tipos de gato –, de onça também; mas a onça que a gente passou a vender (era) só o couro da onça pintada."* **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

O comércio de peles foi proibido por lei em 1967, mas o cerco sobre os "gateiros" da região se fechou efetivamente na década de 1970. Para muitos beiradeiros, a proibição foi boa, porque a atividade estava reduzindo as reservas de caça da região, já que para caçar gato e onça era preciso matar todo tipo de animal para servir de isca.

Muitos desses animais acabavam apodrecendo nas arapucas. Esse desperdício, para muitos beiradeiros, é inaceitável. Matar um vivente do mato, só se for para servir de alimento, de remédio, ou se ele ameaçar a vida de alguém.

Muitas pessoas que trabalharam caçando gato compartilham dessa visão e confessam que só se dedicaram à atividade por falta de alternativa, porque era o único produto que os patrões queriam comprar. Nesse tempo circulavam muitas histórias de castigos que os caçadores sofriam. Muitos ficaram assombrados porque viram o "Dono dos Animais" ou a "Mãe da Mata", em alguns casos chamado também de curupira. Na fala de Simbereba, fica clara a lembrança de que vender pele de gato não era um trabalho que ele gostava de fazer, mas fez parte da movimentação econômica no beiradão. Para ele, todos os produtos comercializados no beiradão tiveram ciclos curtos; o único produto que sempre teve saída, ainda que com oscilações de mercado, a castanha sempre foi um produto procurado.

***"Uma vez eu fui caçar gato,** nós éramos quatro. Só eu matei cento e poucos animais, já pensou? Nós quatro, por noventa dias. Imagina, só eu matei esse tanto de bicho. Eu mais meu companheiro pegamos seis gatos. Só eu matei esse horror, porque eu era obrigado a fazer aquilo, porque era o ramo que nós tínhamos. Eu ficava assim, sem vontade de ir, eu ficava aqui cuidando da roça.*

Os anos 70 foi quando a seringa morreu mesmo, e aí o que movimentava aqui era o só o gato, onça, a ariranha. Chegou um tempo também que parou a compra de pele de ariranha, ficou só gato e onça. Chegou uma época, um tempo determinado que a ariranha perdeu o valor, a pele dela. O gato mesmo veio cair na época de 77 pra 78, foi que começou a acabar mesmo. Então quando começou a faltar a seringa, veio o gato, e quando já estava a seringa voltando de novo, o gato estava indo. É isso que eu falo das mudanças, que tudo aqui muda:A seringa foi, veio o gato, o gato foi, voltou a seringa, a seringa foi, veio o mogno, que era 'tiração' de madeira, a 'tiração' de madeira foi, veio o peixe. E durante todas essas coisas que veio, o que nunca foi, que teve todo os tempos da guerra, só foi a castanha, a castanha todo tempo foi extraída." **José Simbereba**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Com a queda do preço de seringa e a diminuição do comércio de peles, os patrões foram deixando as atividades no beiradão. No lugar deles se fortaleceu a figura do regatão, comerciante embarcado que subia os

© Klinton Senra/ISA/2002

TORAS DE MOGNO NO RIO IRIRI: COM A CRIAÇÃO DAS ÁREAS PROTEGIDAS NA TERRA DO MEIO, O PORTO MARIBEL DEIXOU DE SER UM ENTREPOSTO MADEIREIRO.

rios até localidade remotas do beiradão comprando a produção local (de peles, castanha, babaçu, óleos, borracha) e trocando por mercadorias da cidade de que precisavam (munição, ferramentas, utensílios, óleo, sal, açúcar, café, sabão).

O aparecimento dos regatões significou uma mudança no acesso dos beiradeiros aos bens da cidade e também nas relações comerciais, já que nesse momento, como mencionado na fala de Agostinho acima, os beiradeiros tinham liberdade de negociar sua produção com qualquer comprador.

Os regatões assumiram também o papel de prestar assistência às famílias beiradeiras, levando e trazendo encomendas da cidade, mas principalmente transportando pessoas doentes. Embora as negociações comerciais com os regatões não fossem vantajosas financeiramente para os beiradeiros, os regatões se tornaram peças fundamentais para os moradores das zonas mais afastadas da cidade de Altamira.

© Cristina Adams/ISA/2002

BARCO DO REGATÃO NO RIO IRIRI.

O regatão foi, até recentemente, a única opção dos beiradeiros para adquirir produtos da cidade, além do apoio no transporte. Antônio do Manelito, por exemplo, trabalhou muitos anos como regatão. Ele foi seringueiro no Iriri e saldava sua borracha para Frisan Nunes, Amorfirma e Benedito Gama, três patrões que compravam borracha entre os anos 1970 e 80. Com o tempo, Antônio conseguiu comprar um barco e passou a comercializar no beiradão, como revela o relato de seu irmão mais novo, Manoel do Carmo. No tempo do garimpo, Antônio trabalhava diretamente com os garimpeiros, suprindo a necessidade de ferramentas e outros itens que precisavam.

> ***"O trabalho do regatão*** *era viver navegando de cima a baixo pelos rios até a cidade de Altamira e trabalhando com comércio para atender as famílias que moravam nos locais mais distantes. Ele tanto podia ser comprador da produção feita no beiradão (seringa, castanha, copaíba, andiroba, farinha e peixe), trocando por mercadoria ou a dinheiro, quanto apenas vendendo a dinheiro as mercadorias que as famílias precisavam."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 51 anos, Manelito, Iriri, 2016

Com a seringa em baixa e a proibição do comércio de peles, muitos beiradeiros foram trabalhar no garimpo. A seringa continuava sendo produzida, mas vendida a preços baixos. No inverno a castanha ainda

era a principal fonte de renda. No verão, a partir dos anos 80, a extração de ouro ganhou força na região. Havia garimpos de grota, no qual o ouro é procurado nos barrancos, e os garimpos de balsa, que busca ouro no leito do rio, com mergulhadores. Beiradeiros do Iriri e do Riozinho do Anfrísio aprenderam as técnicas de trabalho nos garimpos da região, mas não eram todos que gostavam da atividade, e logo buscavam outra atividade.

> ***"Aí entrou a época do garimpo.*** *Esse povo mexeu com negócio de garimpo, entrou pesquisa, a Vale do Rio Doce entrou aqui pesquisando, que aquela firma foi que fez o garimpo funcionar aqui dentro. Era garimpo de mergulho, de balsa e no seco, aí tinha muita gente que mexia, eu vi ainda funcionando quando estava mesmo no grosso mesmo, tinha mais de oitenta balsa assim trabalhando. Ficava aquele lastro, emendava uma na outra, ficava tipo uma ponte, e era muito ouro. Eu ainda vi gente com esses potes cheios de ouro, era ouro demais, muito ouro mesmo!"* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Iriri, 2015

> ***"Garimpo era o seguinte:*** *um ia, que nem tem meio mundo de parente meu que já foi do garimpo, não ganha nada, mas também não desiste. Um se aclimatou, fica no garimpo. Outros iam, passavam um tempo, aí largavam de mão e vinha embora. Foi que nem no meu caso, eu passei um verão lá, era o negócio do mergulho, não me acostumei com essa vida, e vim me embora."* **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

Nas conversas com os beiradeiros foram mencionados alguns garimpos nos quais trabalharam: 1) Garimpo na Grota Fortaleza, localizado no Igarapé do Limão, aberto por Alemão e assumido por Gil Mendes quando o primeiro retirou-se; 2) Garimpo Abóbora, localizado no Igarapé Conceição, aberto por Cacho Barbosa; 3) Garimpo Pesquisa, localizado no Igarapé São Bernaldo, afluente do Igarapé Pereira, aberto por Baiano e Eleno; 4) Garimpo da Baiana, no Igarapé Areia, por cima do Pesquisa; 5) Garimpo Madalena (depois Arenapane); 6) Garimpos de Balsa do Rio Curuá.

Os quatro primeiros eram garimpos de grota localizados em pequenos afluentes do Riozinho do Anfrísio. O Madalena era no Iriri. Nos rios menores, os garimpeiros ficavam dentro da água e cavavam o barranco para a retirada manual do barro e do cascalho, com auxílio de uma pá, ou com a chupadeira movida a motor. No garimpo de balsa, os mergulhadores entram na água com a mascareta e operam uma máquina no fundo do rio que joga os sedimentos para as caixas localizadas nas balsas, onde o ouro é separado.

© Juan Doblas/ISA/2015

GARIMPO DE GROTA DESATIVADO NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Sobre a descoberta de ouro no Fortaleza, Redi, morador da localidade Boa Saúde, traz em seu relato como foi descoberta a grota do garimpo Fortaleza, e como se organizava o trabalho no garimpo. Nas suas palavras, cada seringueiro, ou dupla de seringueiros "botava o barranco" para trabalhar. Havia cantinas onde os trabalhadores podiam comprar mercadorias.

"O Garimpo Fortaleza estava começando. *Eu trabalhei demais naquele garimpo ali. Trabalhei tanto manual quanto em chupadeira lá mais os meninos. O nome é porque tinha uma colocação lá pertinho, Fortaleza que chamava. Tinha um velho, Zé Gomes, que cortava seringa lá bem pertinho. Ele era de Itaituba, o velho. Foi cortando seringueira que ele descobriu essa grota desse garimpo. O patrão do Zé Gomes era o velho Sinduca, lá de Itaituba. E lá era passagem de tropa de animais, o patrão trazia mercadoria até o Cigano e do Cigano para baixo quem comandava era um senhor chamado Calixta Porto, que tinha um barracão lá no Limão.*

Aí tinha uns caras que queriam trabalhar [no garimpo]. Eles moravam aqui no Riozinho (não sei se ele é irmão da Selmilda). Era o Alemão e mais dois. Eles vieram atrás desse garimpo, atrás do velho Sinduca. 'A gente vai para uma festa, e eu vou mostrar para vocês onde é. Tem uma seringueira bem no pé de um cajueiro, a grota é lá!'. Então ele veio com os caras: 'a seringueira é essa aqui'. Fizeram o barraco, ajeitaram. Desse tempo para frente o Alemão foi embora e os outros daqui do Iriri e de Altamira começaram a arrochar aí dentro desse garimpo.

Eu comecei na base de uns 12, 13 anos de idade. Tive uns 20 e poucos anos de garimpo. Eu trabalhei demais ali no Igarapé do Limão. Lá trabalhava gente demais! Lá tinha cantinhonas grandes. Era duas cantinas: uma cantina do Juca e outro lá que era do senhor de Zé Ladeira, a do outro era do lado de cá. A do Juca era mercadoria do Ju Mendes, e a do Zé Ladeira era outro que trazia de lá. Cada qual tinha o seu horário, tinha o seu barranco. Era assim. Se por acaso trabalhasse mais ele aqui, nós éramos dois parceiros, nós só trabalhávamos juntos. Num barranco só nós dois. Eu trabalhava mais o compadre Regio. A gente só trabalhava junto. Era direto, nós não se separava. Botava um barranco, quebrava aquele, trabalhava, já botava outro, era assim." **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 58 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Com tantos anos de garimpo, Redi detalha os procedimentos de trabalho dos garimpeiros de grota, e como faziam para separar o ouro do resto do cascalho e outros sedimentos.

"O manual é com a pá, *peula e picareta. A peula é para cortar o barro para jogar para fora do barranco. A picareta pra dar no cascalho. Com a pá a gente jogava aquela terra para cima, todinha. Aqui é a grota, o barranco está aqui, aí você joga aquele curimã todo para cima. Curimã é areia. Aí você vai jogar o cascalho em cima daquele curimã, que não é para penetrar na terra para baixo. Eles fazem uma tal de cobrinha pra lavar a terra. Aí tinha um ralo, um ralão deste tamanho assim, ó, dessa largurona. Botava aqui no ralo, um puxando e o outro batendo água aqui no coxo, direto. Mas o azougue já estava bem aqui na rabisca da máquina, só rodando aqui. O azougue joga na água para pegar o ouro, porque se tiver saindo ouro aqui, você bota o azougue, daí ele não passa mais porque o azougue vai pegando todinho, vai ficando o bolo. Depois que o cara despesca, a máquina limpa tudo, daí bota o azougue, limpa ele todinho. O ouro fica na bóia. Aí tem que queimar ele, depois que queima o ouro fica amarelinho. O azougue vai todo embora, sai todo na fumaça. Se acaba todo o azougue.*

Com a chupadeira o barranco é cortado com bico jato. Cara! Com um bicão num mangueirão desta grossura aqui. O motorzão da chupadeira puxa o cascalho, vai puxando e vai caindo todinho na caixona lá. Botava um tambor desses de 200 litro lá. A mangueira era lá dentro. Aí botava um ralo lá dentro, em cima do tambor, aí ia passado aquela areia, o material mesmo do ouro para baixo, as pedras tudinho dentro do ralo lá, tirava o material e jogava para baixo. Aí ficava só mesmo o curimazão lá. Joga o azougue lá na caixa e deixa. Eles botavam esse negócio de um pano, um saco de estopa, para ver o que vinha. Os caras botavam tudinho nas caixas,

com os cascalhos tudinho, jogavam o azougue e deixavam. O mais que a gente trabalhou no Fortaleza de chupadeira foi um dia e meio, dois dias e meio. E tirava cinco, quatro quilos de ouro." **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Ricardo trabalhou no garimpo de balsa como mergulhador. Conta que eram frequentes os desentendimentos entre garimpeiros que trabalhavam "no seco" com garimpeiros mergulhadores. Ricardo largou o garimpo no fim da década de 80.

"No Curuá era balsa. *Três anos eu mergulhei. Eu cansei de descer numa água dessa lá no Curuá, que é maior o rio, entrava meia noite e saía uma hora dessa [de manhã]. Seis hora eu cansei de bater. Seis horas no fundo d'água. O mergulhador tá com o mangueiro no fundo d água, com um motor 45 WM. O cascalho entra pelo mangueiro e joga lá em cima. Eu botava um peso de 10 quilos na cintura, tinha um mangueiro de ar, era uma chupeta que bota na boca e fica respirando pela boca e soltando pela boca, daí você fica tempo debaixo d'água. Nesse tempo matavam gente, gente demais no garimpo, de revólver. Quem trabalhava de mergulho em balsa não trabalhava com quem trabalhava no seco com maquinário. Aí tinha aquela desfeita de mergulhador com garimpeiro que trabalhava no seco. Aí se tinha assim um puteiro com garimpeiro do seco, mergulhador não podia, tinha que caçar outro lugar pra ele beber. Um falava 'seu tatuzão', o outro 'seu boto d'água', aí todo mundo travado, ficava aquela disputa e atirava nos outros mesmo.*

Eu abandonei o garimpo naquele tempo que o Collor deu aquele corte no ouro, que ficou bem baratinha a grama do ouro. Nesse tempo a grama de ouro era 32 cruzeiros, naquele tempo surgiu o cruzado. Aí todo mundo desistiu, quase." **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 47 anos, Morro do Anfrísio, 2014

A descrição de Redi sobre o garimpo de balsa enfatiza o impacto da atividade no rio devido a grande quantidade de sedimento remexido e retirado do fundo do rio.

"Depois eu trabalhei no Curuá. *Dentro do rio Curuá mesmo era negócio de balsa. O cara coloca o motor em cima da balsa e as caixonas em cima da balsa também, são duas caixas. Ia no leito mesmo do rio, no fundo! Ficava com vergonha, a coisa era feia. Quando vinha do fundo, vixe, parecia um bicho feio mexendo. Tinha canto que para passar ali era um canalzinho, como daqui a essa casa, era só aquele montão de areia feia. Ia até de seis balsas, ficavam todas as seis ali, paredando a outra. Cada balsa eram oito garimpeiros, quatro para mergulhar. Eles tinham mascareta, chupeta, tudo! O compressorzão lá. Mas a água lá era limpinha! E ainda estava com um negócio de uma lâmpada, alumiando lá no fundo. A coisa mais invocada era aquilo! Cavava no fundo, você via só bubuia."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Além de trabalharem como mergulhadores, os beiradeiros foram absorvidos como caçadores e pescadores

© Juan Doblas/ISA/2015

BALSA DE GARIMPO NO RIO CURUÁ.

para providenciar comida para os garimpeiros. Muitas famílias que moravam ao longo do Rio Iriri forneciam farinha de mandioca, tapioca e outros alimentos provenientes da roça, legumes e frutas. Os garimpeiros recebiam seu pagamento em ouro, e todas as transações comerciais eram medidas em gramas.

Algumas mulheres também foram trabalhar nos garimpos. Laura foi cozinheira durante algum tempo no Curuá, e lá se juntou com seu atual marido Jair. Em uma conversa no São Francisco, localidade onde mora com os filhos, o casal conta de sua passagem pelo garimpo, como era o trabalho e do caso de uma disputa entre garimpeiros que resultou na morte de um deles. No garimpo tinham os bregas, locais onde ficavam as raparigas e onde os trabalhadores iam para beber e se divertir. Laura considera que o garimpo foi responsável por retirar muitas pessoas do trabalho de seringa. O próprio Jair, seu marido, conta que logo que começou a trabalhar com seringa, ainda jovem, foi absorvido pelo garimpo, atividade em expansão e mais rentável que a seringa.

Laura: *Fui trabalhar na cozinha do garimpo das balsas. Meu marido trabalhava lá. Quando a gente se gostou já foi lá pelo garimpo. Nos conhecemos por lá. Depois que ficamos juntos fomos de vez lá pro garimpo. Ele foi mergulhar e eu fui cozinhar. Quando chegou o tempo de eu ganhar nenê, desci pra rua. Era o ano de 1993.*

Jair: *Quando eu comecei mesmo a cortar seringa apareceu o garimpo. Tinha meus primos que tinham balsa no Curuá e mandaram chamar o pai. O pai foi pra lá e eu aprendi a mergulhar, e fiquei num trabalho de uns quatro meses mais ou menos.*

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

BALANÇA UTILIZADA PARA PESAR O OURO.

"Nós mexíamos com roça, *com meu pai. Nós plantávamos muita mandioca, milho, criava muita galinha e a gente vendia farinha, vendia criação, pato, galinhas, essas coisas. Minha mãe tinha muita criação, muita mesmo, e vendia era tudo para esse pessoal que ia pro garimpo, era banana, era fruta, laranja. Minha mãe, ela só em criação, quando ela ia para Altamira, ela levava de vinte a trinta gramas de ouro, ela comprava rancho, comprava roupa para nós, remédio, calçado, tudo. Nem tocava no dinheiro do velho, que o velho fazia farinha e vendia também a farinha. Uma galinha era um grama, um pato era dois gramas, e ela vendia também a farinha de tapioca, aquilo era vendido a três décimo o quilo . A castanha de caju assada ela vendia a lata de leite em pó por um grama. As coisas mais baratas, um tubo de pasta, essas coisinhas, já era décimo".*

Manoel do Carmo Neves de Souza, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Iriri, 2015

Laura: *Não fosse o garimpo e a grilação de terra, o pessoal teria continuado na seringa. Mas veio essa oportunidade que eles achavam mais fácil. Abandonaram a seringa.*

Jair: *Passei três anos no garimpo. E a gente só trabalhava lá quando era verão. No inverno ninguém trabalhava não. No inverno a água é muito fria, o rio fica muito cheio e a água corre muito. O serviço era pesado, morria gente direto. Às vezes topavam com arraia e elas ferravam... E tinha cada peixão que vinha pra perto da pessoa. O cabra ali trabalhando e o peixão de banda, ali do lado. Cada balsa tinha seis mergulhadores. Tinha o cara que dava o mangueiro em cima. E o outro, quando saía da água, ia dormir. Tinha as horas, quando um subia o outro descia. Eram três turmas de seis. Uma turma mergulhava num dia e outra no outro. Não mergulhavam todos os dias direto. Lá embaixo só fica puxando a areia e em cima tem as caixas com o material de cascalho, areia e tudo. De primeiro era só na sarrapilha (era um pano), depois é que passou pro carpete . No carpete segura mais ouro, ajunta mais ouro.*

Laura: *O mergulhador, ele vai pro fundo e com a máquina trabalhando. Aí o cascalho vai subindo pras caixas. Aquele ouro fica no carpete. No outro dia pega o carpete, joga o sabão em pó ali e vai batendo dentro da caixa. Aí você joga o azougue por cima. Ainda tem uma tal de cobrinha.*

Jair: *Na cobrinha o garimpeiro vai lavar a terra e o ouro concentra ali. Bota o azougue, que é o mercúrio, põe num pano e espreme. Aí fica só o ouro, a bola de ouro. Aí a gente amassava todinho e metia o maçarico, que é pra ele ficar bem amarelinho. O mergulhador recebia em porcentagem: pra cinquenta gramas de ouro, o balseiro ficava com 30 gramas e os trabalhadores ficavam com 20 gramas. Aí iam dividiam e 3 pessoas, dava 6 gramas e pouco pra cada um.*

Laura: *As cozinheiras recebiam em ouro também, mas recebia por mês, era umas 10 gramas de ouro por mês. E lá na ponta da ilha tinha um brega onde ficavam as bebidas e as raparigas. O dono do brega era o Zeca Bracinho. Ainda é vivo, mora em Altamira. E cada balsa tinha um dono. Nesse tempo tinha balsa dele mesmo, desse Zeca Bracinho, tinha o Neto, o Seu Waldemar, tinha a do João Galo... Tinha umas 25 balsas eu acho.*

"Quando eu comecei a andar lá pro garimpo *tinha muita violência. Uma vez, a gente já estava no barraco, eram umas seis horas, escutamos um barco. Chamamos esse barco mas ele passou avexado. Nos perguntamos: 'porque esse barco passou tão avexado, meu Deus?'. Com um pouco chegou a notícia: tinham matado um. Passou mais um pouco e lá trouxeram o morto pro nosso barraco mesmo! Jogaram ele lá mesmo, como um cachorro. Deixaram o morto e se mandaram. Como era muita gente no garimpo, o pessoal ficou em roda de onde estava o cara morto. Nós, que estávamos no rancho, deixamos o rancho e fomos lá pros lados de onde estava o parente do Jair, lá pra ponta da ilha onde ele estava. A gente não sabia, mas o cara que tinha matado estava bem pertinho, ali pra cima, escondido numa pedra. Quando voltamos, só no outro dia, fomos no barraco mais por baixo, porque eles estavam cavando pra enterrar o morto. Quando chegamos no barraco, tinha uns cinco barcos. Você olhava aquele pessoal todo armado, dentro de um barco querendo matar o que tinha matado. O cara matou o outro pra roubar ouro. Meu pai falou: "Vamos embora, empurra o barco". Nós empurramos... Quando a gente vinha voltando, avistamos o cara que tinha matado. Sozinho na praia, jogando água no rosto. O cara que tinham matado gostava muito do meu pai, chamava ele de primo. Aí meu pai falou assim: "É primo, só não vou vingar tua morte porque estou com minha família. Porque agora era a hora". Ele merecia mesmo. Essa foi a última chance de esse cara ser morto. "Mas estando com minha família, tu vai ficar vivo".Eu disse: 'Ave Maria'."* **Maria Laura Mendes da Silva**, 48 anos, e e Jair Moura da Silva, 48 anos, São Francisco II, Iriri, 2014

O garimpo aqueceu de forma geral a economia no beiradão, para além do comércio estrito de ouro. Nos anos 80, até meados de 1990, muitos beiradeiros capitalizaram para adquirir motores rabeta e casas na cidade de Altamira. A partir de então, a atividadade foi diminuindo devido às proibições legais e em virtude dos impactos que os garimpos causavam nos territórios dos Xypaia e Kuruaya no Rio Curuá. Conflitos com Kaiapó também figuram entre os motivos que Laura elenca para o fim dos garimpos de balsa no alto Iriri.

> ***"O ouro foi uma coisa*** *que tirou do buraco muitas pessoas daqui. Deu mais renda pro morador beiradeiro, pras famílias daqui. Porque o pessoal passava por aqui e comprava galinha, pato, farinha, puba, melancia. Foi ajudando a melhorar a vida dos ribeirinhos. Quando eles vinham descendo o rio, trocavam as pedrinhas de ouro com as coisas que os ribeirinhos produziam. Depois teve tanta coisa em cima desse pessoal dono de balsa. Vinha polícia, depois os caboclos, imprensa. Os índios das aldeias do Baú e do Cajueiro vieram com negócio de pedir porcentagem pros donos de balsa. Até os barqueiros mesmo, que iam pra lá, tinham que pagar porcentagem pros índios. Eles queriam proibir. Aí foi acabando. Hoje tem balsa, mas é pouca."* **Maria Laura Mendes da Silva**, 48 anos, São Francisco II, Rio Iriri, 2014

Na mesma década de 80, no Iriri, a exploração madeireira, principalmentre mogno, foi uma atividade econômica forte, e muitos beiradeiros trabalhavam por empreita para a empresa Bannach. Foi o tempo da abertura da estrada Transiriri até a beira do rio, cortando ao meio o território dos Arara[12]. Muitas localidades ocupadas tradicionalmente pelos beiradeiros ao longo de uma extensa área do Rio Iriri foram arrendadas ou vendidas para extração de madeira. A madeira retirada era armazenada no Porto Maribel, de onde era escoada por terra até a rodovia Transamazônica. Nim testemunhou esse processo lembrando a trajetória de Benedito Cardoso, um antigo morador do lugar que no tempo da seringa fazia festejos de São Francisco. Seu Benedito foi embora quando os madeireiros começaram a "bagunçar as matas".

> ***"No tempo do garimpo do Curuá,*** *foi o tempo que começou madeireiro, começou a entrar negócio de madeira, da Bannach, no Porto Maribel. Começou a entrar madeireiro começou a entrar maquinário e começaram a bagunçar as matas. Muita gente da Juvilândia vendeu a área e foi embora. Naquele tempo tinha muita gente que trabalhava de empreita pra cortar madeira. O Polaco usou a área que era do Benedito Cardoso, no Igarapé do Leite, ele tirava madeira, era mogno, e entregava pra Bannach. Ele arrendou a área, comprou a madeira e daí o Seu Benedito Cardoso saiu."* **Benedito, Alzenir Bento**, "Nim", 51 anos, Altamira, 2015

A pesca começou a se intensificar a partir dos anos 1980, também. Com o esgotamento das reservas de peixe nas áreas próximas das cidades, o mercado pesqueiro passou a buscar o produto em regiões mais remotas e o Rio Iriri se tornou um importante fornecedor de peixes como tucunaré, pescada, surubim e fidalgo para Altamira e as cidades ao longo da rodovia Transamazônica. O fim do garimpo impulsionou a entrada maciça dos beiradeiros do Iriri na pesca comercial, atividade que se consolidou na década de 1990. O mercado do peixe aproveitou o ramal da Transiriri para tranporte do pescado.

12. "A via, aberta pela Madeireira Bannach, em 1983, prolongava o traçado do travessão 185 Sul do Projeto Integrado de Colonização (PIC) Altamira até o Porto Maribel, às margens do Iriri. Por essa estrada era escoada a madeira retirada da região. Os primeiros colonos se estabeleceriam ao longo dela a partir de 1984, num processo de colonização espontânea. Até hoje a estrada é utilizada para escoar madeira retirada ilegalmente de dentro da Terra Indígena Cachoeira Seca. (Doblas, 2015).

A partir de 2010, com a explosão demográfica criada pela chegada dos trabalhadores envolvidos na construção da usina hidrelétrica de Belo Monte, a demanda por peixe se ampliou. Até os locais mais remotos do Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio passaram a sofrer as pressões dos mercados urbanos. Os peixeiros, donos de barcos que sobem os rios deixando caixas de gelo e recolhendo o pescado, começaram a subir cada vez mais longe e a engajar cada vez mais pescadores. No verão, embora seja o período mais produtivo da pesca, a navegação no Riozinho do Anfrísio é praticamente inviável. Mesmo assim, os peixeiros enfrentam a seca e conduzem suas embarcações até o ponto mais alto que conseguem chegar.

Ultimamente, os pescadores têm sentido a diminuição na quantidade de peixe, inclusive para o consumo local. Essa situação vem suscitando reflexões sobre a atividade pesqueira no Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio. Seu Reginho, morador da Boa Saúde prefere não pescar pra vender. Diz que pode gerar renda com outros trabalhos, inclusive mais estáveis que a pesca. E diz que aquele que vive somente de uma profissão, sobrevive da vida só de um bicho, um dia pode ter um castigo.

> ***"De tudo que você*** *pega por profissão, de fazer só aquilo, um dia você pega um exemplo. Tem tanta coisa pra fazer, mas a pessoa pega aquilo de profissão, um dia ele vê o exemplo, pra ele não fazer mais do jeito que fazia. Pode fazer, mas não só aquilo ali. Porque você vê: no rio marisca, um dia topa um cobrão e o cobrão quer comer! Aquilo ali é um exemplo pra ele, porque ele quer viver só daquilo, só de pegar aquele peixe, sobreviver só daquele peixe, com tanto serviço que tem. Hoje em dia já tem muitas coisas pra fazer pra ganhar dinheiro, mas tem uns que só querem se for jogar linha n'água. Que o peixinho tá indo mesmo, que ele vai mesmo. Eu acho meio difícil viver só daquilo. Eu corto seringa, eu apanho andiroba, eu apanho mulungu, eu apanho todo tipo de fruta se for que dê dinheiro. Eu boto roça, faço farinha, planto cacau e estou começando minha vida. Mas o peixe pra vender eu nunca peguei não. Não tenho coragem. Eu não pago nada, não pago um quilo de açúcar pegando peixe, pescando pra pagar, porque minha paciência não dá praquilo. Eu não sei onde que o peixe está, a seringueira eu sei onde ela está. Eu sei quantas seringueiras eu vou botar pra eu cortar todo dia. Todo dia você joga uma linha num canto, você pega aquele peixe, mas talvez você nunca mais pegue um lá, porque ele escabreia. Você vai e pega um horror de peixe num dia, no outro cê vai, não pega mais porque às vezes ele já saiu daquele canto ali, ele tem que dar uma volta."*
> **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

JACUNDÁ TECENDO MALHADEIRA AO LADO DA ESPOSA NO PORTO MARIBEL, RIO IRIRI.

Com a diminuição drástica do pescado nessa região, alguns beiradeiros que estavam na pesca já estão partindo para outras alternativas de geração de renda relacionadas à produção e comercialização de produtos do extrativismo. Seu Agnaldo, morador do Rio Novo, conta como foi que largou a atividade de pesca comercial, para a qual se dedicou durante 30 anos, para novamente dedicar-se ao extrativismo da floresta, agora em novas bases.

> ***"Meu trabalho era a seringa,*** *era a castanha, essas coisas. Depois foi mudando, foi fracassando a seringa, foi fracassando o negócio do gato também, que a gente caçava o gato, e aí ficou só a pesca. Eu fiquei trinta anos mexendo com pescaria. Depois desses trinta anos, a gente conseguiu um trabalho de mexer com óleo de babaçu, castanha, a gente conseguiu a chamada mini-usina*[13] *que a gente trabalha no Rio Novo, e a gente parou mais a pesca."* **Agnaldo Livramento Rodrigues**, 56 anos, Rio Novo, 2014

© Aaron Vincent Elkaim/2014

DONA CHAGA E SEU AGNALDO TRABALHAM NA MINIUSINA NA LOCALIDADE RIO NOVO, IRIRI.

Contra a crescente grilagem e invasão de terras ligadas ao setor madeireiro, as famílias tradicionais se organizaram para defender seu território. A criação das Reservas Extrativistas foi um marco no processo de organização e autodeterminação da população beiradeira na Terra do Meio. Com seus territórios assegurados, os moradores passaram a se organizar para desenvolver projetos para geração de renda e valorização do modo de vida e produtos da floresta. Dez anos após a criação das RESEXs, verifica-se o aumento de alternativas econômicas e de parceiros comerciais. Além de poderem trabalhar com a comercialização de diversos produtos (castanha, seringa, babaçu, copaíba, farinha, artesanato, peixe), os beiradeiros ampliaram sua capacidade de negociar valores, prazos e condições de trabalho, fechando contratos que asseguram a venda e o preço dos seus produtos. A criação das cantinas – entrepostos comerciais instalados em localidades beiradeiras ao longo dos rios e geridos por eles próprios, embora com muitas críticas e desconfiança de muitos moradores – tem representado uma opção para a independência dos regatões e em diversidade de produtos comercializados, tanto para a venda da produção como para a compra de mercadorias de que necessitam: itens alimentícios, ferramentas e combustível para motores, uma liberdade que até então não havia na região.

13. A mini usina da locaidade Rio Novo foi inaugurada em 2011. Os equipamentos implantados está permitindo aos extrativistas do Iriri, do Xingu e do Riozinho do Anfrísio comercializar óleos e farinha de mesocarpo de babaçu diretamente às empresas, sem intermediários (https://www.socioambiental.org/pt-br/noticias-socioambientais/indios-baniwa-e-waiwai-conhecem-miniusinas-de-processamento-de-produtos-da-floresta-no-xingu)

Olhando o conjunto das atividades que marcaram a história econômica do beiradão desde as primeiras ocupações seringueiras até hoje, fica claro que a formação do povo beiradeiro está ligada a múltiplos ofícios que envolveram, em momentos específicos, diferentes relações sociais e com o território, além de inúmeros aprendizados técnicos. Beiradeiros são ao mesmo tempo seringueiros, castanheiros, gateiros, garimpeiros, pescadores, quebradores de coco, caçadores, e também agricultores, copaibeiros, andirobeiros, canoeiros, rezadores, parteiras, construtores e artesãos. Porque embora em cada época tenha havido atividades econômicas determinadas pelo mercado, caso da seringa, das peles de gato, do garimpo e hoje da pesca, elas foram e são apenas a parte comercial da economia dos beiradeiros ao longo da sua história. Uma gama numerosa de atividades não comerciais - mas fundamentais para a vida das famílias beiradeiras - ocupam grande parte do tempo de trabalho dessas pessoas e são de seu domínio e necessidade.

O modo de vida beiradeiro envolve uma economia diversificada, fruto de sua relação com o território. São conhecimentos e práticas que lhes garantiu e lhes garante uma independência relativa de bens importados e que os caracteriza, junto com sua história, como povo, como o povo do beiradão.

Das atividades que movimentaram a economia do beiradão, apenas a caça de gato deixou de ser praticada. A extração da castanha nunca parou, a produção de borracha continua, a caça para fins alimentares é fundamental, a extração de óleos é cada vez mais valorizada, e desse modo as relações com a floresta permanecem vivas e atualizadas; a roça e os trabalhos envolvidos na construção de casas e embarcações com madeiras da mata, na confecção de peças do uso cotidiano feitas de fibras, cipós e madeiras, todos esses aspectos do modo de vida e conhecimentos associados tomados em conjunto formam o patrimônio cultural beiradeiro. Essa identidade múltipla ligada aos diversos ofícios pode ser usada para definir e diferenciar esse grupo social chamado "beiradeiro", ou "ribeirinho" ou ainda "extrativista" (esses dois últimos termos mais recentes trazidos na relação com atores externos, por meio das políticas públicas do Estado e outras instituições parceiras).

As famílias beiradeiras da Terra do Meio estão ligadas por um contínuo histórico-cultural que as liga desde o alto Riozinho até a boca do Rio Iriri e pelo Rio Xingu afora. Além de terem origem nas primeiras ocupações seringueiras da região, elas compartilham modos de fazer e viver em um sistema de conhecimentos que integra floresta, rio, casa e roça.

TEMPO DO ÍNDIO BRABO

As histórias sobre o contato entre seringueiros e índios na Terra do Meio são abundantes. Aqui foram reunidos alguns relatos que fazem parte da memória do processo de ocupação da região pelos seringueiros. As lembranças do tempo do índio brabo são transmitidas em histórias que vão sendo contadas e recontadas em diversas ocasiões. As narrativas demarcam a diferença entre "índios" e "cristãos", sendo esse um aspecto importante do significado de "ser beiradeiro". Os índios são índios (brabos ou mansos) mesmo que morem na beira do rio. Mas as relações não foram do mesmo tipo com cada um dos grupos indígenas da região. Os problemas de ataques e emboscadas ocorreram com os Kayapó e raras vezes com Arara. Os Xypaia e Kuruaya estabeleceram relações com os brancos logo no início da ocupação seringueira, tornaram-se colaboradores em alguns casos, chegando inclusive a constituir as famílias beiradeiras por meio de casamentos[14].

Segundo relatos, no tempo do índio brabo, os seringueiros que habitavam as margens do Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio viveram décadas com o receio permanente de emboscadas e roubo. Se os seringueiros tinham família, temiam também o rapto de mulheres e crianças. Nas margens do Rio Iriri, os seringueiros sentiam-se ainda mais vulneráveis. Muitos moradores de colocações do Rio Iriri eram deslocados para as ilhas, ou se mudavam para mais longe, subindo rios menores e igarapés para saírem das zonas de insegurança[15]. Quando os maridos saiam para a estrada de seringa, as mulheres e crianças ficavam em estado de alerta para fugirem em caso de um ataque. As casas feitas de madeira que tinham frestas foram substituídas pelas casas de barro, consideradas mais seguras. Muitas festas religiosas celebradas em dias de santos católicos eram motivadas por promessas que pediam para livrar os seringueiros de ataques de índios em suas incursões diárias nas estradas[16].

Os seringalistas por sua vez agiam e reagiam com violência. Os patrões da borracha organizavam expedições com rastejadores[17] e há relatos de confontos armados nos quais aldeias inteiras foram exterminadas.

Os anos 1950 marcam a redução do nível de conflitos. Neste período começaram as expedições de "pacificação" coordenadas pelo sertanista Francisco Meirelles. Embora na segunda metade do século XX já não houvesse mais casos frequentes de vítimas fatais, os sinais da presença indígena permaneciam: tapagens feitas em caminhos e estradas de seringa, montes de penas deixados nos locais de perambulação dos seringueiros, arremedo de animais, assobios, pedras e flechas atiradas contra as casas, jabutis deixados de cabeça para baixo nos caminhos da mata, todos esses sinais que buscavam afugentar os seringueiros.

14. Uma das uniões emblemáticas de um cristão com uma índia é o casamento do seringalista Anfrísio Nunes com a índia Xipaya Amélia.

15. Ver relato de Herculano Porto adiante.

16. Ver sessão específica sobre Festejos.

17. Rastejadores eram geralmente índios amansados ou descendentes de índios que tinham relações com os seringalistas. Tinham muito conhecimento da mata e sabiam perseguir os rastros deixados pelos índios até os acampamentos ou aldeias.

ÍNDIOS KAYAPÓ.
© Kurt Nimuendajú/Museu Nacional

O SERTANISTA FRANCISCO MEIRELLES E A REDUÇÃO DOS CONFLITOS ENTRE ÍNDIOS E SERINGUEIROS

Os conflitos com índios se tornaram menos frequentes e foram se abrandando a partir dos anos 1950. Muitos beiradeiros se referem a Chico Meirelles como o homem que "amansou os índios" na Terra do Meio. Francisco Furtado Soares de Meirelles (1908-1973) nasceu em Recife, capital pernambucana. Chico Meirelles foi sertanista do SPI – Serviço de Proteção aos Índios – e teve um papel importante na resolução dos conflitos que envolviam seringueiros e índios na Terra do Meio apontando para a criação das primeiras Terras Indígenas na região.

Antes de assumir a Inspetoria do SPI do Pará, em 1957, Chico Meirelles já havia atuado no Mato Grosso e em Rondônia. Participou de expedições para promover o contato dos Xavante e em ações que resultaram na criação do Parque Indígena do Xingu. No final da década de 1950, o indigenista esteve em Altamira e percorreu os rios Iriri, Curuá e afluentes. O objetivo era fazer aproximações junto aos Kayapó e Arara. Nessas ocasiões, contou com a colaboração dos seringalistas locais que, interessados em reduzir os conflitos com índios, convocavam parte de seus homens para integrar as expedições até os acampamentos indígenas na mata.

A presença de Chico Meirelles na região marcou a memória de muitos seringueiros que conviveram com o medo de encontros com índios. O "tempo do índio brabo" é um capítulo importante na história das famílias beiradeiras. Por isso foi preciso recuperar informações sobre a atuação de Meirelles pela região.

Foram reunidos a seguir 3 relatos sobre Meirelles: o primeiro do beiradeiro Manelito, seringueiro de 82 anos que conheceu Meirelles em sua viagem pelo Rio Iriri. O segundo, um trecho de uma pesquisa biográfica sobre o sertanista, retirado *Vida de sertanista: a trajetória de Francisco Meirelles*, de 2008, do antropólogo Rocha Freire. O terceiro, um trecho do romance histórico A Batalha do Riozinho do Anfrísio, de 2003, do autor André Nunes, sobre a trajetória do seu avô, o seringalista Anfrísio Nunes. As três fontes corroboram a importância do sertanista na condução dos processos de "pacificação" entre seringueiros e índios na Terra do Meio.

MANELITO (seringueiro)

"Eu abri o lugar para morar, *mas os caboclos não deixaram eu ficar lá. Quando eu fui me aquietar no Roberto [nome da localidade], que eu tinha uma casinha lá, foi só em 49 (é provável que esteja se referindo ao ano de 1959, pois em 1949 o indigenista ainda não atuava no Pará). E eu fiquei lá, sabe porque? Porque apareceu um senhor por nome Chico Meirelles, não era o Meireles que trabalhava lá no Entre Rios (se refere ao seringalista que atuava na região do Entre Rios, na boca do Rio Curuá), era outro Meireles. Caboclo tinha feito um dano, eu não sei se foi no Curuá, ou se foi no Anfrísio ou se foi no Zé Rodrigues (região do São Francisco, no Iriri). Eu sei que quando eles faziam dano assim, que matavam o seringueiro, eles arrumavam 15 a 20 homens e mandavam atrás.*

Lá apareceu esse senhor por nome Chico Meirelles. Aí os caboclos tinham feito um dano. E foram uns 20 homens com esse Meirelles. Foi um cunhado meu, foi Chico do Bento, foi seu Sinhozinho, foi compadre Hugo, foram uns 20 homens com Chico Meirelles. Mas eles não foram pra fazer dano em maloca. Chegaram lá, seu Chico Meirelles levou um 'língua'. O 'língua' é quem fala a gíria do caboclo. O 'língua' chamava-se Camiranga.

O velho [Chico Meirelles], ele puxava uma perninha e usava uma bengala. Ele passou três dias ali detrás da maloca. Ele chagava e falava, porque a maloca tem um tuxaua, o chefe. Aí dizia: "chefe, nós queremos a paz. Queremos fazer a paz. Aqui tem esses 20 homens, mas ninguém veio brigar não. É porque ninguém sabia do caminho, viemo assim pra... Era uma maloca bonita, toda cercada. Aí o tuxaua dizia que não. Foi três dias, nos três dias, o velho tava todo mordido, tatuquira, carapanã. Aí falou pro Camiranga: 'Camiranga! Hoje você fala com o tuxaua, fala pra ele que eu não vou aguentar, vou voltar. Mas nós não queremos briga. Você vai dizer pra ele que nós vamos recuar, mas ninguém sabe se helicóptero vem rodar aqui e soltar uma bomba aqui'. Aí quando o Camiranga chegou, falou, disse: 'olha tuxaua, nós já vamos, o velho não aguenta que a praga tá mordendo muito ele, mas ninguém sabe se o helicóptero vem aqui rodar e soltar bomba na maloca de vocês'. 'É!? É!? Então nós vai!'. Veio 60 caboclos pra Praia do Anfrísio Nunes.

Já veio com, chamaram as outras maloca tudo pra fazer a paz, que o governo ia... Porque por isso que eu digo, o governo promete muita coisa. Porque devia ter feito a localidade deles lá mesmo, feito uma clareira, uma "cidade" [indígena] lá mesmo. Que era uma segurança pra essa bandeira verde, que hoje não tem bandeira verde. Porque se não fosse o índio e o beiradeiro, tinha muita pouca mata." **Manuel Alves de Souza**, "Seu Manelito", 82 anos, Altamira, 2015

O relato de Manelito sobre um dos momentos da aproximação de Meirelles com os índios traz considerações pertinentes e detalhes precisos que são evocados também na pesquisa do antropólogo Rocha Freire, que analisou os relatórios do SPI desta época e entrevistas com membros das equipes de pacificação que atuaram com o indigenista. Entre as coincidências destacam-se detalhes como a perna coxa do indigenista e as referências à presença de seringueiros nas expedições, o nome do intérprete indígena que mediou os diálogos, conhecido como Camiranga, a avaliação de que o Estado se equivocou em remover os índios das localidades que habitavam. Para Manelito e na avaliação do antropólogo, a relocação dos índios não foi boa para os índios e nem para a mata.

A história contada por Manelito sobre a chegada do tuxaua e mais 60 índios na Praia do Anfrísio após o sucesso da missão pacificadora é possivelmente a mesma narrada no trecho abaixo, retirado do artigo de Freire. Os nomes indígenas mencionados são todos de subgrupos kayapó, com excessão dos Arara, identificados.

FREIRE (antropólogo)

"O sertanista *Francisco Meirelles assume a chefia da Inspetoria do Pará, em 1957, transferido de Rondônia pelo então Diretor do SPI, General José Guedes.*

Segundo o indigenista Expedito Arnaud, os seringalistas do Pará exigiram que Meirelles assumisse os trabalhos de pacificação dos Kayapó. Para instalar as expedições de atração, Meirelles chamou os intérpretes Jê que trabalhavam no Posto Indígena Gorotire: Afonso Cruz, Júlio Moraes (Camiranga) e José Fontenelle. O sertanista montava as turmas com quatro ou cinco trabalhadores do SPI e mais de 15 seringueiros cedidos pelos patrões. Excepcionalmente, seguiam na expedição um número grande de seringueiros, 50 ou 60.

Meirelles fazia duas ou três reuniões com a equipe para orientar como deviam proceder na atração (...) e explicava que um grupo indígena era diferente do outro, por isso as atividades de atração eram diferentes. Afonso Cruz afirmou que o sertanista discutia suas idéias e aceitava sugestões de como proceder na hora do contato.

Dominando uma língua Jê, Cruz não correu perigo junto aos Kayapó, mas foi flechado na atração dos Arara (PA), um grupo Tupi. Muitos índios que Meirelles levou para as cidades de Altamira e Belém retornaram para as aldeias gripados, causando grande mortandade. Num grupo Kayapó de 130 índios, morreram 56. Após o contato com os índios Kokraimôro do cacique Iracury, realizado em abril de 1957, Meirelles dividiu a expedição em dois grupos: o seu, que direciona para o rio Curuá, na tentativa de atrair índios Kararaô; e o outro, chefiado pelo auxiliar de sertão Raimundo Araújo, ordena ir atrás dos índios Kokraimôro.

[Após o sucesso da atuação de Ararujo entre os Kokraimôro], foram pacificados os índios Kararaô que faziam "estrepolias" pelos rios Iriri e Curuá, deixando uma "esteira de inquietações e depredações pela região", além dos Menkrangnotí do Igarapé Bom Futuro, afluente do Curuá.

Meirelles planejava atrair os Menkrangnotí do Rio Iriri no final de 1957, mas as condições do rio atrapalharam a movimentação da expedição (...). Em junho de 1958, Meirelles organizou finalmente nova expedição para atrair os índios Menkrangnotí do Rio Iriri. O grupo era formado por índios Gorotire, Kararaô e Menkrangnotí do Rio Curuá, além de trabalhadores e os intérpretes auxiliares como Afonso Cruz e Camiranga. No Iriri, as famílias seringueiras fugiam ante os ataques dos índios.

A expedição subiu o rio e acampou numa ilha frontal ao igarapé onde os índios circulavam. Os índios propuseram a Meirelles irem sozinhos fazer o contato auxiliados pelos intérpretes. Cerca de 30 índios e os intérpretes seguiram para a aldeia Menkrangnotí, estimando a volta em seis dias. Passados 10 dias, não haviam retornado. Meirelles solicitou a auxiliares que conseguissem com seringueiros um reforço de mantimentos, armas e homens.

Depois de 38 dias, índios e intérpretes voltaram, relatando o sucesso da missão. Vinham acompanhados de guerreiros e do chefe Menkrangnotí, pintados e adornados como numa festa. Meirelles e o chefe discursaram, o sertanista afirmando que os índios não precisavam matar mais ninguém para conseguirem armas, passando em seguida a distribuir 30 espingardas e um rifle. Ainda em 1958, os seringalistas do Pará encaminharam à direção do SPI elogios sobre os trabalhos de pacificação dirigidos pela 'figura extraordinária do sertanista Francisco Meirelles'.

O sertanista tentou reservar uma área de terras devolutas para os índios Kokraimôro, recém-pacificados, baseando-se na legislação de terras do estado do Pará. O território reivindicado correspondia à região onde os Krokraimôro tinham algumas malocas. Em 1961, Meirelles contabilizou 16 processos de pedidos de terra indígena no Pará sem resposta. Entretanto, em poucos anos os índios atraídos por Meirelles foram dizimados por doenças, fome, falta de espaço etc.

Isto aconteceu com os Kokraimôro e os Menkrangnotí, encontrados nessa situação pelo antropólogo Carlos Moreira

Neto, em 1958. O antropólogo não culpou Meirelles pelos desacertos do SPI, pelo contrário, reconheceu que ele portou-se nas pacificações com "bravura e espírito de sacrifício". Contudo, afirmou que Meirelles errava ao utilizar a técnica de transferir "agrupamentos recém pacificados para lugares alheios à sua localização tradicional."

Há pontos de conexão entre o trecho acima com a narrativa apresentada no romance de André Costa Nunes, neto do seringalista Anfrísio Nunes. O capítulo final da *Batalha do Riozinho do Anfrísio* intitulado *Anfrísio encontra Chico Meirelles* narra a visita do seringalista ao sertanista, em Belém, pedindo sua intervenção na Terra do Meio. Do mesmo modo, o texto do antropólogo sobre a trajetória de Meirelles também menciona que os seringalistas exigiam que o SPI encaminhasse equipes de pacificação para resolver o problema dos conflitos com os seringueiros. Ambas as fontes mencionam a grande mortandade de índios devido às "doenças de branco" causadas no processo de pacificação.

Guardadas as liberdades poéticas da literatura, o capítulo em questão busca mostrar a importância histórica de Meirelles na condução de soluções para os conflitos com índios na Terra do Meio. Embora o romance crie uma situação e atmosfera que pode não ter ocorrido na realidade, é válido conhecer também uma representação livre que o autor faz sobre fatos marcantes da história regional.

NUNES (escritor, filho de seringalista Anfrísio Nunes)

***"Francisco Meirelles** recebeu Anfrísio deitado em uma rede branca, atada na sala da sede do Serviço de Proteção aos Índios, em Belém, onde morava. Uma estante, uma cadeira e muitos livros espalhados por todo o canto, até debaixo da rede, formavam um quadro lúgubre do cenário. Estava com malária. Ardia de febre e frio.*

(...)

Chico Meirelles fez um esforço para sentar-se na rede, recusou a ajuda de Anfrísio e instou-o a pegar uma velha cadeira de palhinha.

– Repare não, seu Anfrísio, é o que temos.

– Seu Francisco, eu não sabia que o senhor estava doente. Não quero incomodá-lo. Volto outro dia.

– Ligue pra isso não, homem. Quem tem malária crônica tem que aprender a viver com ela. Se se entregar, nunca mais faz nada.Vamos ao que interessa. A Presidência da República encarregou-me daquela população indígena do Xingu, Iriri e Curuá. Já comecei a preparar a expedição. Mas eu gostaria de saber o que o senhor espera de mim.

– Eu e meu pessoal só queremos trabalhar em paz. Não sei como o senhor vai fazer, mas só espero que consiga pacificar aqueles cabocos. Eles são muito brabos. Precisam ser amansados.

Passaram um tempo em silêncio. Anfrísio analisando a figura daquele homem magro, alto, barba por fazer e que sustentava seu olhar, sem desafio, mas com toda firmeza e segurança do mundo.

– Pacificar, amansar... é tudo o que tenho ouvido nas minhas andanças pelo sertão. Gente pacífica, eu gosto. Homem manso é triste. O índio é normalmente pacífico. E eu não o quero manso. Não mais que o senhor e eu mesmo. No fundo, sei que estou contribuindo para engrossar a legião de párias que perambulam pelas cidades e roças do Brasil. Não quero chocá-lo, mas este é o

destino de qualquer brasileiro despossuído. Quanto a isso, há muito pouco que podemos fazer. O senhor e eu. Digo nós dois porque espero que estejamos sempre do mesmo lado. Qualquer desavença entre nós, eu tomarei partido dos índios. Não que isso seja de grande valia para eles. Talvez lhes seja até prejudicial, e o senhor, no final, sairá ganhando. Não é de hoje que o partido do extermínio leva vantagem. Leve a mal não, mas eu sou assim mesmo.

- Passar bem seu Chico Meirelles. Perdi o tempo e o latim, mas já haviam me alertado para o que me esperava.

Tonaram-se amigos e aliados. Na medida do possível, com sua forte personalidade e instinto de liderança, Chico Meirelles fez o que pôde pelos índios do Xingu e do Curuá. Seu lema era dignidade. Para índios e seringueiros.

A luta foi árdua. A atração levou às aldeias mazelas desconhecidas por aquela gente. Por lá chegou uma epidemia chamada de Gripe Asiática. Chico Meirelles se socorreu do amigo Anfrísio e levaram mais de cem homens do Seringal Praia. Amarravam-se cabocos, cunhãs e curumins para que não morressem. E morriam como moscas. Antes já se descreveu este quadro. Quando sentiam o frio da sezão, iam pra junto da fogueira. Quando vinha a quentura da febre, pulavam no igarapé gelado. De dia, de noite, de madrugada. Chico Meirelles se retirava para o mato. Queria ficar só. Muitas vezes foi visto chorando.

Nunca mais houve matança de índios e seringueiros para aquelas bandas. Não, de morte matada. Apenas de morte normal, por falta de assistência. Aquela que mata os despossuídos. Índios e seringueiros.

Nunca mais se ouviu falar na batalha do Riozinho do Anfrísio."

© Funai

FRANCISCO MEIRELLES AO LADO DE ÌNDIO KAIAPÓ, EM 1957.

Os narradores do "tempo do índios brabo" permanecem vivos no beiradão. Alguns lamentam sua infância roubada pelo medo e pelos deslocamentos frequentes em inúmeras localidades ao longo dos rios e igarapés. As narrativas rememoram casos de parentes mortos em emboscadas e de como os seringueiros se refugiavam de possíveis ataques. O conjunto de relatos ecoa as vozes e memórias de uma dura realidade que assolou seringueiros e índígenas de diversas etnias no tempo de expansão dos seringais na Terra do Meio.

RAPTO DE MULHER

"Os índios *carregaram a minha avó, justamente a mãe do meu pai, desse Manoel Rodrigues. Os índios carregaram ela, nesse lugar que eu trabalho. Carregaram ela e aí o seguinte: uns tempos para trás souberam que ela estava lá no Baú, numa aldeia lá no Baú. Não sei o nome dos índios lá do Baú. Gaiapó, acho, né?*

Uma pessoa falou para o meu pai: 'Seu Manoel, essa história que o senhor está falando aí, eu vi lá no Baú uma senhora que se chamava Sebastiana'. Chamam ela Sabá, mas o nome dela é Sebastiana não sei o resto lá. Eu sei bem que é Sebastiana o nome da velha, né? Ela estava lá dentro dessa aldeia, nós vimos uma pessoa por esse nome lá. Quem sabe não era a sua mãe?'

Quando os índios carregaram, ela tinha 22 anos de idade e ela já estava bem velhinha lá dentro da aldeia. Então devia ser ela mesma. Mas o pai não ligou de ir lá e assim ficou."
Carlos Rodrigues da Silva, "Carlinhos", 60 anos; Santa Luzia, Iriri, 2015

ÍNDIOS FORAM OS PRIMEIROS SERINGUEIROS

"Eu sei contar *porque meu avô contava e minha mãe contava também. O Amazonas e o Pará são os lugares que tinha mais habitação de índio. E aí começou, os índios mesmo foi que inventaram o negócio de borracha. Os índios velhos. De seringa, de caucho, e aí foram aumentando a ciência. Do caucho passou pra seringa, aí foi o tempo que começou a conhecer as indústrias com a borracha; e longe, nem meus bisavô conheciam. E aí começaram a cortar seringa, invadir a Amazônia e cortar seringa."*
Pedro Feira dos Santos, 74 anos, Cachoeirinha, Rio Iriri, 2014

ÍNDIOS FICARAM PARA SABER DA MATA. SÃO INVISÍVEIS E TEM FARO.

"O índio ficou *pra ser assim, saber de remédio da mata, saber procurar caça. O índio tem o faro mais que o branco. O índio é igual quase que nem cachorro, sente os bichos da mata, quem é índio sente. O branco chega de qualquer lado, mas quando é índio que nem eu, ensinado, a gente chega perto do mutum porque conhece quando está num pau. A gente fica observando, por baixo. A gente olha pelo lugar que está mais cerrado daquele pau. De lá você enxerga ele, e ele não te enxerga. De lá, direto para o chão. Se você varar no limpo, ele te enxerga. É como chamar bicho no chão: se você mudar o ponto, você não mata. Faz o batuque, bate com um pau no chão, a cotia vem. Vem porque acha que é outra. A nambu vem no assopro. Anta vem no apito. O mutum, se arremedar, ele vem. O caititu também, ele se espanta da gente, se ele sentir e ficar batendo com o pé no chão, não demora ele vem.*

O índio da mata, você chega bem pertinho dele, você não enxerga. Porque carrapato tem demais no mato, né? Ele pega aqueles carrapatos e quando dá uma quantia boa, ele queima eles, junta com pó de outra coisa e usa aquela cinza. Na hora que ele observa onde estão os bichos, acolá, ele pega um pouco daquela cinza, solta no seu rumo assim, a pessoa passa em cima e não enxerga. Por isso que o índio matava gente, era por isso. Por que com aquela cinza do carrapato pega qualquer um. Cega assim. Segundo a ciência dele, solta aquela cinza na direção da sua vista e pronto. Pode passar encostado dele, que não vê."
Pedro Feira dos Santos, 74 anos, Cachoeirinha, Rio Iriri, 2014

ÍNDIOS, SERINGUEIROS E RASTEJADORES

"Tinha muita brabeza de índio. *Quando aquela pessoa vinha cortar seringa, aí o bicho [índio] vinha, roubava, mas não ofendia, não matava, não mexia com ninguém. Aí foram descobrindo, descobrindo tudinho onde tinha seringa e assim, assim. Em muito lugar tinha gente de fora que era revoltoso, valente e armado. Daí mexeu aquele pauzinho: bala! Aí os índios criaram vexa. Começou assim, do índio com o branco. Aí pronto, encheu pra todo canto. Aí começaram os patrões, eles queriam por que queriam borracha. Daí juntavam aquelas pessoas que tinham coragem, e tinha rastejador. O seu João Caboclo, ele ainda está vivo, que era pai de um deles, o Badé e o Vandão. Esses dois índios ajuntavam 20, 30 homens, ele mesmo era procurado*

para escolher quem é que tinha coragem. "Ah! Eu!". "Tu não vai, que tu não tem coragem". Aí entravam com aquele homens, matar índio. Começava a encrenca. Mataram muito índio aqui nessa região, eles conversavam no Riozinho. Foi justamente na época quando eu nasci, dentro dessa ideia de matar índio, dentro desse decreto de matar índio. Isso rolou muito tempo.

Aí eles usavam um cacete grande, usava uma tal de borduna e a flecha. Essa minha mulher, mataram um tio dela, irmão do finado Otavio, mataram o avô dela, tudo morto por índio. Pois era desse jeito. A vida era cruel, cruel mesmo. Caboclo entupia a estrada de seringueiro, caboclo atirava em seringueiro. Fazia tapagem com palha tapando o mato, daí se o camarada arrodiasse, ele não fazia nada. Mas tem deles que quer ser zangado, né? Puxava o facão e cortava. Da outra vez ele fazia outra tapagem, só ficava esperando. Aí mais adiante, no outro dia, já tampava a estrada do cara e já fazia a cerca de pena de bicho. Sinal que ele ia morrer ali, o camarada chegava naquele sinal, ia morrer. Já tava na tocaia de um lado e outro, com pau, com flecha. O índio não matava sem aviso não, não fazia traição legítima, pura não. Eles davam o aviso em casa também. Em casa também eles davam aviso, arremedavam um pássaro, um mutum, uma jacu, um bando de porco. Era desse jeito.

Depois, ainda vinham matar um seringueiro com rifle, com a espingarda. Eles já apanhavam e ficavam [com a arma]. No começo eles não sabiam atirar que nem nós. Botavam a forquilha e botavam a espingarda em riba. Eles não sabiam fazer pontaria não. No caso se o seringueiro desse certo naquela forquilha, pau torava. Se ele atirasse que nem nós, não acertava não. O avô da Maria mataram assim: tava na roça arrancando mandioca, aí quando o velho pegou o paneiro que pôs na cabeça do toco, deu certinho. O velho ficou de costas, deu certinho na tocaia na boca da espingarda lá do mato." **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachoeirinha, Rio Iriri, 2014

INFÂNCIA NO TEMPO DE ÍNDIO BRABO

"Quem começou *essa guerra foram os brancos, e teve mais morte de índio do que cristão. Naquele tempo, no tempo da minha infância, a gente vivia no Laranjeira [alto Iriri]. Eu tinha uns 8 anos, ninguém tinha a liberdade que esses meninos têm que estão brincando ali. Nós não brincávamos. O pessoal saía pra cortar seringa, o pai da gente e aqueles outros pais de família, e a gente tinha aquele barracão grande, eram os meninos tudo num canto lá, numa sala, a gente ficava tudo num canto, calado. Os caboclo botavam no bico da flecha um coco furado e aquilo eles flechavam por cima do barracão. Aquele coco passava 'frimmmm', assobiando. E ficavam quatro homens ao redor ali, com rifle na mão vigiando... se uma mulher queria fazer precisão, ela fazia no meio de dois homens, um de frente pra cá e um de frente pra lá, porque se ela fosse sozinha, ela não voltava. Aí então a situação era essa.*

Então não foi que eles não deram educação; não botaram a gente pra estudar porque não tinham opção. Naquele tempo que eu fui criado não existia escola e ninguém nem tinha a liberdade de brincar. Depois que nós chegamos pra cá, foi que a coisa estava mais amoderada, que esses índios daqui eles não mexiam com ninguém.

Os índios Arara, eles eram assim: se você mexesse com eles, se eu matasse um aqui nesse lugar, a pessoa podia embora, mas no dia que viesse morar alguém aqui, eles matavam, se fosse dentro da área deles. Aí também não mexiam mais com ninguém, eles se vingavam com quem viesse pra cá. E o Gayapó não, ele saía do Xingu e do Xingu eles varavam pra matar nessa região toda aqui do Iriri." **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

MULHERES VIAJANDO DE CANOA ESCUTAM ÍNDIOS NA BEIRA DO RIO

"Muitas vezes *minha mãe escapou de mão de índio. Outra vez nós íamos na canoa, ela já estava viúva a minha mãe, ia eu, ela, minha irmã e a outra irmã que já tinha casado. A gente chegou no cerrado do Boi Morreu [Riozinho do Anfrísio] e nós escutamos aquela zoada que parecia um bocado de arara, assim, aquela zoada por debaixo de um arapari. Aí a mamãe parou e disse: "menino, Caboclo!". "É não mamãe, arara", nós não conhecíamos nada, né? Sabíamos que tinha*

caboclo, mas não éramos do tempo que ela conhecia tudo como era que eles cortavam gíria[18] *não. Ela disse "a boca, cala a boca...", nós ficamos. A minha irmã escorou a vara assim, segurando a canoa e a outra pessoa lá atrás, assim, que era o Elias Bandeira, Seu Elias. Aí a mamãe "espere o seu Elias aí, vamos esperar". Esperamos. E ela disse "seu Elias!", ele vinha cantando, "seu Elias, caboclo!". "Aonde, dona Maria?", "não sei, estavam bem aí", eles se calaram tudo, quando escutaram ele cantar se calaram todos. Aí ela disse "estavam aí, na maior zoada aí!", "é não, Dona Maria, esses caboclos são mansos!" e começou a cortar gíria. Ele não sabia cortar gíria. Ele começou a falar, fazendo bobagem. Mas isso serviu de ruína. Porque os índios eles são assim, ó: às vezes as pessoas soltam uma palavra para eles já ofendida, e ele não sabe. O pessoal não sabe, vai cortar gira e não sabe... aí o que custou? Quando foi o outro dia, meu cunhado veio para a estrada, a estrada era por baixo, bem perto de onde a gente tinha escutado a zoada, aí os caboclos atacaram ele de madrugada. Atacaram ele e ele deu 6 tiros. Rapidinho "pam, pam, pam, pam, pam", rápido. Quando ele virou para trás já escutou a corrente da canoa chiar, ele correu, correu na calha, na água de uma vez e o caboclo já tinha empurrado a canoa. Iam para matar ele. Essa história foi bonita, mas foi feia."* **Eva do Carmo Aguiar**, 63 anos, Santa Paz, Iriri, 2014

OS ÍNDIOS MATARAM MEU PARENTE NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO. MAS OS ÍNDIOS NÃO ERAM MAUS, QUEM FEZ ELES FICAREM MAUS FORAM OS BRANCOS

"Era na época do finado *Anfrísio e Calixta Porto, os patrões do Riozinho e do Limão. Aí um tinha um bocado da parte dos seringueiros, e o outro tinha outra. Meu tio foi caçar mais o Chico Delmiro. Foram caçar no Alto Alegre e quando veio de tarde, os índios mataram meu tio. O outro chegou lá, pensou que a canoa estava, mas tinham empurrado para fora, ele caiu n'água, atravessou o rio, em um baixão grande até chegar do outro lado, nadando, e conseguiu escapar. Ele chegou, pegou a canoa e desceu para o Postinho, onde tinha gente. Daí foram buscar o corpo do outro, mas chegaram lá, estava só o corpo machucado. Foi de tiro, mas depois de matar ele coisaram tudo, largaram lá e foram embora. Os índios eu não sei, eram daqui dessa parte do igarapé. O trânsito deles era daqui para o Pereira, o acampamento deles era aqui nesse meio."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Raimundo Belmiro (também chamado de Delmiro), filho de Chico Belmiro conta o que ouviu de seu pai sobre o caso acontecido no Alto Alegre:

"Meu pai tinha *15 anos na época, e contou. Já tinham matado o companheiro dele, e ele não tinha o que fazer, só correr. Quando ele veio correndo, ele passou por detrás de uma jaqueira, e no pé da jaqueira o índio estava escondido detrás e atirou nele. Pegou só de raspão, mas o fogo da pólvora queimou a cara dele e ficou com sinal até quando ele morreu.*

O pai contava que [antes de ir caçar] ele sonhou com um bocado de bicho atacando ele e o companheiro dele. Ele ficou muito aperreado. Isso foi véspera do festejo de São Sebastião, ele saiu pra caçar no Alto Alegre e o festejo ia ser no Postinho. Iam matar uma caça que era pra comer no festejo. Ele disse que sonhou de noite, os bichos pretos, tudo ao redor dele querendo pegar ele. Era um aviso mesmo. Ele disse pro companheiro dele: "Mas que nada, rapaz". Quando chegaram no porto, diz que ouviu um bocado de jacu. Mas não era, eram os índios que estavam assobiando. Daí atiraram num guariba, o guariba caiu, quando foram pegar o guariba no chão, o guariba tentou pegar ele no pescoço. 'Rapaz, o negócio aqui tá meio feio' (...).

Meu pai contava que os índios não eram maus. Quem fez eles ficarem maus foram os brancos. Porque eles saiam na estrada e não mexia com seringueiro. Mas alguns, que sempre aparece gente ruim, começaram a matar índios. Daí pronto, virou uma guerra. Eles começaram a matar seringueiro também. E matavam quem merecia e quem não merecia também." **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

18. "Cortar gíria" é falar na linguagem indígena. Meias-palavras e gestos são mecanismos de linguagem que podem ser utilizados para buscar comunicação com os índios.

TOCAIA NA ROÇA DE MANDIOCA E RASTEJADORES

"No tempo do meu pai, *os índios eram bravos, matavam mesmo. Mataram o pai da minha mãe no Postinho. Mataram de tiro. Ele tava arrancando mandioca na roça ali no Postinho. Eles estavam carregando a mandioca, quando arriou para pegar o paneiro para levantar, já estavam de tocaia lá na banda da roça, só esperando. Quando ele se abaixou, que estava se ajeitando, um tiro de 12. Porque eles eram bravos e os cristãos pegavam eles quando eles faziam muita coisa. Iam atrás de um rastejador para ir atrás dos índios até achar para fazer o tiroteio neles para matar. Os rastejadores eram uns caboclos, dizem que era um fulano de Badé, e não sei qual era o outro que eram os caras que rastejavam. O rastejador ia rastejando até chegar na aldeia. Como ele conseguia era um mistério grande que ele tinha como saber por onde os índios iam... e acho que ele já tinha uma ideia com ele, porque era índio também, tinha ideia para não acontecer coisa com ele e nem junto com ele. Chegava perto do acampamento dos índios, perto da aldeia, e ficava até o anoitecer e saía para ajeitar o círculo de noite, para quando desse de manhã, na hora que os índios levantavam, eles iam atacar. Assim que fazia.*

Eu não conheci nenhum rastejador, só meu pai chegou a conhecer um colega dele que era chamado Cacho, que fez uma viagem junto com ele. O velho Valadar também chegou a fazer isso, acompanhou. Quando os rastejadores vinham, chegavam lá e eles fechavam a aldeia para fazer o fogo de manhã, de tiro nos índios para matar. Matava tudo, não dispensava ninguém. Traziam algumas crianças, uma índia e dois indiozinhos, parece que eu ouvi, trouxeram para a beirada do rio para criar os índios. Fizeram isso um tanto de vezes." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

ÍNDIOS MATARAM MEU TIO E MEU SOGRO NO PIQUE DE CASTANHA NO CATETÉ

"Os índios mataram o pai do meu marido, *Raimundo Nogueira. Num pique de castanha. Aqui pro Iriri, um lugar que tem por nome Cateté, aí pra riba. Ele estava quebrando castanha, e nesse tempo os índios eram brabo, atacavam muito. Aí ele estava em casa fazendo uns paneiros pra carregar castanha e os outros pro mato. Aí quando ele se espantou foi pela bordoada na cabeça, vieram por trás, ele aqui entretido tecendo o paneiro, e mataram ele. Ele tava dentro do barraquinho. Daí os índios atacaram, mataram ele, a mulher dele, mais um cunhado. Antigamente os índios faziam isso por brincadeira, hoje tá bom demais graças a Deus. Eu não sei bem quando foi, sei que quando eu conheci meu marido eu tinha 11 anos e ele não tinha mais pai.*

Gaiapó não usava flecha, era mais borduna e uma tal de lança, tipo uma espada. Eles mataram um tio meu bem ali no Jatobá. O tio Otavio trabalhava aqui pra dentro do Rio Novo, ele foi criado pra cá também no Morro do Graça. Aí ele era muito perverso também, quando ele podia ele atirava nos índios também. Aí os índios pegaram birra com ele, daí pra onde ele tava, os índios atacavam ele. Aí ele mudou pra cá, no Jatobá, e saiu pra cortar numa estrada na ilha do Antônio Paulo, atacaram ele, mataram e deixaram a borduna em riba dele assim. Eu acho que eu tinha uns 5 anos, porque ele tinha uma filha que a mãe dela tava grávida dela quando mataram o pai dela.

Os índios atravessam o rio. Onde os índios bateram na minha sogra, ela tava numa ilha também, ela morava numa ilha, ali perto do Bem Bom, no Pimental. Eles atravessaram do lado do Bem Bom em terra pra ilha onde ela estava, bateram nela lá, carregaram dois meninos dela e atravessaram pra terra de novo. Diz que o mais velho mora na aldeia até hoje, é tuxaua lá. O meninozinho de 2 anos morreu queimado do sol na praia quente, na praia do Bem Bom. O outro era caladinho não judiaram com ele não.

A novinha de seis meses, deram uma bordoada nela; quando a velha [sogra] retornou, diz que ela tava no chão chorando. Ela cega de sangue pela cara ainda conseguiu pegar a menina, botou no colo e deitou numa rede na sala, parecia que tava sonhando. Ali apagou. Aí quando se espantou daquele sonho, a menina chorando, quando olhou a menina toda ensanguentada, ela diz que pegou passou a mão na cabeça, o cabelo todo embolado. 'Eu meu Deus, os índios me bateram'. Ela só botou a

menina na saia, que ela vestia um vestidão, e desceu pra beira do rio, pegou a canoa pra descer até onde ela aguentasse chegar que tivesse gente. Aí quando ela ia descendo a ribanceira, a mãe dela tava pescando do outro lado, ela disse que viu aquele vulto descendo. "Inda tem um índio lá, vou já matar", que a velha era igual homem para atirar. Daí veio remando devagarinho, devagarinho, quando ela conheceu que era a filha dela que tava batida. Daí veio, pegou, fez uma cama na estiva, deitou, deu conta dela embarcar a filha. Aí ela apagou. Levou ela pra onde tinha gente, no barracão do seringalista, o finado Pompeu. Quando ela embarcou ela, ela apagou, deu um desmaio, veio acordar com 7 dias. Foram cuidar dela e nesse tempo era tão atrasado que não corria pra Altamira, chegasse em Altamira chegava morto que não tinha água no rio [era setembro], cuidaram, ficaram tratando dela aí mesmo até quando ficou boa. Mas ficou doida, zuretada da cabeça, agoniada do juízo mesmo. Acho que era aquela brecha, quebrou o osso da cabeça dela." **Cacilda da Silva Souza**, 64 anos, Rio Novo, 2015

"NÓS ESTAMOS CERCADOS DE ÍNDIOS"

"Eu fui caçar *mais meu marido [Raimundo Embiriba]. Saímos da boca do rio aqui do Iriri, nós fomos no igarapé, fomos andando três dias de viagem, de canoa, aí deixamos a canoa.*

Eu tinha dezenove anos. Aí quando eu saí, ele disse: 'Embora caçar gato', ele era gateiro né? 'Então vamos'. Aí ele colocou o jamanchim com a farinha, a rede, a munição e a espingarda e eu coloquei as panelas de fazer comida e outras coisas maneiras, e um revólver 38. E ele com a espingarda. Aí nós andamos três dias de viagem, três dias de canoa de fora do Iriri para dentro do Igarapé do Teimoso, por cima da Maribel, e três dias a pé. Depois que nós deixamos a canoa, com três dias a pé que nós andávamos, já tinha andado no outro dia, no outro dia a gente já tinha feito os assados para traçar o rastro dos gatos, e eu vi uns fogos, e esse fogo, um estava morno ainda, o outro não. Um bocado de rastro perto, e eu falava para ele 'O que é isso aqui, esse rastro? Isso é de gente que está aqui dentro?' E ele falava 'Não, isso é de gente que caçou gato aqui muito tempo', para não me assombrar. Mas eu desconfiava todo tempo. Aí no segundo fogo ainda estava morno e tinha um rabo de [tamanduá] bandeira, e o rabo do bandeira ainda estava meio assim, meio fresco. Eles tinham comido a carne do bicho.

Aí eu falei para ele, e ele falou que não, que aquilo tinha sido de gente assim, esse rabo assim que está fresco, falou 'Nada mulher, isso aqui é coisa que pega e não sei o que', para mim não ficar com medo. Ele falou que depois ele se arrependeu porque depois que ele disse já ia entrando do lado dos índios. Quando nós chegamos na cabeceira do igarapé, onde a água não estava mais correndo direito, já estava bem estreitinha a água, nós conseguimos fazer três assaprão [forma local de se referir a alçapão] lá tinha muito rastro de gato, lá nós fizemos três assaprão. Ele cortava os açaizeiros para fazer os assaprão e eu cortava os tocos. Eram uns 8 ou 10 tocos de qualquer madeira assim que seja forte. De açaizeiro era umas 15, 20 toras para fazer um assaprão. Aí ele escutou a anta apitar e ele disse 'eu vou matar essa anta para fazer isca do assaprão'. 'Tá bom'. Nós tínhamos passado de manhã, e nós viemos andando, nós soltamos lá nossas coisas, nossa mercadoria, nossa rede, e até a munição, nós só trouxemos uma caixa de cartucho para subir no igarapé, e cobrimos com um plástico, e ele falou 'bota para cá para nós voltarmos para lá para fazer comida'; e eu digo 'é'. Aí quando ele saiu para matar essa anta, que ele saiu para matar, quando ele saiu da distância de mim de uns cinco metros, eu escutei um esturro de trás de mim, um gemido de jacamim, de mutum. Aí eu levantei e fiquei olhando, e só vi o mato balançar, aí eu corri, corri assim atrás do meu marido. Cheguei lá, ele já vinha voltando com a espingarda, aí disse: "nós estamos cercados de índio'; e eu disse 'O que?', 'Nós estamos cercados de índio'.

É, estava bem pertinho, o mutum. Mas não era, eram eles que estavam remedando os bichos, e eles chamando, pois a anta apitava, e chamando, e não era a anta. Ele já vinha voltando de lá dizendo que colocava a espingarda assim e não via, e ele só fazia assim com o beiço, que o beiço do bicho parece que dava laço de ele assoprar as coisas, aí não saía nem direito o que ele disse. Aí ele desconfiou e veio voltando. Já vinha voltando para onde eu estava, eu digo: 'Olha o jacamim e o mutum esturrou atrás de mim', e ele falou 'Não, é que nós estamos cercados de índio'. Quando ele disse assim, parecia que eu não estava nem

nessa terra, nem nesse mundo, eu fiquei assim no ar, sabe? E eu digo 'Senhor do céu, estou morta'.

Nessas alturas, índio bravo eram os Araras dessa terra aqui. Aí minha filha ele disse 'embora recostar na sumaúma', uma sumaúma bem grande, bem grossa; e ele disse 'não vá deixar os índios te pegar na mão, na hora que eles virem te pegar, tu atira neles"; Eu falei 'como que eu vou atirar neles meu Deus', ficava com aquele assombroso, chega eu tremia de medo. Aí ele com a espingarda, com o cartucho e com a espingarda armada, direto ele com o cartucho seguro numa mão e na outra a espingarda. Aí fechou perto de nós, a anta, o jacamim, o mutum, tudo pertinho de nós, e balançava mato, balançava cipó e tudo aquilo, e não víamos, ficávamos assim de olho duro e não víamos, aquele resuído, aquela coisa mais feia do mundo ao redor de nós. E aí ele disse 'Lúcia Helena nós estamos morto'; e eu disse 'estamos'.

Nada de aparecer, e francamente, depois de uma hora desse resuído na mata, e puxava cipó, e gemia, menina, era aquela coisa e eu com aquele medo, 'meu Deus me protege meu pai'. Quando foi parando isso daí, foi ficando longe, ficando longe, já o caminho, o esturro mais longe, o mutum mais longe, a anta mais longe, aí foi ficando longe, quando, aí ele disse assim 'vamos embora'.

Deixamos tudo lá, aí ele disse 'vamos embora, embora, vai na frente, eu vou te botar na frente'. Eu ia com tanto medo que tinha uma passagem no igarapé que tinha um pedralzinho assim e a bicha estava com lodo, o pedralzinho tinha um lodo, eu fui pular assim de uma para outra, e escorreguei os dois pés e caí, bati daqui aqui, minha costela. Quando cheguei ver, estava preta, roxo, tudo roxo no outro dia. Aí nós chegamos lá no rancho, quem disse que tinha os cartuchos? Carregaram os cartuchos tudinho, só deixaram a nossa rede, passaram no rancho lá onde nós tínhamos deixado as coisas, aí nós passamos a mão nas nossas coisas e se poemos. Andamos, andamos, viagem de três dias nós tiramos em dia e meio, nós andamos esse resto de dia todo, anoiteceu e nós andando, andando com a lanterna assim só focando, que era grande que ele tinha feito para varar para a canoa, aí tinha o igarapé passava uma passagem de pau por aqui, mas Deus é bom, Deus é maravilhoso, nós escutávamos de noite 'Eiii', em cima da chapada.

Eles vinham atrás de nós, pegando nossa batida, de nossa andada, aí eles perderam na hora que nós atravessamos o igarapé. Tinha uma passagem, o Raimundinho passou por cima do pau e eu caí foi dentro do igarapé, também era oito horas da noite, eu caí no igarapé e atravessei. Ele por cima do pau. E com uma fome...

Tinha mais nada. Vou te dizer uma coisa: nós atravessamos o igarapé, e eles ficaram gritando, a gente escutava os gritos até perto do dia amanhecer, e nós andamos, andamos, era três horas da madrugada e nós atravessamos o outro lado do igarapé, aí fomos para a canoa, tudo bem, nós estaria salvo. Mas se nós entrava dentro da canoa, se atravessava o igarapé, nós estaria é morto, que o bicho pegaria nós, a cobra grande, jacaré, tudo que é bicho tem dentro do igarapé. Aí não chegamos na canoa. Andamos, andamos, tudo estava escuro, aí ficamos assim, e o dia foi clareando. Até quando clareou tudo, nós continuamos a andar de novo, quando nós estávamos assim perto da canoa, ele disse 'se a canoa estiver, nós estamos salvos, senão...', aí quando nós chegamos ele disse 'a canoa não está' e eu comecei 'oh meu Jesus, toma conta de mim, meu Deus do céu, todo poderoso, por que que o senhor me castigou tanto assim', aí fiquei reclamando da vida e ele disse 'a canoa está aqui mulher'.

E aí eu digo 'graças a Deus glorifico o seu nome pai'; aí ele desalagou a canoa, desalagou a canoa e nós saímos fora do igarapé." **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

TAPAGENS NA ESTRADA DE SERINGA

"Quando o meu pai *cortava seringa aqui, que eu era criança, ele via caboclo. Caboclo carregava cachorro do meu pai aqui no meio desse mato, tampava os caminhos dele. Ele disse que nunca matou um caboclo, e caboclo nunca mexeu com ele, mas atentava. Botava ele pra correr da estrada. Ó: daquele jeito ali [arremedando pássaros] meu pai disse que ouviu demais. Assobiava macacão, 'rrrr', meu pai já sabia, deixava pedaço de estrada, ia embora."* **"Tonheira"**, Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Marcelo Salazar/ISA

PARTICIPANTES DO ENCONTRO ABREM FAIXA EM APOIO À MOBILIZAÇÃO NACIONAL INDÍGENA, DURANTE O ENCONTRO "XINGU + DIVERSIDADE NO CORAÇÃO DO BRASIL", ALTAMIRA (PA).

Conforme relatos de beiradeiros mais velhos, confrontos entre índios e seringueiros deixaram de ocorrer na década de 1970. O "tempo do índio brabo" estava chegando ao fim.

Com o passar dos anos, o medo de ataques foi se diluindo e hoje, quando falam sobre as relações com os povos indígenas, não mencionam apenas memórias do conflito, mas também a participação deles na formação das famílias beiradeiras, os ensinamentos sobre a mata e os rios aproveitados em seu modo de vida. Os beiradeiros admiram especialmente a aptidão que os índios têm de se deslocarem por vastas regiões da mata sem serem vistos nem ouvidos, a capacidade de arremedar os animais para caçar e para confundir os caçadores.

Hoje, com territórios tradicionais delimitados e outros direitos sociais reconhecidos, surge uma nova perspectiva de relação entre os povos e comunidades tradicionais na Terra do Meio, mais dirigida para a colaboração e intercâmbios construtivos de uma estratégia de proteção territorial e de respeito a diversidade sociocultural da região, embora persistam desconfianças mútuas em diversos casos e situações[19].

19. Pouco antes do fechamento deste livro, soube-se que Seu Biruca havia retornado ao Alto Alegre.

OCUPAÇÃO E MOBILIDADE NO BEIRADÃO

A abertura dos seringais e a chegada dos seringueiros na Terra do Meio deu origem a um tipo de ocupação caracterizado pela dispersão das famílias ao longo dos rios, em colocações distantes umas das outras. Ao longo dos anos, o que era um posto de trabalho do período do auge dos seringais foi se configurando em unidades domésticas e grupos de famílias associadas que se consolidaram em uma forma de organização que possibilitou a permanência dessas famílias e sua reprodução mesmo após a derrocada dos seringais. Esse aparente isolamento, entretanto, não bloqueou o florescimento de uma rede de relações de solidariedade e confiança entre as famílias no território. Paulatinamente, os moradores do beiradão foram se interligando por meio de casamento, compadrio e das relações de vizinhança.

Muitas famílias beiradeiras descendem dos primeiros seringueiros que chegaram na Terra do Meio, perfazendo uma história de mais de cem anos. É o caso da família de Agostinho Bezerra de Castro, o "Biruca", que morou na colocação Alto Alegre e hoje segue com uma casa e áreas de plantio no Buenos Aires .

O avô de Agostinho, um cearence chamado Antônio Vicente, chegou à região durante o 1º ciclo da borracha e se casou com Dona Maria Glória, que era prima de Calixta Porto, um dos primeiros seringalistas a trabalhar no Alto Riozinho do Anfrísio. Eram todos cearences. Em 1913 nasceu o filho de Antônio Vicente e Maria Glória, chamado Vitor, pai de Agostinho. Biruca tem vários netos morando no beiradão, perfazendo seis gerações de descendentes de Antônio Vicente e Maria Glória.

Outras famílias que descendem dos primeiros seringueiros do Alto Riozinho são as famílias que hoje moram na localidade São Francisco, como Zé Porto e Assis. O irmão de Calixta Porto, chamado Chico Porto, teve uma filha chamada Jassi Porto. Jassi é avó de Assis e Zé Porto, que por sua vez já são avôs também de vários netos, contando também cinco gerações de descendentes de Chico Porto. Jassi é mãe de Seu Herculano, morador do Bom Jardim, cuja trajetória será detalhada adiante.

O tempo foi espalhando e conectando famílias em uma rede de relações que abrange beiradeiros desde o Alto Riozinho do Anfrísio até o Baixo Rio Iriri, o que foi reforçado pela grande mobilidade que caracteriza o sistema das colocações desde o tempo dos seringais.

Os seringueiros se deslocavam de uma colocação para outra frequentemente, e assim iam conhecendo novas pessoas e regiões. Parte desses deslocamentos ocorria por determinação dos seringalistas, mas outra parte, principalmente a partir dos anos 1970, era motivado por escolhas pessoais ou familiares.

Seu Agnaldo morou em muitos lugares. Nasceu num pequeno igarapé afluente do Rio Novo, rodou em outras localidades do beiradão, até voltar para o Rio Novo onde reconhece ser a sua morada, o seu lugar.

BIRUCA EM SUA CASA NO BUENOS AIRES. LOCALIDADE HISTÓRICA DO ALTO RIOZINHO DO ANFRÍSIO, ONDE FUNCIONOU O BARRACÃO DO SERINGALISTA JOÃO FERREIRA, QUE MOVIMENTAVA BORRACHA EM ITAITUBA, ÀS MARGENS DO RIO TAPAJÓS.

"Nasci no local chamado Igarapé Preto, *a localidade Morro da Favela, influente do Rio Novo. Desde uns vinte anos eu trabalhei aqui na localidade (Rio Novo) direto, eu fiquei a maior parte do tempo aqui, mas a gente fica pra aqui e pra acolá. Eu morei em muitos lugares. Eu estive aqui um ano, na Maribel eu passei um ano e dois meses, morei lá para cima no chamado local Terra Preta, passei quase uns cinco anos lá também, aí morei na praia do Frisan (onde), passei uns dois anos, em Altamira passei quase dois anos também. Só que a minha localidade todo tempo foi aqui, toda vida, vivia, rodava e rodava e voltava pra aqui de novo. Agora a gente se localizou direto aqui."* **Agnaldo Livramento Rodrigues**, 56 anos, Rio Novo, 2014

Algumas trajetórias são exemplos que ilustram a conjuntura econômica do período. Por exemplo, na década de 1940, numerosos soldados da borracha estavam chegando no beiradão e reacendendo os conflitos com povos indígenas.

Nesse período, muitas famílias se mudaram de colocações no Rio Iriri para colocações em pequenos igarapés do Riozinho do Anfrísio não só porque eram áreas fartas de seringueiras boas de leite, mas também para evitar confrontos com índios. Depois, no tempo da caçada de gato, morar em áreas mais remotas da mata também era vantajoso para os caçadores.

Outro exemplo é o fluxo de seringueiros vindos da região do Rio Tapajós para o Riozinho do Anfrísio. Esse movimento está relacionado com o declínio da borracha na região de Itaituba e Fordlandia no pós-guerra. Dona Madalena e Seu Pedro Feira são nascidos e criados no Tapajós, e vararam para o Riozinho do Anfrísio onde constituíram família e moram até hoje. Antes deles, outros seringueiros já haviam feito o mesmo caminho, como Seu Domingos (do São Pedro), Agenor (pai de Chico Branco, do Lajeiro do Iriri), por exemplo.

Outra tendência observada na mobilidade das famílias é o movimento inverso ao que foi registrado no tempo do auge da seringa: as moradas dentro dos igarapés foram abandonadas, e as famílias se estabeleceram ao longos dos rios maiores; ao mesmo tempo, famílias que moravam em localidades à montante foram descendo para se estabelecer em localidades mais próximas da cidade de Altamira. Esse movimento está relacionado diretamente com a diminuição da ativi-

dade seringueira, com o envolvimento de algumas pessoas no garimpo e na pesca e com o aumento da importância da cidade de Altamira em detrimento de Itaituba.

Esteja ou não relacionada com os ciclos econômicos, a mobilidade é um traço do modo de ocupação do beiradão desde o 1º ciclo da borracha até hoje. Morar em muitos lugares significa, em certa medida, pertencer a um território que vai além dos limites da localidade, inclui na verdade uma grande extensão territorial no eixo entre Itaituba e Altamira.

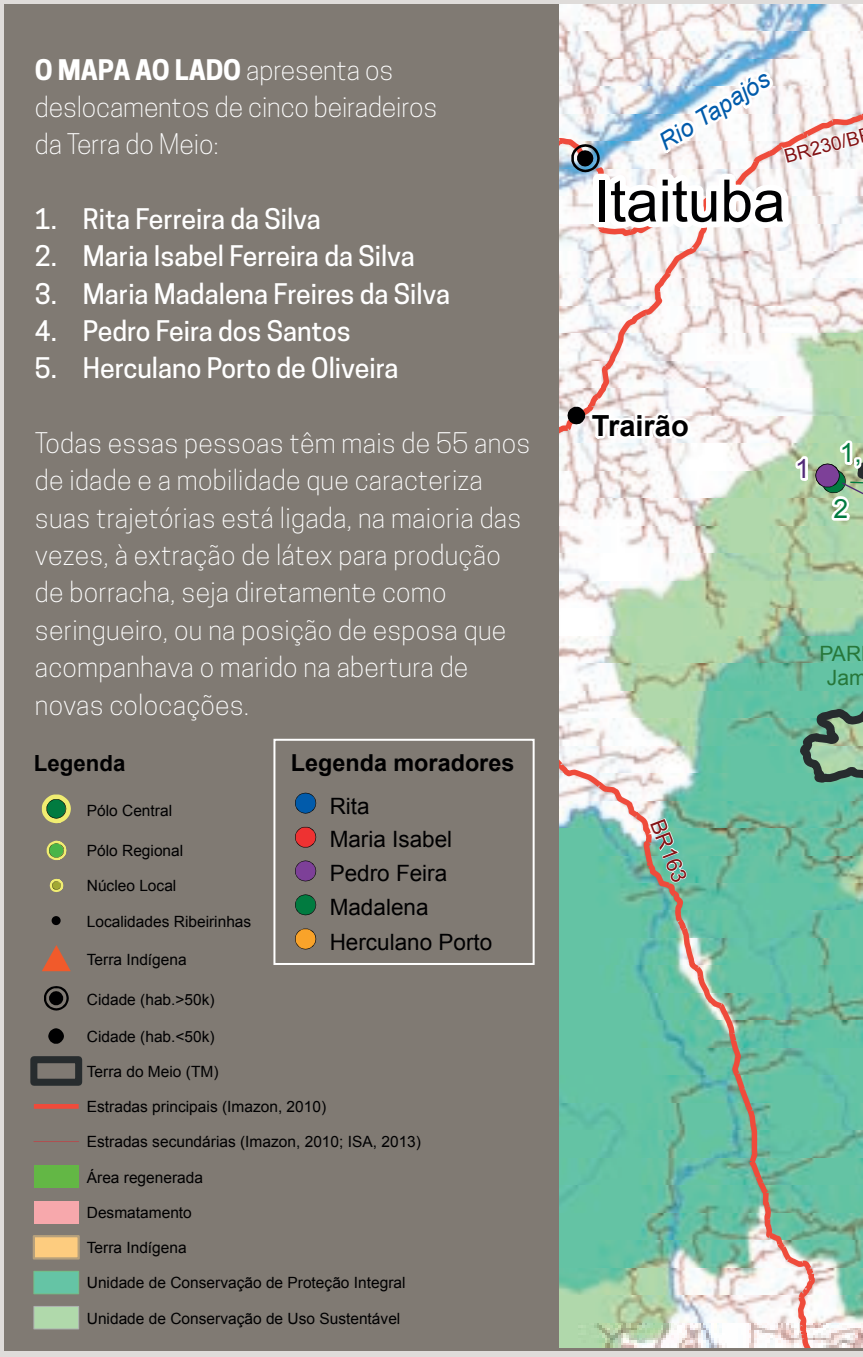
Os deslocamentos que as pessoas – e famílias inteiras – fizeram ao longo de sua trajetória ajuda a entender como essa rede de relações no beiradão foi sendo tecida. Nas palavras de dona Isabel, os beiradeiros que mudam muito de lugar *"são como porcão na lua nova, não param em canto nenhum"*.

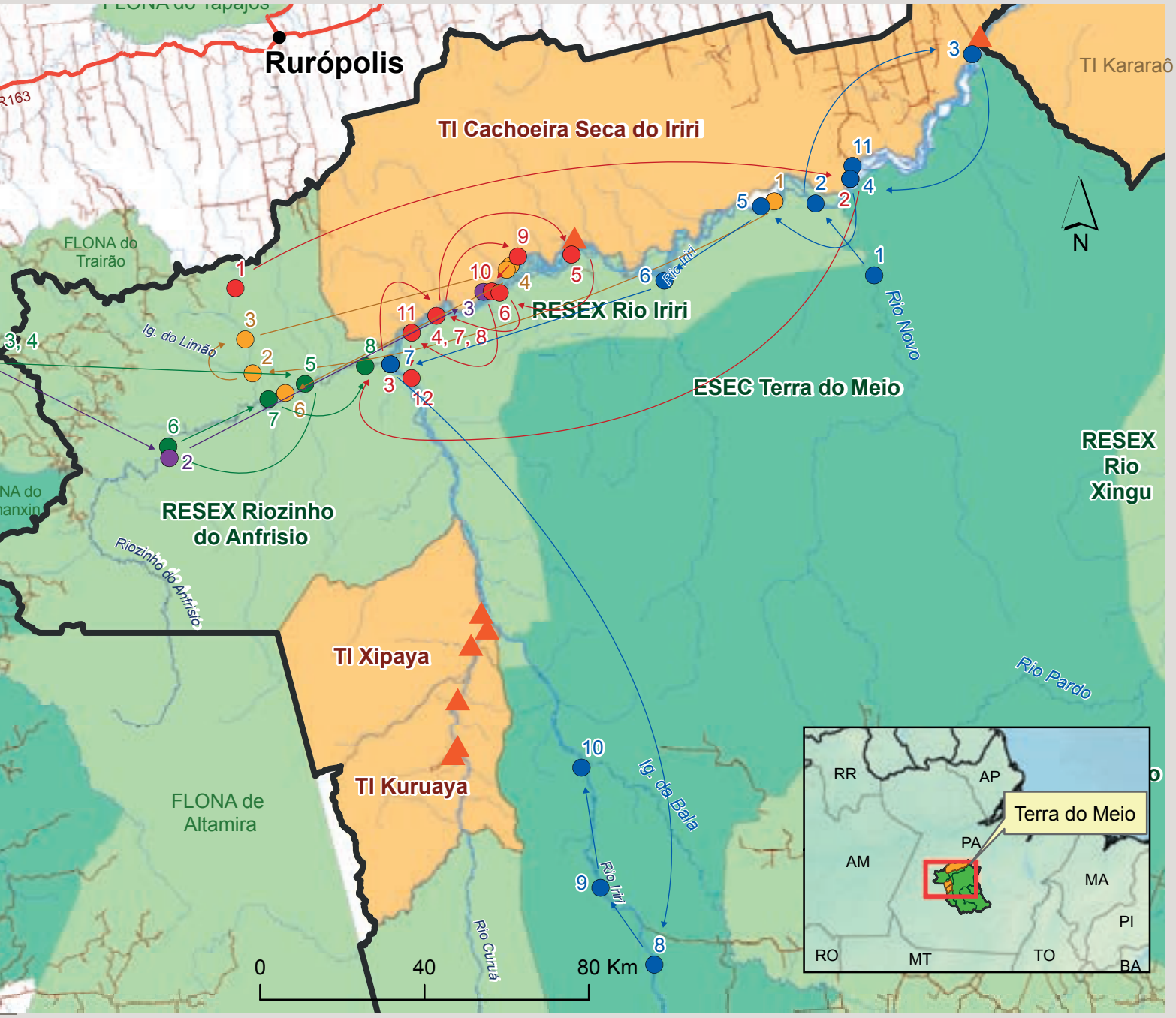
Um padrão de ocupação surgido mais recentemente beiradão é a concentração de muitas famílias em uma única localidade. Hoje existem quatro localidades que destoam das demais por apresentaram uma grande quantidade de casas: Morro Verde, Boa Esperança, São Francisco e Maribel. Esse formato pode estar relacionado com o ciclo econômico da pesca, que substitui a regularidade de uma série de atividades realizadas na mata, modificando o tipo de uso do território.

O MAPA AO LADO apresenta os deslocamentos de cinco beiradeiros da Terra do Meio:

1. Rita Ferreira da Silva
2. Maria Isabel Ferreira da Silva
3. Maria Madalena Freires da Silva
4. Pedro Feira dos Santos
5. Herculano Porto de Oliveira

Todas essas pessoas têm mais de 55 anos de idade e a mobilidade que caracteriza suas trajetórias está ligada, na maioria das vezes, à extração de látex para produção de borracha, seja diretamente como seringueiro, ou na posição de esposa que acompanhava o marido na abertura de novas colocações.




Rurópolis
TI Kararaô
TI Cachoeira Seca do Iriri
FLONA do Trairão
RESEX Rio Iriri
Rio Iriri
Rio Novo
ESEC Terra do Meio
RESEX Rio Xingu
RESEX Riozinho do Anfrisio
Riozinho do Anfrisio
Ig. do Limão
TI Xipaya
TI Kuruaya
FLONA de Altamira
Ig. da Bala
Rio Pardo
Rio Curuá
N
0
40
80 Km
RR
AP
PA
AM
MA
PI
RO
MT
TO
BA
Terra do Meio

TRAJETÓRIA 1 RITA FERREIRA DA SILVA, 80 ANOS

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

1. **Morro das Graças** (Rio Novo)
2. **Boa Esperança** (Rio Iriri)
3. **Curambê**, atual Cujubim (Rio Iriri)
4. **Pedra do Ó** (Rio Iriri)
5. **Morro do Frade** (Igarapé Carajari)
6. **Suvaco** (Rio Iriri)
7. **Brabo** (Rio Iriri)
8. **Laranjeira** (Rio Iriri)
9. **Sítio Santo Estevão**, Maribel (Rio Iriri)

Rita Ferreira da Silva nasceu em 1935 dentro do Rio Novo, numa colocação de seringa chamada Morro das Graças, filha de Cacilda Rodrigues da Silva e Genuíno Rodrigues da Silva. Seu pai nasceu em Conceição do Araguaia e veio para a Terra do Meio cortar seringa. Rita teve quatro irmãos: Luís Ferreira (finado), Antônio, Graça e Maria. Seu pai morreu muito cedo, na década de 1940, por isso Rita foi criada por um avô, chamado Antônio Rodrigues da Silva e a mulher dele, dona Maria Iracema. Rita se casou com José Moreira da Silva, soldado da borracha que trabalhou nos seringais do Rio Novo para o seringalista Coriolano Dias. Ele era conhecido como Simbereba. Além de seringueiro, Seu Simbereba trabalhou como castanheiro e pescador. Quando se casaram saíram, do Rio Novo e foram morar na Boa Esperança, colocação de Moacir Gusmão. Da Boa Esperança foram para Curambê, área controlada pelo seringalista Pompeu Ribeiro.

***"Eu casei** e fomos morar na Boa Esperança, passamos muitos anos lá. Na época, a Boa Esperança era na ilha em frente de onde hoje é a Boa Esperança. Ali eram as roças, o pessoal morava na ilha por causa de índio brabo. De lá fomos morar perto do Cujubim, lá em baixo no Iriri. Foi lá que nasceu o Zé Simbereba (filho) e o João. Lá hoje é a aldeia dos índios."*

Depois, Rita e o marido foram morar na Pedra do Ó já com dois filhos pequenos. O seringalista lá era João de Oliveira. De lá, Seu Simbereba foi cortar seringa dentro do Igarapé Carajari, numa colocação chamada Morro do Frade, do mesmo João. Foi quando Simbereba conheceu o seringalista Frisan Nunes e foi trabalhar para ele no Alto Iriri, numa colocação chamada Suvaco. De lá, desceram até a colocação Laranjeira, de Raimundo Oliveira, que depois passou para um senhor de Menezes. Na Laranjeira, a família de Rita e o finado Simbereba moraram 10 anos. Lá nasceu outro filho do casal, Chicó. Esta colocação foi o último lugar onde Seu Simbereba cortou seringa. Depois disso, foram morar na Maribel, no Sítio Santo Estavão. Simbereba faleceu e Rita, um pouco adoentada, passa longos períodos em Altamira. No Sítio Santo Estevão permanece o filho dela, José Simbereba com sua esposa Lindalva e filhos. Seu filho Chicó mora com sua esposa Nilza na Maribel, onde residem também outros parentes.

TRAJETÓRIA 2 MARIA ISABEL FERREIRA DA SILVA, 55 ANOS

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2012

1. **Aurora** (Igarapé Aurora)
2. **Jatobá** (Rio Iriri)
3. **Praia da Mina**
4. **Furo do Fava 1**
5. **Fazendinha**
6. **Favela**
7. **Furo do Fava 2**
8. **Furo do Fava 3**
9. **Fervioca**
10. **Raimundo Arigó**
11. **Pontão do Pati**
12. **Lajeiro do Iriri**

Maria Isabel Ferreira da Silva é a derradeira filha de Maria de Alisandra Ferreira, mulher nascida e criada em Itaituba, no Tapajós, e de José Ferreira da Silva, nascido no Massaranduba, dentro do Riozinho do Anfrísio. José Ferreira é filho da finada Roxa e irmão da Dona Maria, que mora na Ilha do Papagaio, no Iriri. O pai de Maria Isabel era seringueiro no Aurora. O Aurora é um igarapé tão pequeno que no verão só chegava varando por terra. Naquele tempo, o pai de Maria Isabel trabalhava para o finado Anisão. No barracão do Anisão, todo ano tinha festejo de São Sebastião. Isabel nasceu dentro dessa capela, enquanto sua mãe viajava a pé para o Tapajós para encontrar a mãe. Quando ia passando pela capela, começaram as dores do parto. Quem ajudou o nascimento de Isabel foi a finada Emília.

"Com 7 anos, *saí do Aurora. Meus pais foram morar no Jatobá, por cima do Cachoeirinha, onde morava a Graça. Ali era do Valdir Cordeiro, irmão da velha Ivonete. Daí foi o tempo que eu cresci e arrumei marido, o finado Valdiermes. Ele nasceu e se criou em Abaetetuba, mas veio no tempo que vinha muita gente de fora aí pra cortar seringa. Ele morreu aqui, nunca voltou pra onde estavam os parentes dele. Nós fomos morar no Furo do Fava, no lugar onde hoje tem a escola.*

Eu e esse meu marido moramos acho que em uns 13 lugares. Ele era que nem porcão na lua nova, não parava em canto nenhum. Se adoecesse um menino hoje, ficasse bom e amanhã adoecesse outro, ele achava que ali não prestava mais e já ia embora. De primeiro a gente morou na Praia da Mina, por cima do São Francisco, antes de chegar na Cachoeirinha onde o Jacu mora. Ali de quem vem pelo canal, tem uma praiona grande. Tive um filho lá. De lá nós viemos pro Furo do Fava.

De lá, voltamos pra Favela, por cima do Julião, moramos dois anos. Daí descemos de novo pro rumo da Juvilândia, na Fazendinha, dois anos. Era do Julia Vitor. Daí viemos pro Furo do Fava de novo, mas em outro lugar. Só ali no Furo do Fava nós abrimos três lugares. Morei no Fervioca, era por baixo onde morava o Herculano Porto.

Depois moramos cá no Raimundo Arigó, dentro de um furo por cima da Fazendinha, era entre o lugar do Raimundo Arigó e do Jinu, nós abrimos um lugarzinho lá. Mais uns dois anos. Daí o derradeiro que nós viemos abrir foi o Pontão do Pati. De lá nós viemos embora mesmo, moramos ali onde tá o Luís Carlos. Era só que nem porcão."

TRAJETÓRIA 3 MARIA MADALENA FREIRES DA SILVA, 68 ANOS

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

1. **Primavera** (Igarapé São Francisco / Tapajós)
2. **São Joaquim** (Igarapé São Francisco/Tapajós)
3. **Mocambo** (centro da mata; 2 horas de caminhada pro rio, morou apenas alguns meses)
4. **Primavera**
5. **São João** (Riozinho do Anfrísio)
6. **Massaranduba** (Riozinho do Anfrísio)
7. **Morro do Anfrísio** (Riozinho do Anfrísio)
8. **Morro Verde** (Riozinho do Anfrísio)

Madalena e Pedro são irmãos, filhos de pai maranhense e mãe índia da região do Tapajós. Pedro explica que quando foi fazer o seu registro no cartório, "Freires" tornou-se "Feira". E "da Silva" tornou-se "dos Santos" (risos). Há outros casos semelhantes de beiradeiros mais velhos que tiveram seu nome anotado com erro no registro de nascimento.

O pai deles chamava-se José Freires da Silva, nasceu na década de 1880 na cidade maranhense de Codó, onde residiu até 1911, ano em que chegou na região do Alto Tapajós para cortar seringa, num seringal chamado Tamanqueira.

Em 1918 mais ou menos, José Freires se casou com a indígena Emília dos Santos, que fora "caçada no mato" pelo marido, conta Pedro. Juntos abriram a Primavera, localidade à beira de um igarapé pequeno, onde "não passava nem canoa", chamado São Francisco, na região do Itapacurá, cujas águas vertem para o Rio Tapajós. Na Primavera nasceram Pedro e Madalena, na década de 1940.

José Freires foi seringueiro do 1º ciclo da borracha e cortou seringa até a década de 1950 para um seringalista que controlava os seringais do Itapacurá chamado Bibito.

Na infância, Pedro e Madalena conviveram na região do Itapacurá. Havia um varador por terra até o barracão do patrão, eram dois dias de caminhada até o Rio Tapajós por onde escoavam a borracha. Pelo Igarapé Itapacurá e Paranã era possível chegar ao Tapajós de canoa: "só que não varava no mesmo lugar, no Tapajós, varava num lugar que hoje é todo habitado [se refere possivelmente à atual cidade de Mirituba]".

As trajetórias dos dois irmãos se separam quando Pedro sai para trabalhar e Madalena "arruma" família.

TRAJETÓRIA 4 PEDRO FEIRA DOS SANTOS, 74 ANOS

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

1. **Primavera** (Igarapé São Francisco/Tapajós)
2. **Lago Bonito** (Riozinho do Anfrísio)
3. **Cachoeirinha** (Rio Iriri)

Maria Madalena Freires da Silva, quando se casou pela primeira vez, se mudou para São Joaquim, localidade próxima à Primavera. Morou também alguns meses numa localidade próxima chamada Mocambo, que era no centro da mata, banhada apenas por uma grota. Nesse local, seu marido caçava gato. Então voltou a residir na Primavera até se casar com Antônio Rocha, cuja família era tapajoara, mas tinha se deslocado para o Riozinho do Anfrísio. Já na Terra do Meio, Madalena primeiro morou no São João, com parentes do marido. Depois reabriram o Massaranduba, antiga colocação de seringa, onde residiram por cinco anos. Quando se separou, ficou um ano na Boa Saúde, na casa da filha Joana, até se juntar com Chico Preto, atual marido. Moraram cerca de 10 anos no Morro do Anfrísio, localidade da família dele. Quando já estavam com dois filhos pequenos optaram por reabrir um antiga localidade chamada Chico Martins, na boca do Riozinho do Anfrísio, lugar que chamaram, a partir de então, de Morro Verde. Além de Madalena e Chico Preto, moram na localidade um irmão de Madalena, uma irmã de Chico Preto, além de quatro filhos com suas famílias, muitos netos e alguns bisnetos. A localidade Morro Verde é onde se concentra o maior número de casas dentro de Riozinho do Anfrísio. Isso ocorreu porque a família preferiu manter-se junta. A atividade principal no Morro Verde é roça para vender farinha.

Pedro Feira dos Santos se casou com Maria no dia 11 de maio de 1969. Ela era do Alto Riozinho do Anfrísio, região que que mantinha comunicação com os seringais do Tapajós por meio do caminho do Itapacurá. Embora casado com uma filha do Riozinho do Anfrísio, Pedro só passou a morar no Lago Bonito alguns anos depois. Depois de alguns anos no Riozinho do Anfrísio, Seu Pedro Feira mudou-se com Maria para a Cachoeirinha, onde havia um barracão do Moés, um mercador de vários produtos que os beiradeiros vendiam, como seringa, copaíba, castanha. Quando Moés foi embora, ele pediu que Pedro tomasse conta do lugar dele. A área foi transformada em Terra Indígena Arara, mas Pedro Feira e a família ainda residem lá.

TRAJETÓRIA 5 HERCULANO PORTO DE OLIVEIRA, 71 ANOS

© Rosely A. Sanches/ISA

1. **Ilha Pedra do Chavito** (Rio Iriri, nascimento)
2. **Limão** (Igarapé do Limão)
3. **Arraial** (Igarapé Piracuí)
4. **Barra do Vento** (Rio Iriri)
5. **Dois Irmãos** (Rio Iriri)
6. **Bom Jardim** (Riozinho do Anfrísio)

Herculano Porto de Oliveira nasceu em 1944, na Pedra do Chavito, uma ilha do Rio Iriri, um pouco abaixo da localidade São Francisco. Ele conta que na época em que nasceu, muitas colocações de seringa eram em ilhas, pois os seringalistas temiam o ataque de índios nas margens dos rios. Herculano foi batizado no Rio Novo, no barracão Boa Fé, do seringalista Coriolano Dias. O padrinho de crisma de Herculano era José Gonçalo, um piloto de Anfrísio que remava o beiradão todo transportando borracha. José Gonçalo foi dono da colocação Buenos Aires depois de João Ferreira. Ele tinha uma canoa que chamava Palito de Fósforo e nela ia buscar olho de palha pra cobrir as casas, já que na região não havia babaçu.

> ***"José Gonçalo,*** *que era conhecido por Zé Prego, que era um piloto de barco, piloto do Anfrísio, viu muita gente. Era José Gonçalo que viajava com esses barcos que hoje andam com esses rabetão, sozinho de remo; ele viajava dali do Rio Novo carregando mercadoria somente ele e um rapaz num barco de 2 mil quilos, só a remo e à vara, naquela época. E de lá no Buenos Aires, Entre-Rios, numa canoa que pegava 600, 800 quilos sozinho. Ainda conheci a canoa que ele tinha, era um casco que chamavam de Palito de Fósforo, ela carregava 150, 200, olho de palha ali, onde mora o Pedro hoje, do Paulo Afonso para lá, porque do Buenos Aires não tem palha de babaçu. De lá para cima as moradias eram cobertas com palha de Inajá. Formiga, Largo Redondo, aí quando chega novamente lá para o alto tem novamente a palha do babaçu, mas não tinha naquele meio ali."*

Depois que seu avô faleceu, seu tio-avô Calixta Porto, que controlava seringais na região do Riozinho do Anfrísio e Igarapé Limão, convidou os pais de Seu Herculano para "um lugar mais calmo", onde não havia conflito com índio brabo. Foi então que Herculano, com apenas 2 anos, foi para o Igarapé do Limão, morar na localidade onde ficava o barracão de seringa de Calixta Porto. O pai de Herculano faleceu quando ele tinha ainda 12 anos, e sua mãe se mudou com os filhos para o Arraial, no Igarapé Piracuí.

> ***"Depois*** *que meu pai morreu, a gente mudou do Limão, meu tio Calixta Porto já tinha vendido, aí a gente mudou para outro seringal que era o seringal Arraial, que era do Pedro Cesário de Oliveira. Do Limão são 3 horas de viagem."*

Lá Seu Herculano terminou de se criar e ficou até casar-se com Vitorina, que morava perto, numa localidade chamada Porto da Roça. O casal deixou o igarapé e se mudou para o Rio Iriri, num local que abriram chamado Barra do Vento, por baixo do Barro Vermelho. Lá tiveram os primeiros filhos. Quando os patrões foram embora e o comércio de gato foi proibido, eles se mudaram para o Rio Iriri, uma localidade chamada Dois Irmãos, para morar com um cunhado de Herculano.

> ***"Porque quando a gente*** *morava lá no Igarapé Piracuí, foi no tempo que acabaram os patrões, a gente ficou no regatão, era mais difícil, porque pra gente ganhar dinheiro com seringa, naquela época de gato foi muito bom, mas nessa época tinha acabado a venda do gato também, a gente estava vendendo só algum gatozinho... Aí o meu cunhado e minha irmã que moravam no Boi Morreu mudaram para o Iriri, que compraram lá dos Dois Irmãos. E aí a gente mudou, era Barra do Vento o nome do lugar onde a gente voltou."*

Nos anos 1980, a morada de Herculano e Vitorina foi incluída na Terra Indígena Cachoeira Seca, dos índios Arara. Ele se lembra quando colocaram a placa da Terra Indígena no Igarapé Fervioca, que ficava um pouco abaixo de sua casa. Foi então que voltaram para o Riozinho do Anfrísio, para morar no Bom Jardim, uma localidade que fora aberta por um senhor chamado Bragança, antes mesmo de Seu Herculano "se entender", depois ocupada por Benedito Preto e Dona Dóia, e por último pelos sogros de Herculano. Até hoje Seu Herculano e Dona Vitorina moram no Bom Jardim, com filhos e netos.

> ***"Quem abriu o Bom Jardim*** *não foi o meu sogro. Quando o meu avô foi casar pela segunda vez, no Limão, a pessoa que era o dono de lá é que tinha feito essa abertura. Era um senhor, o apelido dele era Bragança, era até pai de uma comadre minha chamada Iracema. Aí seu Bragança era quem morava no Bom Jardim nessa época, depois disso veio morando mais gente. Quando eu me entendi, já no Riozinho, morava lá o seu Benedito Mendes, mas era conhecido como Benedito Preto, ele e dona Dóia. Foi ela que plantou aquele cupuzeiro que ainda hoje está lá."*

Os relatos e trajetórias apresentados permitem visualizar deslocamentos frequentes que as famílias faziam pelo beiradão. Ao longo do último século, os beiradeiros foram se relacionando com o território da Terra do Meio acumulando as experiências de gerações. Conhecimentos adquiridos sobre mata, nomes atribuídos às localidades e determinados pontos dos rios, encontros festivos, uma rede de ajuda mútua para curar doenças e pegar menino, todas estas formas de criar vínculos e se apropriar do espaço foram fundamentais para a identificação dos beiradeiros entre si e com a Terra do Meio.

VISTA DO RIO IRIRI.
© Lilo Clareto/ISA/2014

CAPÍTULO 1

TEMPOS E ESPAÇOS BEIRADEIROS

No beiradão, as percepções do ambiente, dos fenômenos climáticos e ciclos naturais determinam o calendário de atividades desempenhadas pelas famílias ao longo do ano. O tempo é contado mais em função da observação da natureza que da divisão em meses.

A presença de chuva forte, o amadurecimento de certas frutas, o florescimento de determinadas árvores e plantas, o aparecimento de bichos em alguns espaços da mata e do rio, a posição de uma estrela no céu, a ocorrência do canto de um pássaro ou de um tipo de sapo, todos esses eventos ocorrem em determinada época do ano modelando as estações e determinando o calendário de atividades no beiradão.

Muita gente também define o tempo pelo tipo de trabalho que se costuma realizar naquele período. Ao longo do ano tem o "tempo de botar roça", "tempo de rapar a estrada", "tempo de lanternar na beira do rio", "tempo de pescar tal peixe", "tempo de quebrar coco", "tempo de quebrar castanha". O calendário de atividades expressa o tempo vivido, mostra como como as famílias se organizam para aproveitar e potencializar oportunidades que o ambiente gera em cada período, para gerar renda, fazer viagens, variar o cardápio alimentar, construir casas.

Nas viagens, a distância entre as localidades são medidas pelo tempo gasto para chegar em cada lugar. Com a introdução dos motores rabeta, as viagens passaram a ter outra duração. O Rio Iriri e o Riozinho do Anfrísio, nessa lógica, ficaram menores. E navegando em voadeira, as viagens que levavam dias se tornaram deslocamentos de poucas horas. As viagens a remo ou rabeta guardam ainda um costume frequente dos viajantes que é parar em quase toda localidade para descansar, visitar a família, compadre e amigos, conversar um pouco, tomar café, arranjar uma fruta do terreiro.

No verão, as viagens chegam a ser três vezes mais demoradas do que no inverno. As percepções sobre as estações ajudam o planejamento de atividades e viagens. Há diversas maneiras de saber quando o tempo vai mudar, mas para isso é preciso conhecer bem cada estação.

ESTAÇÕES DO ANO

Na Terra do Meio, quem define as estações é a chuva e o nível dos rios. Não existe uma data fixa para marcar o início do verão e do inverno, embora os meses possam ser usados como referências mais gerais. Quando as chuvas são regulares, intensas e duradouras, os rios começam a encher: é o inverno. Quando as chuvas se tornam mais escassas, os rios começam novamente a secar: é verão.

Dentro dos padrões próprios de cada estação sempre ocorrem pequenas variações: tem ano que as chuvas atrasam, outro em que se antecipam, tem ano de muita sequidão, outro de enchente forte. Sempre existiram secas fortes no beiradão, mas a seca de 2015 fez alguns dos beiradeiros mais velhos dizer que foi das piores, senão a pior, que já viram na vida. Secas ou enchentes muito severas causam sérios prejuízos.

Na seca os problemas principais são a dificuldade de navegar nos rios, impossibilitando viagens e remoções emergenciais; o risco de perder a roça; a interrupção da atividades seringueira devido a vulnerabilidade das árvores e o tipo de leite. As enchentes, por sua vez, alagam casas, corroem os terreiros e canteiros, e podem inundar as roças.

As secas e enchentes mais drásticas são históricas, os mais velhos lembram e contam para os mais jovens; e servem de referência para avaliar situações presentes, fazer previsões e tomar as medidas para minimizar as dificuldades em condições extremas.

Seu Herculano observa que atualmente não têm mais um período em que os rios ficam estáveis: eles estão sempre enchendo ou esvaziando.

"Antes o rio ficava um mês no mesmo nível, não é que nem hoje que o rio todo tempo ou tá enchendo ou tá vazando."

Herculano Porto de Oliveira, 71 anos,
Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os períodos de transição de uma estação para outra têm nuances, são períodos em que coexistem certas características do verão e inverno. Existem por exemplo os "repiquetes", que são cheias repentinas que podem acontecer tanto na cheia como na vazante. Há também diferentes momentos dentro de cada estação. Ensina a tradição seringueira que o verão é divido em duas partes: o primeiro-meio-verão e o segundo meio-verão.

O primeiro período recai mais ou menos nos meses de maio a agosto. O segundo pega os meses de outubro, novembro e dezembro. Entre os dois períodos ocorre a piroca, que dura cerca de 30 dias e coincide com o auge da seca, geralmente no mês de setembro, mas pode antecipar e pegar também o mês de agosto. Nessa fase, o seringueiro interrompe o corte porque as seringueiras estão florescendo e trocando de folhagem, usando todo o leite neste processo.

No auge do verão, a estiagem pode chegar a durar mais de 30 dias. Nesse período ainda se vê formações de nuvens, mas logo se dissipam, levando a esperança de ver a terra umedecendo, as plantas do terreiro molhando, o leite da seringueira afinando. As primeiras chuvas que caem anunciando o fim do verão são geralmente pontuais em duração e extensão, são as chamadas "chuvas de manga", caracterizadas por fortes trovoadas e por serem ainda finas e rápidas. As chuvas de manga coincidem com o período em que as mangueiras estão terminando a formação dos frutos, até que as caudalosas chuvas de inverno se estabelecem fazendo ressurgir grotas e lagos que haviam secado durante a seca.

NO VERÃO, É PRECISO DESEMBARCAR DA VOADEIRA NO PEDRAL, ÀS MARGENS DO RIO IRIRI, PARA REDUZIR O PESO DA EMBARCAÇÃO NAS ZONAS MAIS RASAS.

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

De maneira geral, considera-se que o início do verão ocorre em maio e o início do inverno em novembro. Entretanto, a definição destes meses não é consenso entre todos os beiradeiros. Por exemplo, algumas pessoas entendem que o verão propriamente dito só começa em junho, quando a seca se consolida e o nível dos rios abaixa rapidamente, e que o mês de maio seria um período de transição em que coexistem aspectos do inverno e do verão. Igualmente, há quem considere que as primeiras chuvas de outubro, mesmo que ainda tímidas, já deflagram o início do inverno e não as torrenciais chuvas que começam a se estabelecer entre novembro e dezembro. Outro fator que interfere na definição sobre o período de início das estações é a região tomada como referência. Por ser um território vasto, a Terra do Meio apresenta variações climáticas em regiões específicas, de modo que as percepções de quem mora próximo às cabeceiras podem não ser as mesmas de quem mora nas grandes embocaduras dos rios.

Fixar um mês para marcar o início de uma estação pode servir como referência, mas na realidade beiradeira, uma estação só começa efetivamente quando alguns eventos climáticos e ecológicos acontecem. Por isso, é muito comum ouvir expressões como "esse ano o verão atrasou", como referência ao fato de que a cheia se prolongou por mais tempo naquele ano.

Ao longo de um ano, muitas transformações e relações ecológicas são percebidas no ambiente, e são essas percepções que servem de referência para medir o tempo. Muitas pessoas sabem falar sobre os sinais que prenunciam a mudança de estação, as características do verão e do inverno e dos diferentes períodos dentro

de cada estação. A maioria dos sinais que marcam as estações é compartilhada, mas algumas observações são particulares. Nesses casos, as pessoas respeitam mas não se sentem obrigadas a concordar.

Esse tipo de assunto costuma gerar longas conversas no beiradão, principalmente entre aqueles que se interessam e se aprofundam em detalhes que a maior parte das pessoas não percebem. Seu Porrodó, por exemplo, menciona a mudança na folhagem das árvores; já percebeu também, durante o auge do verão, que os bandos de porcão se afastam da beira dos rios. Zé Simbereba concorda e complementa: no inverno é melhor para a caça de porcão, enquanto que no verão é bom para a caça de espera. Seu Reginho olha para o céu de madrugada e sabe que o verão chegou quando a estrela Dalva desponta em outro lugar.

"Sinal do verão? *As árvores. Começam a mudar as folhas: amarelar e cair as folhas. Cai as folhas velhas e vêm folhas novas. Você presta atenção: todas as árvores no começo do verão começam a mudar as folhas. Outras começam a florar, aquelas que caem primeiro. Aí já vem a folha nova e a flor. Quando o verão é muito pesado, o porcão some. Aqui, na descida do rio, na baixada das águas, ainda ataca muito. Mas quando verãozão bate mesmo, pode esquecer."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

"A época seca é boa *para os esperadores, quem gosta de esperar. Agora a época de chuva é melhor pra porcão. O porcão você escuta ele roncar longe."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

"Eu tiro pelos planetas*. Porque quando vai chegar a entrada do verão, essa estrela que chama estrela Dalva, você vê ela sair na madrugada. E quando já vai chegar pra banda do inverno, ela já vai pra banda daqui ó [aponta o rumo no céu]. Seis horas ela já tá em certas alturas aqui. No verão não, ela começa a sair às 5 horas da manhã. Quando eu levanto de madrugada, eu já conheço ela. Ela e sete estrela. Que ela já vem clareando tudo, que ela faz um luarzinho que você enxerga, clareia um pouquinho. Tô conhecendo que ali é a entrada do verão.*

Os bichinhos da mata adivinham também, tanto da entrada do inverno quanto da entrada do verão. Por exemplo, da estrada [de seringa] tem um passarinho que chamam ele de seringueiro, que quando está para amanhecer você escuta ele cantar, quando você entra na mata, que está às vezes meio chuva você escuta ele cantar, daí olha o seringueirão, já está em tempo do verão já, nesse tempo de inverno ele não canta não." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

NO RIO IRIRI, VEGETAÇÃO ASSUME TONALIDADE AMARELADA MARCANDO A TRANSIÇÃO DE ESTAÇÕES.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

Quando é tempo do rio encher, precisa chover nas cabeceiras, nos igarapés e nas grotas do centro da mata que secaram no verão. Quando as grotas estão "jogando água no rio", é sinal de que o nível do rio vai subir. As primeiras chuvas que anunciam o inverno ainda não são suficientes para recarregar esses cursos d'água que secaram. Quando ocorrem chuvas mais caudalosas e duradouras, as grotas voltam a correr dentro da mata e transbordam água para encher os rios ainda baixos em quedas fortes que parecem cachoeiras. Ao navegar pelos rios em janeiro, é comum ouvir comentários entusiasmados dos beiradeiros "a grota tá botando água!", sinal que o rio está enchendo, que finalmente a sequidão vai acabar e a mata produzirá fartura de alimentos.

Seu José Simbereba repara que o coaxar de alguns sapos indicam o início do inverno, e que outros cantam o inverno todo. Menciona também que as chuvas de manga são aquelas que ocorrem no início do inverno.

Os períodos de transição de uma estação para outra são marcados por alguns fenômenos. O arco-íris é um deles. José Simbereba reconhece que a presença do arco-íris ocorre tanto na passagem do tempo seco para o tempo de chuvas, como o contrário. Segundo Seu Antônio Manelito, o arco-íris "chupa" a água de um lugar para o outro. Então quando é tempo de começar o verão, o arco-íris tira a chuva e leva pra outro lugar. E quando é tempo de começar o inverno, é o contrário: ele busca água de outro lugar e traz pra chover perto.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CHUVA DE MANGA MARCA O INÍCIO DO INVERNO E COINCIDE COM O AMADURECIMENTO DOS FRUTOS NAS MANGUEIRAS.

Além dos sinais da mudança de estação, as previsões do clima também podem ser feitas com base na observação das árvores e dos bichos. Vários exemplos são citados para "adivinhar" quando vai chover: o mutum-fava esturra em dia de chuva no segundo-meio-verão. Se tem sol quente e ele esturra é porque o tempo vai fechar e vai chover. Além do mutum, o canto do sabiá também pode indicar chuva. O seringueiro se baseia muito por esses sinais para evitar perder o leite colhido na estrada.

***"O mutum-fava** gosta muito de esturrar no segundo meio-verão, em dia de chuva. São os dois que o seringueiro não acha muito bom quando eles tão cantando em dia de sol quente: mutum fava e sabiá. Quando começa a cantar, sol quente, mutum esturrando, é chuva naquele dia. Seringueiro não gosta porque a chuva vem e toma o leite."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

***"Porque o inverno a gente sabe** que vai ficar forte mesmo é com o canto do carretel, um sapo. Ele é assim, quadradinho, tem umas orelhinhas. Ele é feio mas fica bonito ao mesmo tempo, é interessante ele. Quando ele canta: 'ó menina, agora é o inverno que chegou'. Ele canta ao longo do inverno todo. Quando ele parou a cantoria, já sabe, é o verão que vai chegar. Calou, acabou o inverno.*

No começo do inverno tem muito sapo que grita. Tem aquele do intervalo, não o carretel é outro, que a gente já sabe 'vai começar a chuva, o sapo tá cantando'. Ele anuncia que vai começar a chuva, ele faz 'uuuu'. É uma rã e mora em oco, dificilmente vê ela. Ela é listrada, tipo zebra. Ela é toda listradinha, é bonita, e canta dentro do buraco. E quando chega perto, ela cala, danada ela. E ela só canta na época de começar as chuvas. Depois que as chuvas chegam fortes, ela não canta mais.

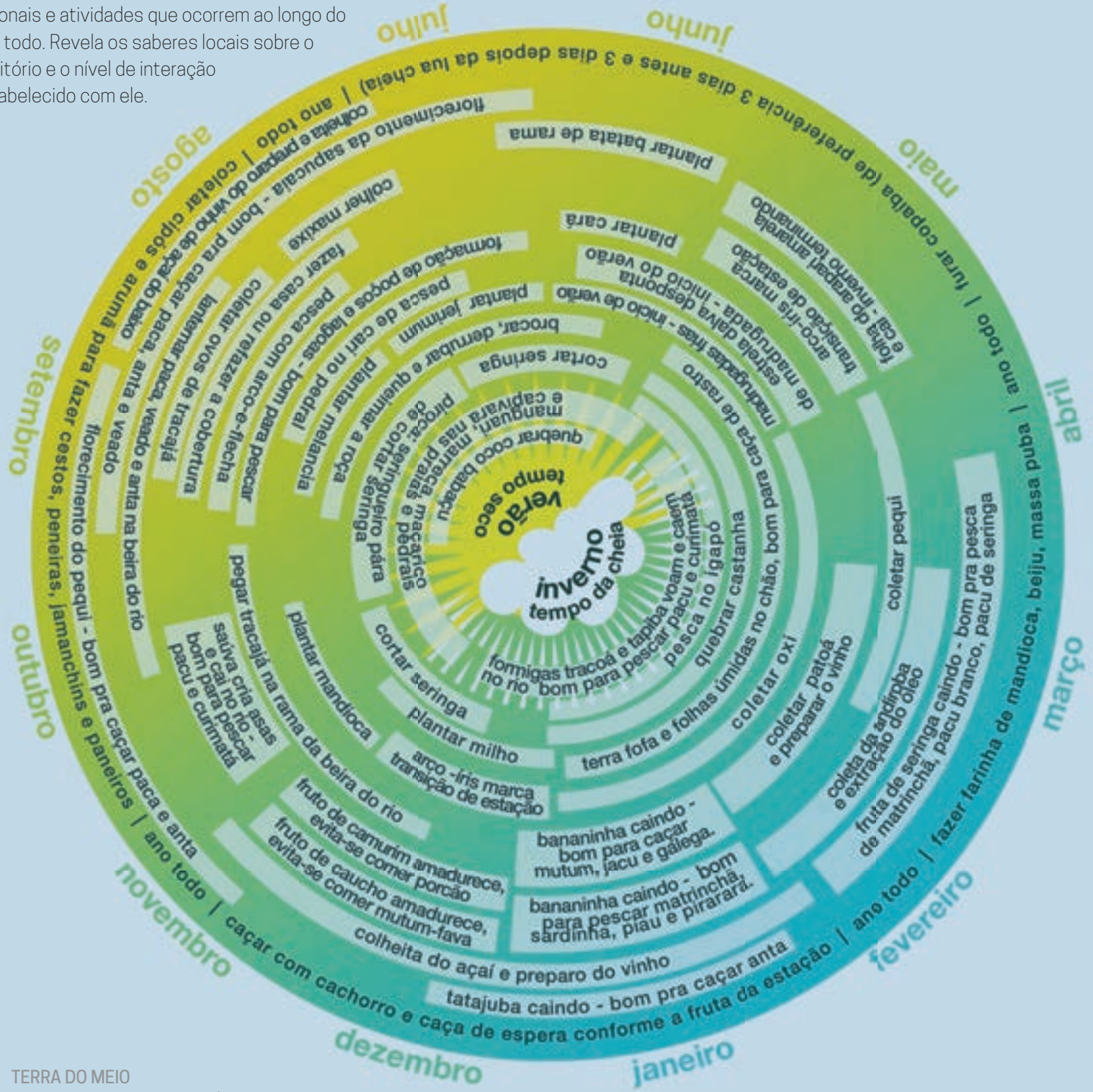
Ou o arco-íris, ele tem dois sentidos: ele anuncia a chegada do verão, que quando começa a ver arco-íris é sinal de verão. E quando você vê o arco-íris você lembra do compromisso, aquilo ali é aliança que Deus fez com o homem. O arco-íris significa isso. Mas também pode marcar a passagem pro inverno. Porque a chuva é fina e tá aberto atrás. E daí mostra aquele desenho. No inverno forte, o arco-íris ele não aparece. Porque o inverno termina como começa: o inverno começa com chuva de manga (chuva de nuvem solteira), chuva fina, trovoada."

José "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

O ARCO-ÍRIS É ASSOCIADO COM A TRANSIÇÃO DE ESTAÇÕES, RIO IRIRI.

CALENDÁRIO ANUAL BEIRADEIRO

O calendário beiradeiro é formado por atividades sazonais e atividades que ocorrem ao longo do ano todo. Revela os saberes locais sobre o território e o nível de interação estabelecido com ele.



MANGUARI

© Lilo Clareto/ISA/2014

Além dos pássaros, os macacos também dão sinais que ajudam a prever o tempo. Porrodó identifica o canto do zogue-zogue boca d'água, do macacão cara-branca e do capelão. Entre os pássaro, menciona o esturro do mutum, do surucuá e do paturi.

> ***"No dia que vai chover,*** *o zogue-zogue boca d'água, se ele cantar não chove. Se ele só fizer aquela zoada, pode esperar que é chuva. O mutum se esturrar ao meio-dia no sol quente, é chuva. Mesmo que esteja no verão. O capelão [macaco guariba] se cantar hora de meio-dia, chove. O cara branca, se ele ficar gritando hora de meio-dia, quei, quei, quei, pode saber que é chuva. Já o passarinho surucuá se ele cantar, naquele dia não chove 'é com nojo'[1], mesmo no inverno, mas se ele fizer só uma zoada que nem o zogue-zogue, é chuva! O paturi quando ele grita, pode saber, é enchente. Enchente grande! É um patinho ele. Quando ele grita a noite todinha, é inverno pesado."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Porrodó mostra que não se trata apenas de ouvir o bicho na mata, mas de saber qual tipo de barulho ele está fazendo, em qual período do ano, e o horário. Todos esses elementos devem ser observados para uma leitura correta dos sinais e planejar as atividades do dia. Se for tempo de cortar seringa, por exemplo, e o seringueiro escuta sinais de chuva, ele não vai se arriscar a perder o dia de trabalho molhando o leite.

Seu Agostinho percebeu que quando é verão, o guariba só canta em pau alto e quando é inverno, em árvores mais baixas. Os bandos de guariba costumam ser formados por muitas fêmeas e apenas um, dois ou três machos. Os machos possuem um canto potente, e muitas vezes um único macho é responsável por um canto que pode ser ouvido muito longe na mata.

Outra maneira de prever se a cheia daquele ano vai ser forte ou não é observar o ciclo da taboca na beira do rio. As pessoas observam que, de tempos em tempos (geralmente de sete em sete anos), a taboca da beira do rio floresce e morre. Nos anos em que isso acontece, os ribeirinhos sabem que a cheia dos rios não será muito grande, porque as sementes e brotos de taboca, localizados nos baixões dos rios, ficariam inteiramente submersos e morreriam. "Mas a taboca nunca se acaba". Assim é explicada a permanência das matas fechadas de taboca na beira dos rios.

> ***"O pessoal do Riozinho*** *tem esse detalhe. O pessoal de lá diz que essa taboca florou esse inverno e amadureceu. E não teve água pra afogar essa taboca. Dizendo o povo, os velhos, que isso foi uma semente de taboca que Deus deixou no mundo pra ciência. E essa taboca só existe no Riozinho, porque prá cá eu nunca vi não. Ela tem a semente meio graúda, meio compridinha. Eu vi o Raimundo Belmiro mostrando. O ano que essa taboca flora, a água não enche que é pra não acabar a semente."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Dona Lúcia Helena identifica no canto de alguns pássaros a previsão de chuva e sol. Pra ela, o tico-tico adivinha sol quanto canta. Mas se no meio do verão ele fica caladinho, é porque pode vir chuva. Dona Lúcia Helena admite que tem gente que não acredita, que diz que esse passarinho mente. Mas ela insiste: é no auge do verão, quando todo mundo no beiradão pede chuva, que o tico-tico, quietinho na roça, que acende a sua esperança. O tico-tico é o intérprete de Lúcia Helena.

1. A expressão "é com nojo", neste contexto, significa "de jeito nenhum".

MERGULHÃO ALÇANDO VOO, RIO IRIRI.

© Lilo Clareto/ISA/2014

***"O guariba quando faz a zoada**, às vezes são só dois. Eles cantam que nem uma dupla, é igual a voz. Só dá pra saber quando a gente chega lá. E às vezes é só um, o normal sempre é um, os outros estão encostados. Acho que é porque ele é o chefe. No bando não tem muito macho no meio não, o normal é dois, três.*

Só que aí tem um segredo esse bichos aí: no inverno eles cantam em pau baixo, no verão em pau alto. No inverno é numas moitas assim que nem do outro lado [do rio]. E é difícil a gente ver eles nesse tempo de verão."

Agostinho Bezerra de Castro, 65 anos, Buenos Aires/Alto Alegre, 2015.

***"O tico-tico,** ele adivinha o sol. O tico-tico você vai lá para a roça, quando eu estava trabalhando na minha roça assim, comecei a trabalhar, e o tico-tico: 'tico...tico'. Aí eu já sabia que nesse dia ia fazer sol, eu era experiente. O menino: 'mamãe, é nada, esse passarinho faz muito é mentir'. Aí eu digo 'que mentir? Pode prestar atenção que hoje é dia de sol', e era dia de sol o dia todinho. Aí quando ele não cantava de jeito nenhum, dormindo, eu digo 'hoje o tico-tico não cantou não, hoje queira Deus não arreia água'. Quando eu digo que o tico-tico estava calado, nesse verão é capaz de dar uma chuva nesse dois dias. O Raimundinho [marido] dizia 'tu tá experiente de que? Eu digo 'eu sou experiente do tico-tico, ele é o meu intérprete. Porque ele canta e faz sol, e quando ele não canta, que eu sei que ele está triste e não quer cantar, vai dar uma aguazinha. É dito e certo. Então é tudo que a gente se integra."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

O acauã também tem um canto que Dona Lúcia Helena repara. Diz que o canto dele é "atraente" e é capaz de adivinhar coisas que vão acontecer[2].

***"Acauã. O canto dela** é um canto muito atraente e que adivinha certas coisas. Adivinha a chuva, adivinha o sol. Se vai fazer sol ela canta no pau verde, que tem muita folha, se vai fazer sol é no pau seco, se vai fazer chuva ela canta no pau verde.*

Acauã ela canta assim "paco, paco, pacocococococo", tem gente que fica perturbado com esse tipo de canto que diz que é canto agorento. Tem muita gente que faz sabe o que? Simpatia de mato verde no fogo. Coloca o mato verde no fogo para ela parar de cantar. Diz 'mato verde no cu da Acauã, mato verde no cu da Acauã'. E aí ela para de cantar, é tudo isso a ciência do pessoal mais antigo." **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

2. "Acauã se cantar perto de casa/é agouro, é alguém que vai morrer/são segredos que o sertanejo sabe/e não teve o prazer de aprender ler" (canção Ouricuri, João do Vale).

A estação das chuvas é o tempo de quebrar castanha, extrair óleo de andiroba, fazer vinho de açaí, bacaba e patoá, pescar pacu e curimatá nos dias que a formiga "cai"...

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

© Lilo Clareto/ISA

... o tempo das chuvas é também bom para viajar, já que com os rios cheios, os barcos podem transportar a produção de castanha e de borracha até Altamira.

Alguns animais, como disseram Seu Porrodó e Seu José Simbereba, podem ter uma tendência de se afastar do beiradão no verão, caso do porcão. Outros, por sua vez, aparecem justamente no verão, quando os rios estão baixos. Nas praias, nos pedrais, nos baixões. É o caso da capivara e uma série de pássaros como marreca, maguari, gaivotas, maçariquinho.

> ***"Aqui aparece muita*** *capivara no verão, na beirada do meu lugar aqui. Elas ficam numa prainha que tem no porto do meu filho. Mas tem é bando! Muita marreca de verão fica na beira dessas praias, de cinquenta marrecas, muita mesmo. No inverno elas somem, não sei para onde vão. As gaivotas também. As gaivotas, quando elas veem que o rio está começando a descer, que já está no pedral, elas começam a aparecer.*
>
> *Maguari aqui e acolá a gente vê um por aí. Mas no verão são muitos, eu não sei para onde eles vão no inverno, eu queria saber para onde eles iam, as gaivotas acho que vão aí para fora.*
>
> *Aqui, quando o mês de maio, começa a chegar aquele maçariquinho; ele fica só pulando, pulando. Ele é rajadinho, a cabecinha dele tem uma pinta assim na cabeça dele, de fora a fora."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

"Jaburu, quando é ***de agosto para setembro, eles aparecem para comer os peixes. Ficam nas praias e nas pedras do meio. O tempo da tracajá é agosto e setembro também. Agora [março] vê tracajá demais nesses igapós, onde tem rama; assim de tardezinha fica assim cheio, ficam no igapó escondido, é tempo delas comer."***

Raimundo Pereira do Nascimento, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Por fim, Lúcia Helena evoca os bandos de borboletas e sapos que ficam nas praias que se formam no verão. Quando as águas começam a baixar, as borboletas aparecem em numerosos bandos, elas ficam nas áreas úmidas.

> ***"O verão, quando está*** *no começo do verão, a gente percebe no rio aquele sapinho quando fica, e as borboletas que vem e começam a sentar no porto, aí fica cheio de borboleta. A gente fala que o rio está descendo e é começo de verão. E a mata, a gente percebe que a mata começa a enxugar, e os passarinhos ficam alegres, cantando, os passarinhos ficam tudo alegre e a gente fica alegre também, a gente vai caçar com os cachorro na mata."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

A lista de conhecimentos sobre a característica das estações e os sinais que indicam chuva ou sol é grande. Foram reunidas mais algumas retiradas de conversas na localidade Manelito com os três irmão moradores do lugar: Antônio, Francisco e Do Carmo. Todas elas são observações que preveem o tempo a partir do comportamento de peixes ou de bichos.

"O pacuzinho e o olhudo quando eles mudam de cor, é sinal de que vem água nova, de que o rio vai encher."

"Quando tá no mato, que o jacamim canta, não chove. Mas não chove 'é com nojo'."

"O jacamim, ele sempre canta às nove da noite, pode atar a rede, não chove."

"A siricora é um tipo uma galinha d'água; quando ela canta cinco horas da tarde é danado pra chover a noite".

Página ao lado: Jaburus, marrecos e borboletas: © Anna Maria Andrade/ISA/2015; Maguari e maçarico: © Lilo Clareto/ISA

JABURUS

MARRECOS

BORBOLETAS

MANGUARI

MAÇARICO

Dona Isabel identifica uma relação entre a época do ano, a lua e a produtividade das abelhas. O mel é farto em dezembro, quando a mata está em flor, e sobretudo no período da lua crescente e cheia.

***"É que nem mel de abelha**. Se você for tirar mel de abelha na minguante ou na nova, claro que não vai dar nada. Se você tira no cheio da lua ele dá apurado. E o mês que mais dá mel é o mês de dezembro porque tem muita flor. Na sequidão não tem como a abelha dar mel, como é que vai dar, se não tem flor? Dezembro tem flor porque a umidade da chuva bate e toda a flor quer florar, toda fruteira quer botar fruta."*

Maria Isabel Ferreira da Silva, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Com base nos conhecimentos sobre o ciclo das chuvas, as transformações na mata e o comportamento dos animais, foi possível estabelecer um plano de atividades ao longo do ano. Um calendário que mostra o trabalho no beiradão é organizado de maneira a aproveitar a safra das frutas, seja diretamente para consumo ou venda, ou indiretamente na observação de oportunidades de caça e pesca. Cada momento do ano é bom pra determinadas atividades.

"A coroca, se ela cantar cinco ou seis horas subindo o rio, pode aguentar que é enchente. Se ela cantar pra baixo, descendo, é vazante."

"O jacaré, se tu vê ele esquentando ao sol de boca virada pro rumo de cima do rio, é enchente, muita chuva. Se ele estiver com a boca pra baixo, é vazante."

Fotos © Lilo Clareto/ISA

COROCA

JACARÉ

A estação seca é o tempo de cortar seringa, de botar roça, de quebrar coco babaçu, de caçar paca, anta e veado na beira do rio à noite. A estação das chuvas é o tempo de quebrar castanha, extrair óleo de andiroba, fazer vinho de açaí, bacaba e patoá, de preparar o mutá na sapucaieira, pescar pacu e curimatá nos dias que a formiga "cai".

O tempo das chuvas é também bom para viajar, já que com os rios cheios, os barcos podem transportar a produção de castanha e de borracha até Altamira. Mesmo as viagens mais curtas para visitar amigos e parentes no beiradão podem ficar prejudicadas no verão, principalmente nos anos em que a seca é forte. Uma viagem de canoa movida com rabeta pode durar três vezes mais tempo com o rio seco.

Muitos beiradeiros comentam que "a natureza sabe o que faz: coloca a safra da castanha no inverno e a seringa no verão, e quando chega o tempo da piroca, é justo a hora de derrubar e queimar a roça". Por isso que no beiradão sempre tem serviço. Quando não é uma coisa, é outra. E de fato, historicamente, o calendário das atividades produtivas mais importantes é organizado aproveitando a sazonalidade definida pelas estações e pelo ciclo das árvores e plantas associadas a estas atividades. Atualmente o tempo seco é oportuno também para a pesca, e muitas pessoas, sobretudo no Iriri, deixaram de ir para a mata cortar seringa para trabalhar na pesca. A quebra de castanha, atividade tradicional e muito rentável, continua forte em toda parte. Algumas atividades ocorrem ao longo do ano todo: furar copaíba; fazer farinha; fazer cesto, peneira, paneiro e jamanxim; caçar; pescar. No caso das duas últimas, há técnicas mais adequadas a cada época do ano e variam também as espécies mais consumidas em cada período[3]. Para organizarem o tempo e se prepararem para o trabalho, é preciso saber ler os indicadores que são dados pela natureza.

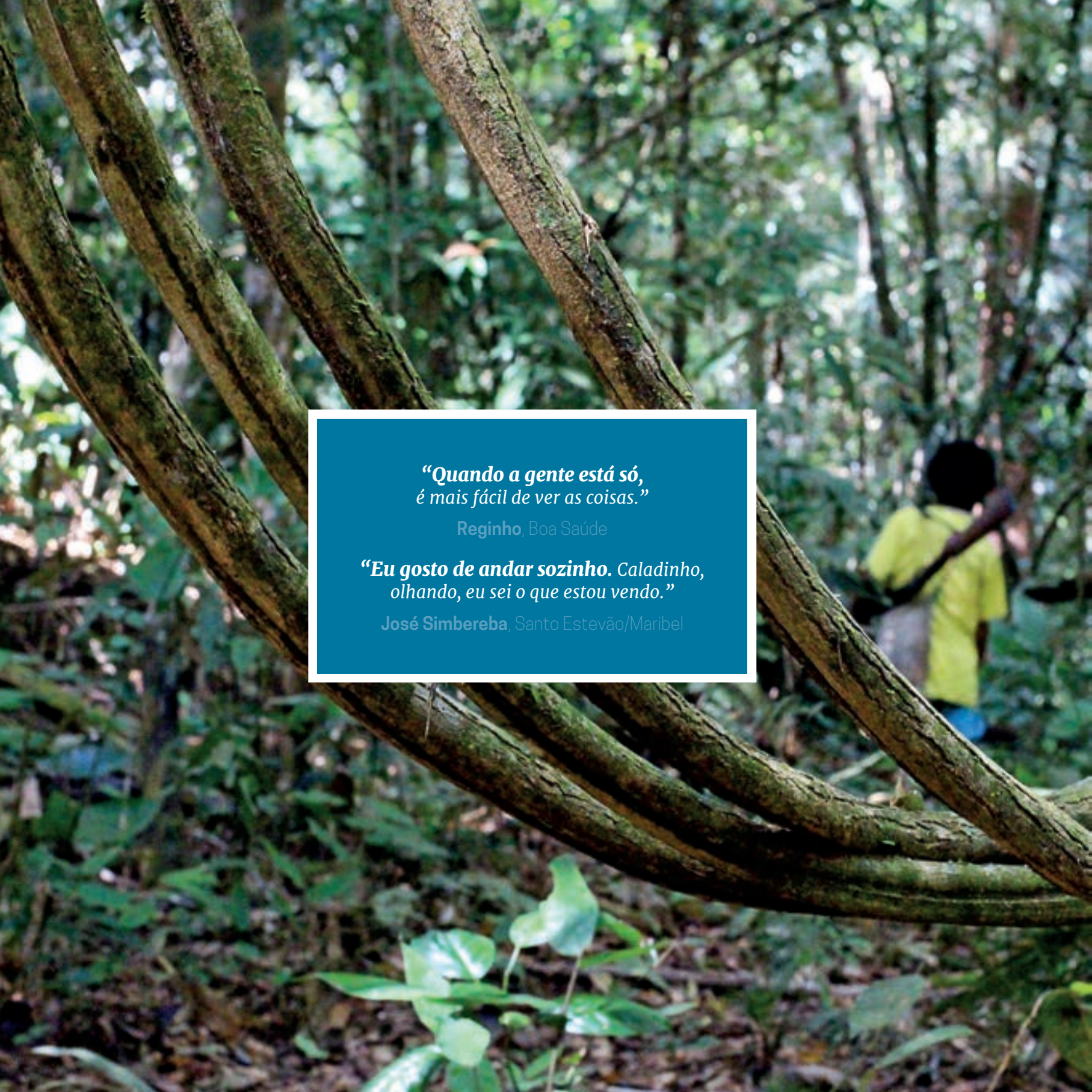
Quem conhece a mata sabe que ela vai mudando ao longo do ano e que muitas coisas acontecem ao mesmo tempo e relacionadas entre si. Para visualizar a coincidência de alguns eventos naturais e atividades desenvolvidas pelos beiradeiros, essas informações foram colocadas em um calendário circular com duração de um ano.

O calendário apresenta o conhecimento sobre a característica de cada estação, como o nível dos rios, os períodos de florescimento e amadurecimento das frutas e sementes com valor nutricional, medicinal e comercial, o tempo da extração de óleos e de látex, o tempo de se dedicar intensivamente ao trabalho agrícola, as técnicas de caça e pesca adequadas a cada período do ano.

As informações do calendário não refletem uma visão homogênea do povo beiradeiro. O calendário reúne conhecimentos individuais, muitos deles compartilhados, sobre indicadores da natureza e a organização do trabalho em cada período. Como já foi mencionado anteriormente, há variações nos períodos conforme a região da Terra do Meio e também variações de percepção de uma pessoa para outra[4].

3. Detalhes sobre as técnicas de caça e pesca aplicadas em cada período do ano, ver sessões específicas sobre estas atividades.

4. Explicações dos beiradeiros sobre as informações do calendário encontram-se dispersos ao longo do livro, algumas neste capítulo e outras nas sessões específicas sobre cada atividade, na Parte II.



"Quando a gente está só,
é mais fácil de ver as coisas."

Reginho, Boa Saúde

"Eu gosto de andar sozinho. *Caladinho, olhando, eu sei o que estou vendo."*

José Simbereba, Santo Estevão/Maribel

A MATA

O olhar de quem vive da mata é acostumado, repara em muitas coisas. Enquanto caminham, os beiradeiros observam muitos elementos ao redor. O olhar lançado para o alto lê a copa das árvores: repara se os ouriços de andiroba já estão no ponto de cair, se tem uxi e pequi amadurecendo no pé, se os cachos de açaí e patoá estão fartos, procura as árvores que dão fruto ou flor que bicho gosta de comer. Olhando a terra, busca rastro de caça, repara se tem fruta de seringa caída pra pescar matrinchã e pacu branco, tomando cuidado sempre para nenhuma fera ou inseto lhe ofender.

É da mata que o beiradeiro tira grande parte de seu sustento, seu alimento, sua renda. É lugar de caminhar em silêncio, de olhar em volta, ficar reparando, aprendendo, conhecendo. A mata tem suas regras próprias, "ela tem a visão dela", tem seu dono (ou mãe), tem ciência e mistérios. Por isso, é preciso ter cuidado. Na mata tem árvore, rio, chapada, baixão que alaga, tem serra; tem tempo de inverno e verão. Na mata moram os beiradeiros, os índios, os bichos, os seres encantados. A mata é tão grande que o seu significado não cabe no texto que aparece no dicionário da língua portuguesa. No beiradão, a mata alimenta o pensamento, serve de comparação para ordenar o mundo.

> ***"A mata é a mesma coisa*** *que a vida. Você passa na mata cerrada, uma coisa ruim, você não vai achando bom, é que nem uma fase ruim da vida, tropeçada. Daí você sai numa mata limpa, daí é bom, é a mesma coisa que uma fase boa da vida."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os rios da Terra do Meio são ligados entre si como os galhos de uma árvore. O rios, igarapés e grotas espalham as águas igualmente os pais, os filhos, os netos e bisnetos espalham a família.

> ***"Aqui no Iriri*** *nós estamos no galho deles lá, do Rio Xingu. E o Riozinho já é galho do Iriri. Cada um espicha o braço, é que nem árvore. Porque nós viemos dos pais, vamos produzindo, produzindo, vêm os filhos, vêm os netos, bisnetos, tataranetos, vem sobrinho, e vai espalhando família. Desse jeito é rio com igarapé: vai espalhando os igarapezinhos, as grotas, e vai levando."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Para viver bem na mata, os antigos seringueiros foram aprendendo muitas coisas com a população indígena que já vivia na região. Pois nem só de conflitos eram feitas as relações entre seringueiros e índios, e já havia mestiços que faziam parte da população ribeirinha. Alguns beiradeiros mais velhos, que são descendentes diretos de índios, reconhecem a importância dessa transmissão de conhecimentos na formação do modo de vida dos beiradeiros[5].

5. A assimilação dos conhecimentos indígenas entre os seringueiros ocorreu em outras regiões da Amazônia. Na verdade trata-se de um processo generalizado, sem o qual o modo de vida na floresta dessa população não teria obtido êxito. *"Os seringueiros tiveram que desenvolver, a partir de sua experiência camponesa [nordestina], mas, sobretudo aprendendo tecnologias indígenas, um modo de vida florestal, que dependesse ao mínimo de bens importados. Foi a origem do atual sistema de colocações."* (Almeida, 2012: 125)

Página ao lado: mata de cipoal, Riozinho do Anfrísio. © Anna Maria Andrade/ISA/2015

O conhecimento que cada pessoa têm da mata é variável. Alguns se interessam mais do que outros em reparar nos detalhes das coisas que nela acontecem.

> ***"É igual uma escola.*** *Na escola tem aluno que aprende mais, igual na mata tem pessoas que se ligam mais nas coisas, por isso tem diferença. Tem pessoas que aprendem mais sobre a mata, estuda mais sobre a mata, então aprende mais que outro."* **Eliomar, Branca de Neve**, Riozinho do Anfrísio, 2015

Mesmo as pessoas que andam e reparam muito na mata, percebem que não é possível saber e entender tudo que há nela. A mata é um ambiente de permanente pesquisa para quem vive dela.

> ***"Porque a mata é*** *uma coisa assim que a gente não sabe diferentemente o que tem no mato. De uma hora para outra você está de frente com um bicho, com uma coisa, e também tem vez que você anda muito e não chega a ver nada.*
>
> *Tem uma ciência. No mato é que nem no fundo da água, você nunca sabe o que é que tem na mata, você anda muito e nunca descobre tudo o que tem na mata, de jeito nenhum. Eu gosto de andar no mato, se eu pudesse só vivia andando no mato, que eu gosto demais. Parece que está transmitindo uma energia para a gente assim, a gente se sente bem demais, eu sou assim. Olha, às vezes vou para Altamira, chego em Altamira, aqueles primeiros dias que a gente chega ali é bom, mas quando passa cinco, seis dias, rapaz, dá uma vontade de a gente vir embora muito grande, ave Maria, parece que aquilo vai sufocando a gente assim, é ruim."* **Manoel do Do Carmo**, 51 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Quem foi nascido e criado caminhando na mata desenvolve um senso de direção muito apurado, não se perde com facilidade, mesmo quando está numa zona que não frequenta sempre. Seu Porrodó, por exemplo, tem na cabeça o mapa do território do Riozinho do Anfrísio e conhece cada sinuosidade do rio. O caso abaixo em que Porrodó conta que se perdeu na mata ocorreu no dia 19 março, dia de São José. Dia santo não pode ir pro mato caçar, porque o caçador vê um exemplo (castigo).

> ***"Até quando eu estou*** *furando copaíba no meio do mato, eu vou sozinho, eu não me perco não*[6]*. Nunca me perdi no mato, só teve uma vez. Nós saímos de manhã da Boa Saúde pra caçar, esse meu menino era desse tamanhinho assim. Ele disse 'eu vou', 'rapaz, não vá...'. Fui eu mais ele, meu irmão e meu cunhado. Tomamos batida dos porcos, e um olhou para o outro assim, e aí esse porco morre ou não morre... Lascamos a cara na mata atrás deles. Chegamos na frente tinha um porco morto, aí eles olharam, 'cuidado, porque a onça está bem aqui e pegou o porco', e eu digo 'não foi onça', 'foi, rapaz', 'pode ter sido cobra, mas onça não, ele está inteirinho'. Aí estava saindo sangue do pescoço dele assim, só aquele buraquinho assim, parecia o buraco duma agulha, não sei se foi uma cobra que mordeu ele, e saímos num caminhozão roçado, daquele da canoa, atravessamos e subimos a grota, isso já era cinco horas, aí eles tiraram para outro rumo, e vamos embora, descemos, descemos e anoiteceu. Saímos de uma grota e saímos numa cachoeira. Dia 19 de março. Aí uma caidona, e nós rodeamos e ficamos. Passamos umas horas lá, e começaram a chorar, meu irmão chorando, meu cunhado, 'aqui é onde o filho chora e a mãe não vê'; no outro dia 'bora, vamos voltar por onde nós viemos?'. Não, descendo pela grota, e fomos embora, descemos e varamos na estrada da Canopus*[7]*."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

6. Furar copaíba é uma atividade realizada em uma grande extensão de mata, sem caminhos abertos ligando as árvores, diferente dos piques de castanha e das estradas de seringa. Por isso muitos copaibeiros, com receio de se perderem, preferem não ir sozinhos.

7. A Canopus era uma firma que pesquisava garimpo. Nesse tempo, eles estavam n'As Croas, localidade abaixo da Boa Saúde verificando a presença de cassiterita.

> ***"A gente anda*** *e reconhece o tipo de mata. Aqui nessa região eu conheço tudo. Por aí, por Jatobá – que é uma colocação que tem pra riba – eu conheço tudo. Não tenho medo de andar no mato. Mas se for pra outro lugar onde não conhece, a gente fica com sobrosso de andar nas matas."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

No conhecimento sobre a mata, vão-se classificando árvores e cipós pelo uso potencial e benefícios às pessoas. E algumas árvores da mata, diz Dona Isabel, não servem mesmo para nada.

> ***"Tem árvores*** *que dão remédio. A casca desse arapari, ele serve pra diarréia. Outras que servem pra dar o fruto pra comércio. Outra só presta pra lenha. Outras pra nada."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

As explicações beiradeiras detalham as características da mata: tem fera braba e muito bicho, mas também tem muita riqueza e fartura. É lugar de trabalho. É um conjunto de árvores. A mata tem mãe, tem um dono e tem mistérios.

> ***"A mata é*** *um conjunto de árvores juntas, entre pequenas e grandes, onde tem a castanheira, que é árvore mais agigantada da região amazônica. Ela se proporciona sempre acima das outras. Ela é mais fácil de ser identificada. Você olha e enxerga: lá está uma castanheira. A itaúba, pequi, essas coisas, as outras árvores sempre ficam em conjunto uma com a outra e a castanheira ela passa. E o que segura as árvores, a floresta, é o cipó. Ele amarra uma na outra pra elas não tombarem e caírem uma por cima da outra. Ela vai, o cipó puxa ela de volta. Sempre o pessoal diz 'ah, a região limpa...' não: a região muito limpa ela é mais fácil de encontrar mais árvore gigante e cair. A castanheira ela não cai devido às raízes dela que é direcionada ao lados dela. Também faz parte da mata os animais, as aves silvestres e muitas coisas diferentes que só na mata a gente encontra. Porque a mata ela tem a visão dela. Muitas das vezes você está assim de noite, principalmente quando a gente está só que é mais fácil da gente ver as coisas... passa aquele vento assim meia noite, uma hora da madrugada, você escuta a zoada do vento e não vê uma árvore se mexer..."* **José "Simbereba"**, 58 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2014

> ***"Na mata tem*** *muita fera braba. Muito bicho. Muita fruta, muita produção, muita riqueza."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Riozinho do Anfrísio, 2015

A mata e os rios são fonte de alimento e de materiais diversos para construção de casas, canoas e objetos diversos. Na mata se busca a "mistura" para a refeição diária. Os beiradeiros, quando saem para caçar, sabem onde procurar os bichos. A mata é como uma despensa viva[8]. Quando precisam de algo, os beiradeiros sabem onde e como conseguir, seja uma caça, um cipó, uma madeira ou uma fruta[9].

> ***"Você vive na mata,*** *você tem tudo quanto é de fartura: a fruta, a caça, a madeira, uma castanha, uma palha, um coco, um breu, um leite para calafetar uma canoa. Realmente tudo."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

8. Expressão cunhada por Maurício Torres em artigo intitulado "Despensa Viva: um banco de germoplasma nos roçados da floresta", de 2011 (disponível online).

9. O entendimento de que a mata pode servir para o ribeirinho de modo análogo a um supermercado na cidade foi verificado também entre os extrativistas do Acre: "Os moradores da Reserva Extrativista do Alto Juruá (REAJ) referem-se frequentemente à floresta como *"o nosso mercado"*. Eles dizem que a lei federal permite a caça na REAJ pois a vida na floresta não tem supermercado como tem a vida na cidade. Os moradores da REAJ dizem que só é permitido caçar em território da Reserva porque a caça é para "consumação das famílias, e que a floresta é o mercado de quem mora nas colocações dos antigos seringais". (Dias, 2004)

Na mata não tem planta. Na mata tem as árvores e fruteiras nativas que foram deixadas por Deus, ninguém plantou. Planta são aquelas que foram plantadas por alguém, na roça ou no terreiro.

> ***"Na mata tem** o que já era nativo, que Deus deixou. O pequi, a bacaba, o açaí, patoá, o caju de janeiro, uxi. E tem outros tipos de mata que a gente não usa a fruta, mas usa a árvore, que nem a paxiúba pra tirar uma estaca uma ripa pra tirar seja o que for, a andiroba que a gente traz pra fazer óleo. Mas a gente só vai chamar de planta quando traz a semente e planta em casa."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

A mata é onde moram os beiradeiros, em oposição à cidade. Mas não em qualquer lugar da mata. Eles moram na beira do rio, em seus terreiros, em seu lugar. Somente os índios brabos moravam no centro da mata no tempo dos antigos seringais. Na mata se vive melhor que na cidade porque as pessoas não precisam se preocupar com violência de gente. A ameaça para quem mora na mata é cobra ou uma doença. Existe mais união entre os moradores do beiradão do que entre os moradores da cidade.

> ***"Eu tenho meu local** aqui em roda da minha casa, meu terreiro, minhas plantas, tenho minha roça. Mas eu vivo no mato. Morar na cidade é mais perigoso do que na mata. Aqui você tá livre, você pode dormir sossegado, pode largar sua casa sossegado, não tem aquela grande preocupação. No mato, você livrou de um inseto, uma fera, uma doença, você tá livre. Na cidade tem asfalto malfazejo pra matar você, uma doença feia que existe mais dentro da cidade do que na mata. Na cidade aparece variadas doenças, aparece tudo quanto é influência, porque vem de tudo quanto é canto. Um carro, uma moto. Aqui ninguém anda matando ninguém, fazendo mal a ninguém. Aqui todo mundo é amigo, é todo mundo irmão. As pessoas se ajudam mais, se unem mais, todo mundo é quase assim irmãos, né? Vivem tudo dentro de uma área, os filhos desde criança. Algumas coisinhas particulares, mas é coisa rara. E na rua você não pode estar muito na rua, naquela folia. Qualquer desamizade, qualquer segundo ser morto, ser furado."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

Ao mesmo tempo, a mata é também um espaço brabo que contrasta com o espaço da casa e do terreiro. Quando uma localidade é aberta, o terreno deve ser limpo, a mata deve ser removida do entorno da casa. A mata, nesse caso, não é vista como casa, ela é um lugar diferente do espaço doméstico. Quanto mais distante e desconhecida a região de mata, mais braba ela é.

> ***"A gente fala assim:** 'rapaz, prali a mata é braba'. Significa que é a mata que não tem conhecimento com seres humanos. Lá onde nós estamos andando, lá na Estação Ecológica, quebrando castanha, a gente fala assim: 'a mata tá ficando braba', porque vai lá uma vez no ano. Aquela região que a gente nunca andou, saía pra conhecer uma região que nunca tinha andado ser humano. Porque o pessoal que mais andou na mata, os primeiros, foram os caucheiros. Quando acabou a estação do caucho, aí o povo parou de andar, ficava cortando seringa só na margem dos rios e alguns centros. Aí depois que veio o tempo do gato é que o pessoal começou a andar na mata braba de novo. Então a gente considera assim, a mata braba é aquela que não tem muito contato com a gente."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Mas o fato da mata ser braba, não significa que é perigosa. Porrodó considera que a mata era um lugar de perigo no tempo dos índios brabos. Hoje não. Mesmo a onça não é motivo de temor para ele. São mais comuns os acidentes com cobra do que onça.

> ***"De primeiro era perigoso,*** *no tempo do índio era. Mas agora não tem perigo, se não tem um bicho ou inseto... O pessoal tem mais medo de onça, mas não tem mais muito, não. Medo no mato é só da cobra, de inseto. Agora onça, essas coisas, onça não pula na gente. Onça vai só olhando a gente, a pintada e a preta, ela pula ou na frente ou atrás de você, mas tem que fazer qualquer coisa para você atrair ela, ela não chega atacando não."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

A diferença entre brabo e manso aparece não só pra qualificar o espaço da mata, mas também os bichos e as pessoas[10]. Bicho brabo pode se referir aos bichos: aquele que pertence ao espaço do mata, pode ser o bicho do mato que chega perto das pessoas porque não tem costume com elas; o bicho que só de pressentir a presença de gente já sai correndo; o bicho valente.

> ***"A palavra 'brabo'*** *ela tem vários sentidos. Nós chamamos assim: 'rapaz, aqueles porcos ali são brabos, valentes'. E já tem outros porcos que 'rapaz, aqueles porcos ali são brabos demais, só de sentir a gente, eles correm'.* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Geralmente os bichos de criação da casa são mansos e os bichos da mata são brabos. Mas mesmo entre os bichos brabos da mata há os que são mais brabos que outros. Quanto menos contato um bicho teve com as pessoas, mais brabo ele é. O bicho brabo não sabe que as pessoas podem lhe fazer mal, então, o brabo é geralmente aquele que chega mais perto de gente.

> ***"Tem lugar*** *que os bicho são brabo, tem outros lugares que o bicho é manso. O brabo que eu chamo é aquele que corre da gente, manso é aquele que vem para cima da gente. Aquele que é o manso. O pessoal diz que não, que manso é aquele que corre, eu digo que não, aquele é o brabo, que ele correu com medo. Agora o manso é aquele que vem para cima, chega bem pertinho e fica ali, esse é o manso."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Existem algums acorrespondências entre bichos brabos e mansos, assim como entre frutas brabas e mansas. Brabos são os nativos da mata, e mansos são de casa, criados ou plantados.

> ***"As frutas*** *que têm em casa, têm no mato, brabo. O mamão, tem o brabo e o manso, esse que nasce na roça. Tem o cupu manso e o cupu brabo do mato. Tem o cacau manso e o cacau brabo no mato; tem o caju manso e o cajuí brabo do mato.*
>
> *Tem o cachorro manso de casa e o cachorro brabo do mato. A tona do mato parece uma galinha. Tem o pato manso e o pato brabo. Tem o porcão e o porco de casa."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

No beiradão, muitas pessoas têm o hábito de andar na mata todos os dias. E muitos preferem a mata ao rio, porque é mais fresco e porque na mata vão reparando mais nas coisas. Em uma caminhada de 15 minutos na mata com Zezinho e Eliomar, dezenas de árvores, bichos e rastros são reconhecidos e descritos. Para que servem, as qualidades e o tipo de comportamento aparecem nessas explicações. Além da visão, Zezinho e Eliomar escutam e farejam os sinais no ambiente. Zezinho vê um pé de Quina-quina e comenta que é usada para remédio de malária. Eliomar complementa dizendo que quando é tempo da fruta da Quina-

10. Foi mencionado na introdução que os índios, quando tinham pouco contato com os cristãos, eram considerados brabos.

-quina, é bom para encontrar jabuti e veado, porque eles vêm comer a fruta embaixo do pé. O trecho abaixo com a transcrição da conversa de Zezinho e Eliomar mostra que ao longo de uma caminhada curta cabe uma infinidade de informações sobre a mata. Muitas árvores e cipós têm múltiplos usos.

***"Esse aqui é um pé de bacabeira**, as pessoas tiram pra fazer o vinho, e usa também a madeira pra tampar uma casa ou pra fazer um jirau. Agora até que não tanto, mas de primeiro era assim, que as pessoas não tinham muito acesso à motoserra, então usavam muito pra tampar casa. Camurim. Utiliza pra serrar e tirar tábua pra cercar casa. No enxuto ele atura bem.*

Ali tem um pé de tatajuba que a gente usa muito pra caçar, não tem? A fruta, quando tá caindo, vem animal comer, a gente vem pra esperar à noite. Vem a anta, a paca, o jabuti, o tatu. [Olha a mata em volta] Aqui mudou, tem mais pé de açaí do morro. Esse cipó aqui a gente usa também pra beber água no mato quando a gente tá longe de grota. Chama cipó-de- fogo. [Barulho na copa] Olha ali: macaco. É o prego. Eles tão aqui porque tem fruta, mas às vezes eles comem gafanhoto, borboleta, comem essas coisinhas assim também. Eles comem cipó-alho também. O cipó serve também de remédio: a gente rapa e coloca em cima assim. Mas quando o bicho come muito ele, não presta pra comer. Fica com cheiro muito forte a carne do animal. Esse aqui é cupuí. Ele é um cupu do mato mesmo, mas é bem pequeno, não carece fazer vinho dele, só se quiser, ele é bastante doce. Quando a gente tá no castanhal ou furando copaíba longe, aí a gente come, já é uma merenda. Aqui um pé de Inajá, bem comido de tatu. Tá vendo esses buraquinhos? É tatu que vem à noite. Olha: um veado passou por aqui. E esse aqui é um pé de uxi. Aqui tem outro. É um uxizal porque não é assim reunido, mas tem bastante pé assim um perto do outro. Aqui é o caucho. Pra tirar o leite tem que cortar. Agora a gente não corta mais pra tirar o leite pra fazer borracha, corta só pra tirar o sarnambi pra fazer fogo. Daí é de outro jeito, faz um golpe pequeno pra ele não morrer. Aqui é um pé de cumaru, usa de remédio, a semente faz chá pra gripe, pra

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

FLOR DE CACAUÍ NATIVO.

pneumonia. Olha a taoca. É uma formiga que ela não faz ninhada, ela só sai andando. Ela é uma formiga que junta muitos passarinhos. Ela não faz morada, o sentido dela é andar. Ela faz a morada em folha assim, ela vai andando, os grilinhos vão subindo e os passarinhos vão sempre acompanhando. Pode reparar que tem passarinho cantando lá na frente. Tá ouvindo? Ele não come a formiga, o passarinho ele fica esperando elas irem, os insetos ficam pulando, fica mais fácil pro passarinho ver, e eles ficam comendo. Esse aqui é um jatobá. Ele espoca e tem uma resina dentro, que nem a copaibeira. E os bichos vêm se melar aqui, tatu, caititu. Isso aqui não é a casca dele, é o breu, a gente usa pra fazer fogo. Quando a gente tá com dor de cabeça usa o breu, a gente cheira a fumaça, serve pra passar a dor de cabeça. Aqui é tucum. A anta come as fruta dele. A gente também come a fruta dele. Jutaí aqui. Dá breu também. Outro pé de caucho. Outro pé de pequi. Um cedro. Mogno. Outra copaibeira. Esse aqui é um tipo de cipó, chama escada de jabuti, usa pra remédio quando come uma comida que dá diarreia ou dor de barriga, bota ele na água. Aqui a mata tá mais baixa e tem mais cipó, é mais fechada a mata. Aqui passou um caititu. Olha o cheiro dele. Tá sentindo? Eu tô. Esse aqui é um tipo de mututi de terra alta, madeira que tem garra. Usa pra dormir no mato, pra fazer zoada, que quando se perde no mato, tem gente que vem buscar, daí bate na garra. Uma castanheira morta, serve de morada de animal, dorme caititu, o cachorro corre atrás e acua aí. Quando a gente tá no mato e um inseto ferra a perna da gente, tira um pedaço desse aqui, amarra aqui, então aquela dor só vem até ali e volta. Chama cipó-de-tracoá. Ele corta um pouco do efeito, não espalha a dor. Pra cobra faz também. Quanto mais verde, melhor, vai passando a dor. Isso aqui era um saubeiro, fica assim esse munturo de barro, fica limpo assim, eles abandonaram. Aquele pau de garra que dá embira também, aí quando tá caindo essa florzinha aqui ó, come muito paca e veado, é flor do toari. Aquela árvore grande que a gente tá vendo ali, é a sumaumeira. A gente utiliza a água dela pra beber também. Sapucaia: ela dá fruta, e vem essa boquinha dela aqui, não é a gente que quebra, é mesmo da natureza que cai. E a flor dela é espera de paca. Paca come muito. Esse aqui é um pé de cajuí, é um cajuzinho pequeno, a gente come, o animal come também. Tem deles que é grosso igual uma castanheira. A época dele é agora no inverno. Mas tem ano que ele dá, ano que não, às vezes ele passa quatro anos sem dar." **José Freires da Silva, "Zezinho"**, Morro Verde e e Eliomar Nascimento Soares, Riozinho do Anfrísio, 2015)

Embora o conhecimento sobre a mata seja vasto, até mesmo os beiradeiros mais velhos dizem que tem muita coisa no mato que ainda não conhecem. Seu Agostinho, senhor com mais de 60 anos vivendo no beiradão, diz que até hoje descobre coisas novas na mata. Todo dia ele repara em algo que não conhecia.

"Você sabe *que eu nasci e me criei aqui. Eu gosto de ficar observando as coisas do mato. O mato todo dia tem uma coisa diferente pra gente ver. Todo dia tem uma coisa diferente pra gente ver. Não tem quem entenda o que é o mato não. Tô com 65 anos e tem coisa que eu não sei nem o que é que é. Tem uns bichos que eu vejo aí, uns passarinhos, que eu não sei como é o nome. E tem bicho que a gente conhece, que a gente vê quase todo dia, e tem dia que ele tá diferente que você até se assombra.*

Você conhece o jacu? No meio do mato, o grito daquele bicho é feio, ó. Pra quem não conhece... e é um jacu! Quem não conhece, pensa que é outra coisa. Na hora que vem um gavião, você escuta o grito que zoa. E ele cai no chão na hora que vem o gavião. Não fica trepado não. O gavião pega ele e come, que nem pega galinha." **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre/Buenos Aires, Riozinho do Anfrísio, 2015

Atualmente, jovens que cresceram se dedicando à pesca não criaram uma relação cotidiana com a mata. Já os mais velhos foram criados acompanhando os pais desde crianças para aprender os trabalhos na mata. Aos 10 anos, Seu Mario já circulava no mato perto da casa. Aos 12 anos cortava seringa com seu pai. Aos 15, tinha suas próprias estradas e já ia pra mata sozinho.

> ***"Eu ia pra mata*** *acompanhando meu pai. Cortar seringa, quebrar castanha, caçar comida, matar caça pra comer. Eu acompanhava mais ele. Comecei a andar na mata com doze anos. Quando eu era pequeno não ia não. Ia assim, pra perto, com uns dez anos. Quando comecei a cortar seringa mesmo mais meu pai, foi com doze anos. Com doze anos a gente tá grande já. Aí, quando eu inteirei quinze anos, o papai já me separou pra cortar seringa sozinho as minhas estradas."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

> ***"Eu gosto de andar*** *mais no mato que no rio. Esse negócio de pescar... Eu gosto de andar no mato olhando as coisas, prestando atenção às coisas."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

No verão, as grotas secam, mas há fontes alternativas de água potável no centro da mata: raiz da embaúba, raiz da sumaúma e cipó de fogo concentram muita água, que pode ser aproveitada para beber se cortados corretamente.

> ***"Quando não tem água*** *a gente bebe uma água de raiz de embaúba, cipó de fogo, tudo é água boa da gente beber. Da samaúma também."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Eliomar explica que quando vai pro castanhal e não tem água de grota por perto, também podem aproveitar a raiz da embaúba. Mas não é qualquer embaúba.

> ***"Quando a gente*** *tá quebrando castanha que não tem água pra beber, a gente corta a raia da embaúba pra beber. A raiz dela é cheia de água, é uma água saudável. A embaúba dá em beirada de grota e na terra alta. No baixão do rio é diferente, ela não serve que nem essa da terra alta, ela serve mesmo só pra dar fruta pros peixes comerem."* **Eliomar Nascimento Soares**, Branca de neve, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Tem que ver*** *o lado que corta, tem que cortar primeiro do lado da árvore. Se corta do outro lado, a água sobe pra árvore e seca toda água da raiz."* **Ednaldo Pereira do Nascimento**, 31 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio

Recentemente, com a organização política dos moradores e a criação das Reservas Extrativistas, a mata passou a fazer parte da ideia de território tradicional dos beiradeiros. Uma extensa área de uso reservada para as famílias que nasceram e se criaram ali. A mata, nesse sentido, é patrimônio com valor natural e cultural cuja gestão pertence aos seus habitantes tradicionais para garantir vida boa para os beiradeiros respeitando a legislação que rege as Unidades de Conservação. Essa visão nasce na relação com o Estado e não substitui outros sentidos, embora possa haver pontos de desconexão.

TIPOS DE MATA E PAISAGENS DO RIO

Dentro da mata existem diferenças. Quando vista de cima, a floresta parece homogênea, uma bandeira verde cortada por sinuosos leitos d'água. Mas quando se anda sob a copa das árvores, a mata se

revela muito diversificada: há áreas alagadas, há depressões e montanhas, áreas de mata limpa com árvores enormes, outras de mata cerrada com árvores baixas, enroscadas de cipó, áreas de terra preta onde crescem certos tipos de árvores, outras de solo arenoso, pedras, ou seja, paisagens muito diferentes que possuem características próprias e usos diversos.

> ***"Você vai no mato,*** *aí aqui você vai numa matona que você olha, enxerga daqui no outro lado. Você ali, você diz: "ei, que matona bonita", vai despreocupado. Quando pensa que não, tem um taboqui cerrado, um cipoal que você não passa, tem que voltar, rodear. Aí você rodeia, sai em outra matona limpa. Quando pensa que não, vai aqui de boa numa terra plana, entra numa serrona que você não passa, que é só pedra. Aí não tem como passar, é obrigado você voltar. Aí rodeia por outro canto, vai noutro canto, sobe uma serra, aí a serra vai descambar, quando chega em cima tem que voltar porque na frente tem o cerrado de pedra, mandacaru, espinho, macambira, volta de novo que não tem como passar, aqueles campestre. Tem muita coisa nesses meios de mato aí. Eu passei numa pedra lá na Boa Saúde, ela dá 20 metros, comprida ela, fora do chão deve dar uns 15 metros de altura. Lá você chega lá de baixo é enxutinho."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015)

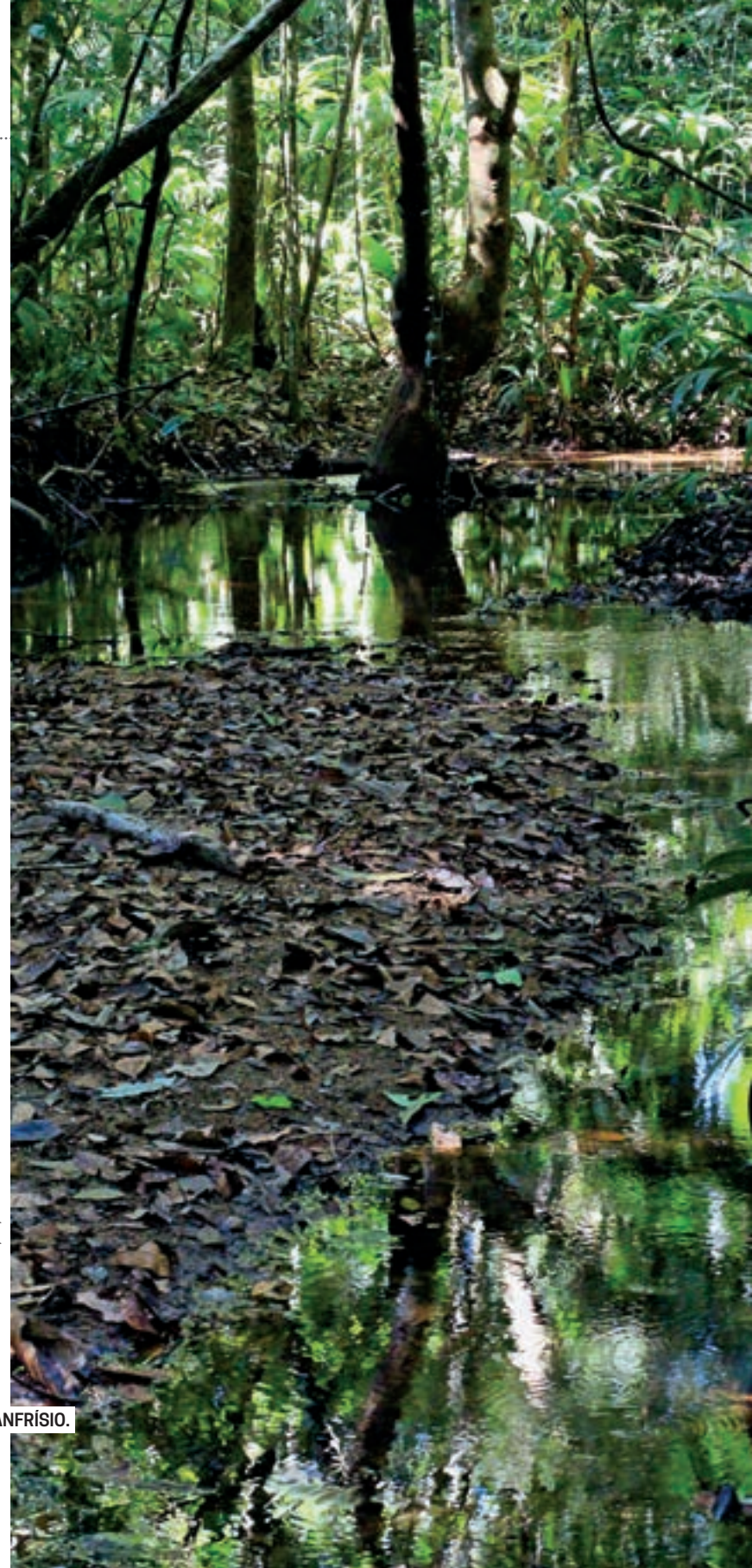
As condições de cada tipo de ambiente determinam as árvores e animais encontrados ali. É importante conhecer os tipo de mata, pois quando precisam de alguma madeira, remédio ou caça, os beiradeiros já sabem onde devem ir buscar. Os conhecimentos sobre esses ambientes não formam um bloco homogêneo, mas muitas informações são compartilhadas. Como foi dito anteriormente, cada pessoa, ao caminhar na floresta, vê e percebe coisas diferentes. Os pesquisadores beiradeiros que contribuíram neste livro descreveram as características da mata no trajeto que liga a localidade Praia do Anfrísio e a localidade Morro Verde. Parte deste material foi selecionado para compor um painel das paisagens e ambientes de mata existentes nessa região. As palavras em destaque são nomes comuns de espaços dentro da mata.

> ***"A gente estava*** *correndo em cima de uma* ***chapada****. Agora nesse momento nós estamos entrando no* ***baixão da grota****. Dá pra ver que é diferente: aqui tem vários tipos de árvore, por exemplo esse Murumuru ele não dá onde é alto. Só dá em lugar que a gente chama assim* ***maloca****, lá tem. E aqui é mais brejo, dá pra ver que sempre ela é úmida, o Murumuru sempre ele se centraliza mais nessa área de baixão, mas numa área de baixão que seja brejo, nem seca secando, nem fica molhado direto.*
>
> *Daqui mais um pouco nós vamos chegar no* ***baixão do rio*** *ou no* ***baixão da lagoa****. Essa* ***mata clara****, esse clarão é do lago. Normalmente nos lagos e no baixão dos rios que ficam muito afetados, fica esse pauzinho chamado Marajá. É uma palmeirinha de espinho. Ele só dá mesmo em baixão de rio, de lago, de lagoa, muito difícil ele dar em* ***terra alta****. Essa é uma diferença de baixão de grota pra baixão de lago ou* ***beira de rio****. Lá no baixão da grota tava cheio de pedra de um lado e outro, e é muito pequeno o baixão da grota. Aqui como é baixão de rio incluindo o lago, já é maior.*
>
> *A diferença do baixão do rio pro baixão da grota é a taboca. O baixão do rio não é tão limpo quanto o baixão da grota. A taboca mais alta ela concentra mais em baixão de rio e em linha. É uma região que ela faz tipo uma estrada, ela faz um roteiro só, é uma linha entre a chapada e o leito do rio. Essa taboca do baixão ela não dá em morro. Mas existe outro tipo de taboca que dá no morro e não dá em baixão. Quando vai chegando perto da chapada não mais aquela taboca baixa nem aquele capinzinho. Agora nós vamos subir a chapada, onde tem castanheira, que aqui não tem."* **Raimundo Nunes Maciel, "Boiô,"** Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Na transição de uma área de baixão para uma chapada, sobe-se um morro. Nessa subida até a terra firme, foi mencionada a variação de umidade na terra e a presença de diversas árvores mais comuns nesse ambiente.

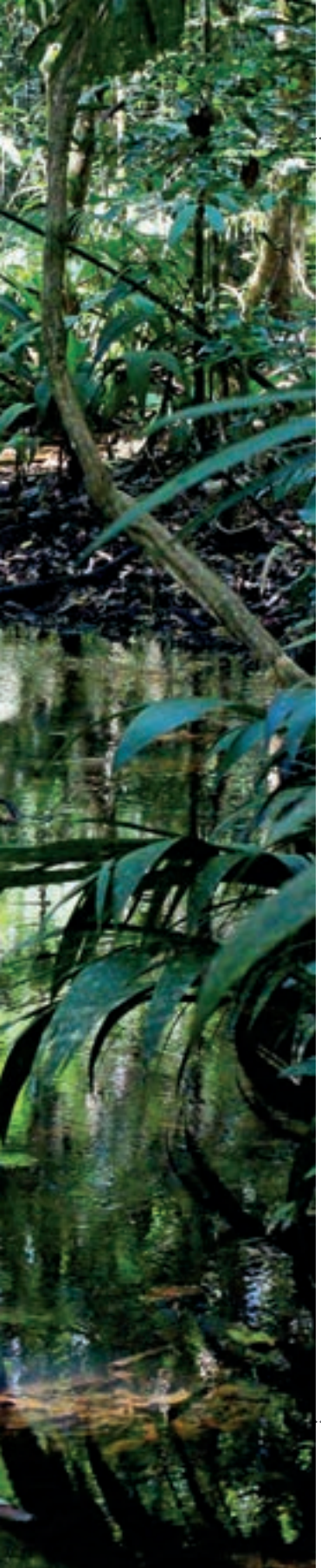
> *"**Na subida do morro** dá pra ver que já muda, tem canela-de-velho, que é uma arvorezinha que dá baixa, e o ameju também que é uma arvorezinha que a gente tira pra fazer os caniços de pescaria, ribeirinho usa muito. Já é mais seco, não é aquela terra úmida com água. Já começa a dar castanheira, copaibeira, jutaí [mesmo que Jatobá], pororoca, amarelão, vários outros tipos de pau. Ali das pegadas do porco pra cá, a mata mudou, ficou diferente: ela começou a ficar mais limpa, começou a dar Uxi e outros tipos de árvores, como esses pé de mombaca.*
>
> *Aquela matinha baixinha que a gente viu, a sororoquinha não tem aqui. Não tem aquele ameju que a gente viu ali atrás, aqui não tá tendo. Daquele pé de toari pra cá, que era um pau que tava com bastante flor debaixo, mudou a mata: deu uma mata mais baixa e mais cerrada, com poucas árvores altas. É que tá chegando perto de uma grota, de um igarapé. É uma mata com bastante cipó, tem arvorezinhas baixas, tem inajá que é uma coqueira diferenciada do babaçu. É **mata cerrada**, **mata de cipoal**."* **"Chicão"**, Cachoeirinha, Iriri, 2015

As árvores de terra firme, como a massaranduba, o louro e o cumaru são usadas para diferentes fins: o leite da massaranduba serve para calafetar canoa e o fruto atrai caça; do louro, tem um tipo que cresce na chapada que usa para fazer canoa, mas não atura como esteio de casa; e outro, chamado louro-rosa, que cresce em área alagada e dá uma madeira boa para construir casa e boa para fazer canoa; do cumaru se usa a sementes como remédio.



© Anna Maria Andrade/ISA/2015

GROTA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.



O ameju tem dois tipos: o do baixão serve para construção de casa. O ameju da terra alta serve de caniço pra pescar. Há também o cumaru-ferro, uma variação do cumaru que dá em baixão, mas que não dá fruto com semente e sim vagem, e não é medicinal. As quatro árvores mencionadas tem do tipo que cresce na terra alta e possui certas qualidades e usos, e tem do tipo que cresce em baixões alagadiços com outras características e usos.

"A massarandubeira *ela está toda riscadinha. A gente corta pra tirar o leite pra poder usar como cera pra tampar a canoa. Quando a canoa tá meio estragada, a gente passa cera nela. E não só quando está estragada. Quando a canoa é nova a gente coloca a proa, aí tira o leite, uns cozinham outros não cozinham, pra poder passar nela pra não entrar água. A massaranduba ela dá em chapada, ela não dá em baixão. Lá em cima no Riozinho tem uma que antigamente cortava ela pra tirar cavaco pra defumar borracha. Quando corta é mais fácil de soltar, de arrancar os pedaços. Pra cá [no baixo] não tem dessas, só no Alto Riozinho. A gente faz muito caminho onde tem massaranduba. Pra caçar. Porque os bichos vêm comer a fruta, daí a gente caça o animal pra comer. Esse aqui a gente usa pra pescar, mas é diferente do ameju da beira do rio. Porque o da beira do rio, do baixão, do igarapé a gente utiliza pra construção de casa. Esse aqui a gente conhece por caniço, mas o nome mesmo é ameju. Aqui no alto dá dele, lá no baixão não dá porque não é o ambiente dele. O louro a gente usa pra fazer canoa. Ele só dá na chapada. Tem um que chama louro-rosa que só dá mais no alagado do rio. Então a gente tira ele pra fazer canoa, pra fazer construção de casa. Mas esse aqui já não presta, só presta pra canoa, porque se for enfiado, com três ou quatro meses, a terra já comeu a madeira."* **Galo**, Morro Verde e Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"A mata de capoeira *ela é mais fechada e mais baixa. E não tem muita madeira dura que nem tem nessa mata aqui. Aqui estamo saindo da chapada e indo pro baixão, não tem mais muita palheira de babaçu, tem mais palheira de inajá, é mais fechada também. Aqui é um baixão de taboca, ele não é muito fechado, mas é cerrado embaixo, ele é aberto mais por cima nas clareiras, a gente tá próximo de enxergar as coisas por cima. Agora por baixo não dá muito de enxergar. Aqui nesse baixão dá taboca, marajá, cumaru, pracatinha, arapari. Mas não é cumaru de remédio. Ele não dá fruta, ele dá vagem. É o cumaru-ferro. Aqui é restinga: você pode olhar que nesse pedaço em volta é baixo. E aqui esse pedaço de terra redondo, ele não alaga, é mais alto. Pode ter palheira, tem castanheira, as mesmas que tem na terra alta. E pode servir de refúgio de animal, então quando alaga o baixão, a gente vem caçar. Mas na restinga tem que ter uns cuidados porque tem muito inseto, tem cobra, tem lacrau."* **"Zezinho"**, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Mario diz que tem muitas áreas que eram ocupadas por índios, costumam ser chamadas de maloca. São ambientes que tem características próprias também, crescem certos tipo de árvores e palhais.

"Aqui tem muita maloca. *Adonde tem maloca tem os cacos das panelas de barros dos índios. A gente quando tá brocando roça a gente acha aquelas panelas velhas. Eu fico encabulado que quando a gente tá mergulhando no rio atrás de ouro, a gente acha panela de barro. Acha panela, acha os arcos deles, borduna. Aí o povo pegava, botava no sol e endurecia, secava. E cresce muito tipo de mata em cima desse lugar, tem a cajazeira, a espinheira, a mutamba, o coco anajá. E a terra é preta, preta mesmo. A gente tinha uma ponta de terra ali que nós botava roça.* ***Terra preta*** *é boa pra mandioca, boa pra milho."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

TIPOS DE MATA

por Herculano Filho

A rota traçada na mata por um dos pesquisadores beiradeiros foi registrada em um GPS e a paisagem de cada ponto foi descrita, com ênfase na presença de caça. O trecho a seguir é uma transcrição dos pontos coletados por Herculano Filho, o "Lorinho", em sua caminhada que partiu da Praia do Anfrísio.

(275) PISTA DE POUSO, início do percurso.

(276) MATA DE PALHAL LIMPA e com muitas palheiras novas utilizadas para cobrir casa, fazer artesanato como cofo, esteira, abano e outros. Para cobrir casa tem que tirar o olho da palha, mas não cortar a guia para que todo mês tenha palha nova pronta para usar. É onde se encontra muita terra preta, que o pessoal dá o nome de terra de maloca.

(277) TERRA ALTA. Mata sem palhal com algumas árvores grandes.

(278) BAIXÃO DE LAGOA COM CIPOAL, mas não muito fechada com a presença de algumas palmeiras como inajá e ubim. É uma região muito atraente pelos anfíbios e também pelas caças durante a noite que vêm beber água na lagoa.

(279) MATA DE TABOCA COM CIPOAL. Neste ambiente de mata, a anta, o veado gostam muitos de fazer cama para se deitar, pois nesta mata cerrada eles se sentem mais protegidos do homem e de outros animas predadores como a onça.

(280) BREJO DE GROTA. Presença de sororoca e açaí, costuma-se ter aves como jacu, arara, tucano e outros como porcão e caititu. A anta, que gosta de andar, também anda muito a noite na lagoa.

(281) CHAPADA COM MATA LIMPA, boa de andar no meio dela; com canela de jacamim, é uma pequena árvore que é muito utilizada para perna de paneiro. As caças também apreciam muito esse tipo de mata, vêm atrás de comer tucum, tatajuba, abiu da terra alta e castanha.

(282) BREJO, TERRA BASTANTE ÚMIDA. Com açaí, dois tipos de marajá, seringa, ubim, arumã, amargosa. Neste tipo de mata costuma aparecer muitos tipos de caças, pois elas vêm em busca de comer açaí, fruta de seringa, coquinho de marajá, também muito usada pelos ribeirinhos para caçar. No brejo os ribeirinhos buscam arumã para fazer peneira e açaí para consumo.

(283) MORRO. O ambiente de morro não atrai muita caça, por conta do relevo de terra alta e também porque é uma mata que não tem muita variedade de fruta. E quando tem alguma árvore que dá fruta, como o coração de nego (costuma dar de janeiro e fevereiro) e o abiu (no final do inverno) é só de ano em ano, portanto as caças procuram mais os baixões de rios e de igarapés porque tem muitas variedades de frutas.

Lembrando as características dos tipos de mata que já percebi em outras caminhadas:
As frutas que se encontram nos baixões e que atraem caça são principalmente o cumaru, pracatinha, seringa, arapari, murrão, matamatá, cajarana. Dentre essas variedades algumas delas são medicinais e têm utilidade como madeira para construção de casas. No caso da seringa, tira o leite para fazer borracha. Na terra alta tem a copaíba, jatobá, ipê roxo, maçaranduba, e noutros que serve para remédio e que as caças também comem os frutos.

Algumas espécies de árvores e frutas podem ocorrer reunidas em uma certa região, e nesse caso essas áreas podem receber o nome dessa espécie predominante: palhais, açaizais, castanhais, seringais são alguns exemplos. O mogno também pode ocorrer concentrado em algumas áreas.

"Mogno é lindo, *primeiro lugar. Só em tu chegar na mata onde tem ele, já é diferente, já é uma mata bonita, tem a terra preta, dá geralmente no limpo, aquela mata que chama atenção, quando você fala 'ih rapaz, aqui é a terra do mogno', você enxerga assim. No mês de junho tu olha assim num baixão assim de grota, que tu já vê um canteiro de mogno, de vinte árvores, para tu ver a folha dele brilhando, tu já fica... porque a folha que brilha no sol da manhã é a do mogno, o mogno é muito lindo."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015)

Seu Zé Simbereba repara que a concentração de frutas em determinados lugares não é regular, e que nem sempre é possível explicar porque algum lugar tem tanto daquela fruta e outro ambiente com características parecidas não tem.

"Tem umas fruteiras *que dá muito em grupo, como a gulosa. Esse tipo de região assim como o Rio Novo, a gulosa ela é uma fruta silvestre que você vê, é interessante: você sobe aqui no Rio Novo até na boca do Igarapé Preto tem guloseira, aí de lá você anda tempo e não tem, no mesmo rio. Aí lá, o primeiro pé dá num lugar que chama sapucaia, aí dá, e de lá para cima até onde nós pegamos castanha, na guloseira, tem demais, na guloseira tem muito, muito, você vê que tem um baixão lá e você olha os pés, tem pertinho um do outro. E já de lá da guloseira para cima tem um estirãozinho que tem o último pé assim, na beira, e para cima não tem mais. É como a mesca, que em muitas regiões o pessoal conhece por barrote, dá muito concentrado assim, um próximo do outro. O mescão é uma árvore, ele dá muito fruto, assim, as cachopinhas. E o fruto dentro é bem alvinho e é doce, os animais gostam muito, quase todo tipo de animal gosta da mesca: o porcão, macaco se alimenta muito dele, mutum. Mas é por região também, a gente encontra muito em grupo mesmo porque tem região que só tem aquelas matas altas, tem muito mesmo.Cajá se agrupa, cajá é uma das frutas silvestres que mais se agrupa. Babaçu também, babaçu dá em grupo."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

A caracterização que surgiu sobre os tipos de mata presentes na floresta mostra a riqueza da percepção dos ribeirinhos sobre seu ambiente. "Varadores", "estradas" e "picadas" também foram incluídos, são traçados que cortam a mata com finalidades e características específicas. Os espaços que ficam submersos no inverno são considerados também como ambientes do rio. É o caso do "baixão do rio", dos "igapós", da "restinga" e dos "lagos" e "lagoas". Seu Mario identifica dois tipos de baixão: de rio e de grota. Baixão de rio é mais limpo, mas tem áreas de cipoal também. Madeiras boas de baixão são ameju e louro rosa. Tem uma árvore típica das ilhas do Iriri que é o angelim vermelho, dá em baixão também, mas mais em ilha.

"O baixão é limpo *também. Baixão de grota e baixão do rio. Mas mais é limpa no baixão do rio. Tem mata tão limpa que se andar muito nela você se perde, porque não corta ela. Mas tem baixão de rio com mata de cipoal também. Tem mata de cipó em beira de rio que é tão cerrada que não entra nada, aquelas matas baixas, cipoal, tabocal. Uns mofumbos[11] velhos que não tem quem entre. Madeira boa em baixão só ameju e louro rosa. Essa aí de cima é ameju, pra travessa e caibro da casa. O louro rosa já é bom pra esteio, pra canoa. Isso são tudo de baixão. O louro já tá acostumado com água, por isso que ele é bom pro chão. Isso só dá em beira de rio, não dá em chapada."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

11. Segundo seu Mario mofumbo é um "mato cerrado baixo, só cipó arreado, não tem pau alto". É também uma espécie de arbusto que se encontra na caatinga (Lorenzi, 2002).

CATEGORIAS DE DESCRIÇÃO DA MATA

CHAPADAS: são as áreas de floresta em terra firme, mas não é serra. Pode apresentar trechos de mata cerrada ou de mata limpa; é a extensão de terra firme demarcada por cursos d'água. *"Lugar onde não tem grota", Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

"A chapada termina na beira de uma grota ou de um morro. Na chapada também podemos encontrar várias espécies de animais, como onça, porcão, anta e vários outros", Denilson, 2015.

SERRA: Serra é onde tem morro, montanha. *"Serra grande que tem aqui é o peladão, quando chega em cima tem daqueles tipo de taboca. Dá muito pati, uma coqueirinha da folha fina, ele dá um cachinho assim de coco, os coquinhos dele é tudo redondinho. Lá não tem pau grande, é quarenta minutos de descida, de uma grota na outra, só em riba da pedra", Redinaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

BAIXÃO DE GROTA: é a área que alaga no inverno no centro da mata, por onde corre a grota. É mais fechado que o baixão do rio, árvores baixas e cipós.

GROTA: curso d'água que se forma nos baixões no tempo das chuvas e corre para o rio.

BAIXÃO DE RIO: é uma faixa contínua ao longo do leito do rio que alaga quando o rio enche. Costuma ser de mata limpa, mas pode ter áreas de cipoal e tabocal. *"O baixão é um lugar que quando enche o rio, alaga e quando ele seca é chamado de baixão; quando ele enche é chamado de igapó, que é um ambiente onde os peixes se escondem e comem frutas, e ficam lá até secar", Denilson, 2015.*

BAIXÃO DE LAGO: Área mais baixa onde se formam grandes bacias de água perto do rio. No inverno ficam comunicáveis com o rio, acessível de canoa. Não chegam a secar totalmente no verão; *"o lago fica perto da baixada do rio, mas fica terra de um lado e outro e fica só aquele pedaço de água limpa no meio da mata".*

BAIXÃO DE LAGOA: área onde se formam as lagoas; são menores que as lagos; concentram água no centro da mata ou perto da beira do rio, mas são diferentes das grotas porque as grotas correm pro rio e os lagos formam bacias de água. No verão, secam até virar uma lama; *"é quase igualmente o lago, só que ela é menor e às vezes fica mais pro lado da Terra Alta, é mais afastado da beira do rio", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

RESTINGA: área mais alta que resta no meio de um alagado; no inverno, quando o baixão enche, as restingas ficam ilhadas; dá muita taboca. *"A restinga é um lugar que quando o rio enche de um lado e outro, fica só aquele bolo de terra no meio", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

Página ao lado: igapó © Aaron Vincent Elkaim/2014; demais fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

IGAPÓ

MATA DE CIPOAL

CAMPESTRE

BAIXÃO DE RIO

MATA LIMPA

Maloca: área de terra preta, costuma ser associada à presença de assentamentos indígenas. *"Terra preta só tem na chapada, não dá em baixão. Terra preta é terra de índio, onde morava índio, é maloca", Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

MATA LIMPA OU MATA ALTA: *"É uma mata bonita, uma mata boa de andar. É lugar de pau alto, mata que dá pra ver longe. Madeira grande que tem na mata limpa é maçaranduba, castanheira, amarelão, maracatiara, ipê, currupichá, laranjão. As madeirinhas baixas que dá na mata limpa é ameju pra fazer caniço e canela de jacamim, que usa pra empernar paneiro".*

"A mata alta é um tipo de mata que não alaga nem no inverno, e tem uma mata mais serrada e as árvores são mais robustas. Na mata alta a gente também pode encontrar vários animais e insetos como anta, porcão, onça, catitu, tamanduá (bandeira), tatu, cobra e mambira. Esses são alguns dos animais que podemos encontrar na mata alta. Já os insetos são: escorpião, tucandeira, carrapato, diversos tipos de aranhas com: aranha macaca, aranha-dente-de-fogo", Denilson dos Santos Machado, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015.

MATA CERRADA: *"Mata trancada de cipoal e taboca. Ela é ruim de passar. Só dá pau baixo. É o tipo de mato mesmo", "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.* A maioria dos animais de caça é abatida neste tipo de mata. A mata limpa, que se vê até longe, deixa os animais vulneráveis.

"As fechadas são aquelas que são ruins de andar porque elas têm muito cipó e as árvores são mais baixas e contém vários tipos de animais que moram nelas como o veado, que dorme nas caídas das árvores de baixos delas", Denilson dos Santos Machado, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015.

MATA DE CIPOAL: *"Mata de cipoal tem algumas poucas árvores. Às vezes tem açaí, mas muito pouco, porque é área de cipó, um cipó bem fechado, e ali tem pouco pau. Pode perceber que você de longe olha e vê tudo sequinho, porque ali enramou e tá tudo ligado um no outro. De uma árvore daquela transmitiu pra outra", Pedro Pereira, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

"Mata de cipó é cerrada, não entra nada, só mesmo bicho do mato. O cara faz as picadas em volta dela, arrodeando, porque pra entrar dentro dela você corta demais. Todo esse tipo de cipó velho da mata que nasce e fica todo unido. Tem esse maliça, cipó de escada. Em maliça não tem quem entre porque é tudo cheio de espinho. É uma enguiçada que bicho nenhum entra dentro. Tem cipó cururu. Esse cipó cururu tem leite. Tem o cipó preto também. Tem o cipó gato. Chama assim porque ele tem cheiro de gato, você corta ele e sente o cheiro. Tem o unha de gato também, que é esse que faz remédio e que o pessoal tá levando pro Mato Grosso agora. Esse é pra fazer garrafada", Mario Marinho de Souza, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015.

TABOCAL: *"Onde cresce a taboca é baixão e restinga alta", Mario Marinho de Souza, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015.*

MATA DE CAPOEIRA OU CAPOEIRA: *"A capoeira é feita de roça".* É um tipo de mata mais fechada, não tem madeira dura. Alguns bichos entram na capoeira para comer plantas que ficaram lá.

IGAPÓ: é a área de mata alagada pelo rio nos meses de inverno. O igapó recobre toda a área dos baixões dos rios. *"É a mata no baixão do rio. Quando desce no baixo do rio, diz rapaz, aqui já é beira de igapó. Onde tem uma madeira chamada pau branco. Ela não é de chapada, ela é de igapó. Porque o igapó é adonde entra pra pegar peixe no inverno, o peixe come as frutas. No verão tudo é enxuto e no inverno só de canoa pequena no remo que vai encostar no pé da terra de canoa", Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

CAMPESTRE: pode dar em terra alta ou em terra baixa. Dá em local de pedra que fica umas bacias de água e lama entre as pedras. Cresce muito ananaí, abacaxizinho de espinho. Tem bicho que gosta daquela lama, como porcão, anta e caititu. *"É um pantanal, que nós chamamos. Não é bom de andar porque é cheio daquela palhinha de abacaxi espinhento. Angico. A casca do angico serve para curtir couro", "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

CABECEIRAS: *"Toda cabeceira é limpa. Toda a cabeceira é cheia de pedra para as águas tem que estar chorando ali dentro", "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015.* Cabeceira são nascentes de água, seja grota ou igarapé. As cabeceiras nunca secam, mesmo no verão.

PALHAL OU COCAL: área de chapada onde se concentram palmeiras de coco babaçu, cuja palha é utilizada na cobertura das casas. A terra encontrada nas malocas (terra preta) é favorável para a presença de babaçuais.

"A mata de cocal é mata limpa. Onde tem cocal não é uma mataria cerrada. Mata de cocal é onde tem coco babaçu. Onde tem coco a mata fica meio limpa", Mario Marinho de Souza, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015.

PIQUE DE CASTANHA: são as áreas de concentração de castanheiras onde são abertas e mantidas as picadas que dão acesso aos ouriços que caem do alto *(mais detalhes na sessão "Quebrar castanha")*.

ESTRADA DE SERINGA: caminho largo aberto para integrar um conjunto de centenas de seringueiras *(mais detalhes na sessão "Cortar seringa")*.

CAMINHOS

Há dois tipos de caminho definidos conforme o tamanho: *varadores* e *picadas*.

VARADORES são caminhos maiores que servem para ir para roça, para varar de uma localidade ou região na outra. *"Varador é um caminho grande. O varador é roçado, pau virado pra um lado e pra outro. Pra ir pra roça, abre varador".*

Varador é o nome usado também para caminhos entre localidades ou regiões. Caminho de Itapacurá, varador do Aurora, varador do Limão são alguns conhecidos na região do Riozinho do Anfrísio.

Muitos desses varadores são interconectados por dentro da mata. Beiradeiros que quebram castanha nessas áreas mantêm esses varadores abertos.

Da esq. p/ dir.: © Anna Maria Andrade/ISA/2015, © Anna Maria Andrade/ISA/2015 e © Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

CAMINHOS DE ACESSO À ROÇA E ÀS PRINCIPAIS ÁREAS DE EXTRATIVISMO SÃO AMPLOS E LIMPOS. BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

ACESSO AO PALHAL PRÓXIMO À MORADIA. PRESENÇA DE FOLHAS SECAS INDICA ESTAÇÃO DO ANO, BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

CAMINHO ESTIVADO PARA ARRASTAR CASCO DE CANOA DO MATO E PARA ACESSAR ÁREAS DE TRABALHO. RISO DA NOITE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

PICADAS são pequenos caminhos de caça e coleta. Dentro dos palhais também se costuma fazer uma picada principal no centro, onde são amontoados os olhos de palha para depois serem arrastados os feixes até a casa. Dentro de um caminho ou varador, há áreas bem abertas e retas que são chamados de espigão.

"A picada é um caminhozinho miudinho, você corta um matinho aqui, outro lá na frente, só abalizando o mato pra você voltar. Picada serve pra caçar, tirar açaí. Pra isso num vai roçar o mato, só corta o cipó quando tem no meio do caminho. No palhal, quando vai tirar olho de palha pra cobrir a casa, abre uma picada chefe bem no meio que é pra arrastar o olho e ele não enganchar. Porque você vem com ele nas costas e às vezes tem um galho de pau ou um cipó e ele engancha. Tendo uma picada cortada você puxa tudo por aquela picada e amontoa tudo ali, trezentos, quinhentos olhos. Dali você vai arrastando pra beira do rio. Se você estiver com a embarcação ali no dia você já traz tudo. Se não tiver porque o barco tá ocupado, você marca dia pra ir buscar", Mario Marinho de Souza, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015.

ESPIGÃO: um trecho largo e reto de um caminho aberto na mata. O acesso para algumas estradas de seringa é um espigão. E dentro da própria estrada podem haver trechos retos chamados da mesma forma.

CATEGORIAS DE DESCRIÇÃO DO RIO

Os espaços que caracterizam os rios também incluem uma série de categorias definidas pela observação da largura, sinuosidade e profundidade dos rios.

ESTIRÃO: *"Estirão é um lugar que não tem volta (ou curva), só aquele estirão sem volta", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015*; são os trechos mais largos, sem cerrado. É navegável ao longo do ano todo.

CERRADO: *"É um trecho estreito do rio, o mato é mais perto da beira, tem muita volta e cai muito pedaço de pau e galha no rio, é mais difícil de passar", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015. "Lugar mais fechado, sempre cai pau, é onde tem caída de pau", Raimundinho.* Nos anos em que o verão é muito seco, os cerrados ficam quase intransponíveis, as canoas são arrastadas, em vários trechos, por cima de galhos e bancos de areia.

FURO: É um atalho mais estreito que o estirão. O furo liga dois pontos do rio, encurtando o trajeto. Muitos furos secam no verão, tanto no Riozinho do Anfrísio como no Rio Iriri. No verão, a canoa é obrigada a passar pelas voltas, por que o furo está seco.

VOLTA: São as curvas do rio que deixam de ser utilizadas para navegação há furos que cortam caminho; quando os furos são permanentes, não secam no verão, essas voltas acabam ficando "esquecidas", sendo acessadas apenas para pesca ou caça.

REMANSO: É aquele lugar em que a água não corre. Geralmente os portos são feitos em áreas de remanso.

RESSACA: É um braço do rio que não tem saída. Alguns desses braços, quando é tempo de cheia, viram um furo, tem saída do outro lado.

ILHA: *"É uma ponta de terra que é solta no meio do rio, fica água de um lado e outro e só aquela ponta no meio, que nem uma que tem aqui perto da pedra de amolar", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015.* As ilhas não são como as restingas que no verão deixam de ter água em volta.

POÇO: *"É um lugar que é fundo e não tem pedra. Se tem pedra é no fundo, ninguém vê", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

LOCA: São tocas de pedra embaixo da água onde alguns peixes gostam de ficar.

SANGRADOR: *"É o igarapé, ele fica correndo direto pro rio", Francineide Rocha Machado, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015.*

CÓRREGO: É o rio; outro nome para o leito principal.

BAIXO DE PRAIA: *"São os lugares que secam e onde fica a praia de areia na beira do rio, a baixada da praia".* Áreas de areia que ficam aparentes na beira do rio no verão.

Página ao lado: cachoeiras © Marcelo Salazar/ISA/2012; lago © Pedro Martinelli/ISA/2002; ilha, estirão e ressaca © Lilo Clareto/ISA/2014

CACHOEIRAS

ESTIRÃO

ILHA

RESSACA

LAGO

PRAIA

© Lilo Clareto/ISA

CERRADO

Os cerrados, furos, voltas e ilhas são espaços nomeados do rio, são referências importantes para as pessoas se localizarem no trajeto durante a navegação e fazem parte da história desse território. Seus nomes costumam ser associados a pessoas ou eventos que ali ocorreram. No Riozinho do Anfrísio, por exemplo, os nomes dos cerrados estão associados às localidades. Entre o Morro Verde e o Buenos Aires, existem nove cerrados, alguns bem curtos e fácies de passar, outros mais longos e que no verão são evitados.

Subindo o rio, entre as localidade São João e São Pedro, está o cerrado do São João. Entre a localidade Bom Jardim e Morro do Anfrísio não há cerrado, mas dois furos; um deles se chama Furo do João Ferreira, origem do nome explicada na fala abaixo, de Seu Herculano. O outro é o Furo da Maria Alagada.

"João Ferreira era um seringalista lá da região do Buenos Aires, foi ele quem tirou um canal por baixo do Morro, que antes o caminho era lá longe, aquela curva, por isso que chama Volta do João Ferreira, foi ele que mandou cortar." Herculano Porto de Oliveira, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

Contam que o Furo da Maria Alagada é assim chamado porque uma vez uma mulher chamada Maria estava numa canoa e bem ali sua canoa alagou. Maria gostava de fumar e quando a canoa alagou ao invés de segurar a criança, Maria salvou seu cachimbo.

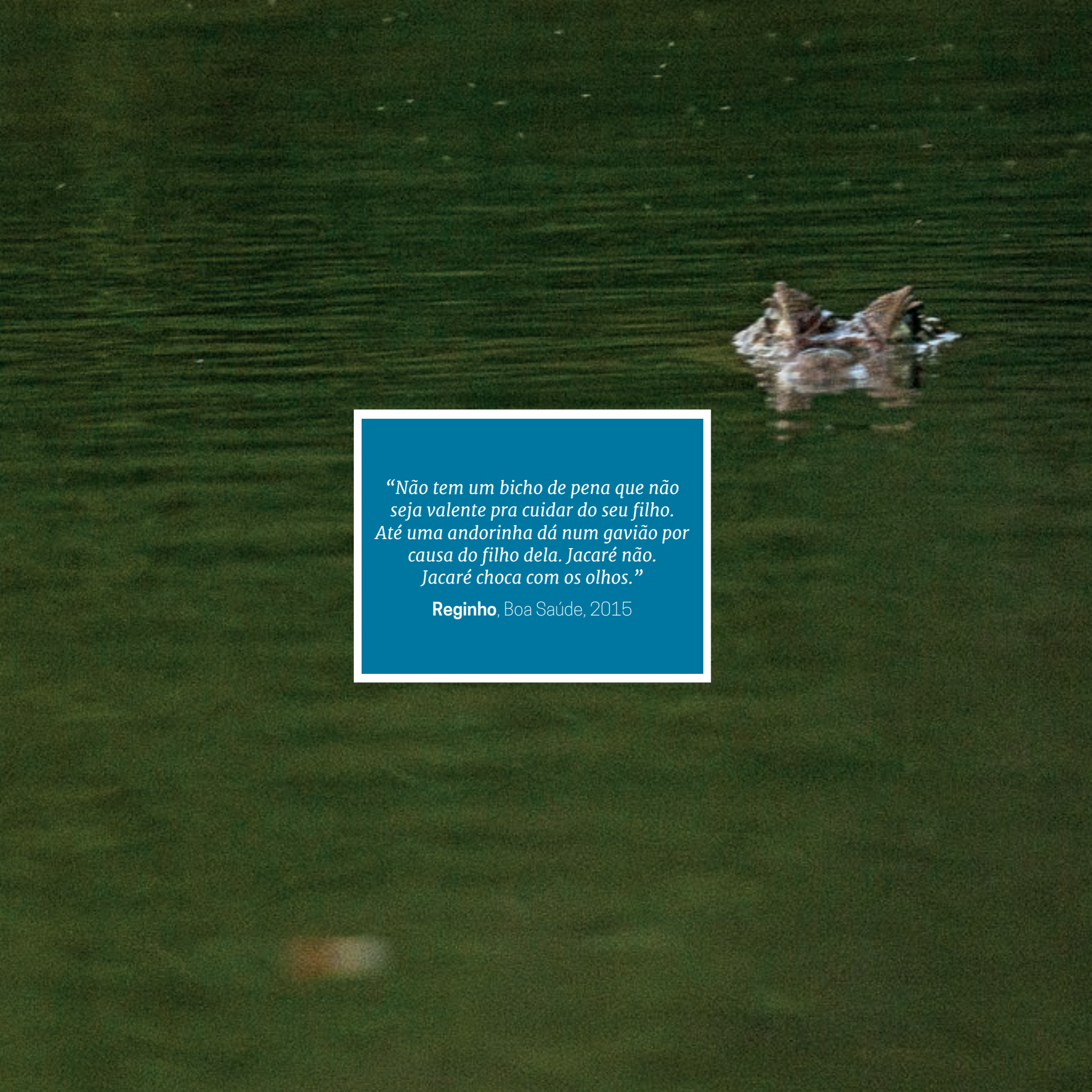
Continuando a sequência de cerrados do Riozinho do Anfrísio, após passar pela localidade Morro do Anfrísio, tem um cerrado com o mesmo nome, então chega-se ao Novo Paraíso. O pequeno cerrado da Cachoeirinha fica entre as antigas localidades Cachoeirinha e Macambira, ambas moradas de seringueiros, mas hoje desabitadas. Depois, para chegar em As Croas e na Boa Saúde, há um cerrado longo, o mais comprido do Riozinho, chamado cerrado da Macambira. Por cima da Boa Saúde, tem o cerrado da Boa Saúde, bem curto. Depois tem o cerrado dos Perdidos. Raimundinho explica que muita gente erra-

va para entrar nesse cerrado, porque tinha três bocas e o caminho certo era um dos mais improváveis para quem vinha navegando subindo o rio. Depois tem o cerrado do Lajeiro, até chegar na morada do Bené (Os Tapiris). Por cima de Os Tapiris tem o cerrado do Boi Morreu. Conta Seu Herculano que o nome "Boi Morreu" é porque a família que morava ali fazia um festejo e costumavam comprar boi na Praia do Anfrísio e trazia de barco até o varador que tinha por terra, chamado Varador do João Ferreira. Quando chegou ali, o boi morreu e desde então a localidade ficou conhecida com esse nome.

Depois tem o cerrado do Lajeado, até chegar no Palhal. Depois do Palhal tem o cerrado curto do Palhal, até chegar no estirão do Postinho. Por fim, tem o cerrado que fica entre o Alto Alegre e o Buenos Aires que é conhecido como cerrado do Alto Alegre. Para cima do Buenos Aires não tem mais morada hoje em dia, é uma parte do rio que alguns beiradeiros navegam quando vão furar copaíba, pescar ou buscar ovos de tracajá nas praias. Por conta da presença dos cerrados, no auge do verão muitas localidades do Riozinho do Anfrísio ficam inacessíveis para embarcações de maior porte como lanchas ou voadeiras.

Alguns pontos dos rios são conhecidos pela presença de frutas que em determinadas épocas do ano estão caindo e atraindo peixes. É o caso do guajará e da bananinha, que atraem também passarinhos e macacos. Dona Francineide lembra que lugares do rio que não correm muito são bons pra pesca de determinados peixes. Quem conhece a ciência do rio sabe que assim como existe um dono da mata, existe um dono do rio que cuida dos bichos que vivem na água. Seu Jinu acredita que tudo que tem em terra tem correspondente embaixo d'água.

"Assim como tem a cidade aqui na terra, tem no fundo da água, do mesmo jeito, como tem gente aqui, em matéria, tem dentro da água. Tem muitas coisas erradas por baixo dessas nossas aguas aí." José Pessoa do Nascimento, "Seu Jinu", 71 anos, Altamira, 2014



“Não tem um bicho de pena que não seja valente pra cuidar do seu filho. Até uma andorinha dá num gavião por causa do filho dela. Jacaré não. Jacaré choca com os olhos.”

Reginho, Boa Saúde, 2015

OS BICHOS

Há um grande acúmulo de informações sobre os bichos que servem de alimento e sobre os animais que oferecem algum tipo de perigo. Mas mesmo aqueles que não têm serventia direta, ou que não representam perigo, são conhecidos.

> ***"O rastro da onça*** *é dentro do meu. A onça é a maior fera desse mato."* **Francisco Lacerda de Lima,** "Seu França", Porto Seguro, Iriri, 2015

> ***"Caçava gato*** *porque a gente tinha que sobreviver. A gente nunca pensava que podia acontecer aquilo, mas de ter o superior do bicho, tem sim. Porque assim como tem o nosso superior, tem o superior do bicho também. Eu mesmo nunca vi, mas teve gente que viu gato sem o couro pular na vista dele assim, que se assombrou."* **Jinu**, 71 anos, Altamira, 2014

Da mesma maneira que a mata serve de base de comparação da vida, os bichos também dão exemplo aos beiradeiros. Os bichos têm família; eles gostam e se preocupam com seus filhotes como as pessoas cuidam dos seus filhos.

> ***"Uma vez eu tava*** *trabalhando no Igarapé do Conceição, por cima duma cachoeira grande que tem, chamada São José das Cachoeiras. E aí naquele dia nós fomos lá muito longe. Aí nós vamos indo, quando chegamos lá, que eu olho assim, no chão: um mateiro. Um mateiro novinho, rapaz, o bichinho. Peguei ele assim, botei de baixo do braço. Peguei ele e falei: "tu quer ver como fazer a mãe dele vim?". Foi fácil. Aí peguei mexi com ele, que ele começou a berrar. Rapaz, foi com poucas berradas. Grito assim 'quão, quão'. Daí eu escutei, uma distância como na dona Anna assim. Chegou assim balançando, olhando assim até que ela andou nas carreiras assim. Tornei coisar, ela tornou vim. Aí 'cê quer saber? Vou soltar o bichinho'. Soltei. Eles foram embora. Até os animais gostam dos filhos."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Os bichos de pena são valentes para proteger seus ovos e seus filhotes dos predadores. O jacaré não tanto. Ele coloca ovo no seco, mas não choca, fica à espreita de longe. Cria de jabuti tem que se virar. O jabuti bota ovo e não volta mais lá, não cuida dos filhotes. A observação desses comportamentos é comparada às relações entre pais e filhos.

> ***"Não tem um bicho*** *de pena que não seja valente pra cuidar do seu filho. Até uma andorinha dá num gavião por causa do filho dela. O jacaré não. Jacaré choca com os olhos. Porque ninguém vê jacaré no ninho. Ele faz um ninho, bota o ovo lá e deixa lá. É que nem jabuti. Ele bota e quem quiser criar, se cria. Se ouvir falar que 'filho de fulano é igual cria de jabuti' é porque não cuida dele. Porque pai é aquele que cuida dos filhos."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Vários critérios são usados para classificar os animais. Tem os "bichos brabos" da mata, que incluem as caças, as feras, os insetos e os "bichos mansos" de casa. Os bichos de casa são o cachorro, a galinha, o pato, o gado, o porco de criação. Essa divisão é importante porque recai também sobre outros domínios da vida beiradeira, como já foi dito anteriormente. Alguns bichos brabos do mato podem ser amansa-

Página ao lado: jacaré no Riozinho do Anfrísio. © Lilo Clareto/ISA/2014

dos. É muito comum encontrar dentro das casas beiradeiras alguns bichos de pena como periquitos, papagaios, araras, mutuns e jacus. Algumas pessoas já criaram anta, paca, caititu e porcão, mas esses bichos são mais difíceis de "amansar". O porcão e o caititu podem morder as pessoas; e a anta, por ser muito bruta, acaba machucando as pessoas.

> ***"Lá no mato** eles são brabos. Mas você amansa um caititu, você amansa uma paca, você amansa um veado, uma anta, até cotia. Cotia é o bicho mais besta que tem pra amansar. Minha sogra tinha uma anta que era mansinha, mas na hora que a meninada batia dentro d'água, ela batia junto pra brincar. Chegava lá, boiava perto das crianças e ficava batendo com a mão. Aí tinha que sair pro seco, senão ela batia com a mão e mordia. Ela bate e abre a boca pra morder. É brincando, mas é brincadeira de animal bruto.*
>
> *O jacamim tem gente que amansa, às vezes ele toma de conta de uma ninhada de pintos de uma galinha. O jacu, você cria ele em casa, mas ele quando dá para estranhar, ele rasga um cara todo, unhando tudo, beliscando. O caititu e o porco são animais selvagens, triscou ele já mordeu, não tem jeito."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

Entre os bichos da mata, os mais conhecidos são as caças. As caças são os bichos terrestres que tem porte grande ou médio, como anta, veado, porcão, caititu e para alguns a paca. A capivara não é muito apreciada, mas alguns se alimentam dela também.

© Dedé Paiva

Os bichos de pena, principalmente mutum e jacu, são classificados como caça em alguns contextos. Algumas

DONA CHAGA COM ROSA, SUA ARARA, LOCALIDADE RIO NOVO, IRIRI.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

pessoas conhecem a palavra "embiara" para designar as caças de menor porte, mas não é muito comum ouvi-la na Terra do Meio. Neste grupo estão a cotia, tatu, jabuti e os bichos de pena.

Se um bicho oferece perigo para as pessoas ou para os bichos da mata, ele faz parte do grupo das "feras". É o caso das onças, da sucuri e do gavião. Seu Reginho reconhece que onça e sucuri ameaçam as pessoas; o gavião é fera também porque é predador de quase todos os bichos da mata.Em alguns contextos, insetos que ofendem os humanos com veneno também são considerados feras. A arraia, a cobra venenosa, o lacrau (escorpião), a formiga tucandeira estão nesse grupo.

> ***"Não adianta voar,*** *nem andar, nem correr. Porque se correr o bicho pega, se ficar o bicho come. De qualquer maneira, nós não escapamos. Embaixo é a onça. No ar o gavião. Na água a cobra. A* ***sucuri****. A gente fala: 'rapaz, se eu voasse, a onça não me comia'. Mas não adianta. Se avoar, não escapa. Se andar no chão não escapa, porque na terra é a onça e a cobra venenosa. Mas no ar tem o gavião, tem a águia pra comer os bichos lá em cima."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Dedê Paiva

No dizer ribeirinho, onça é um bicho bruto, capaz de pegar peixe dentro da água, de destroçar jabuti e tracajá, e pega jacaré também, quando ele está na beira d'água.

> ***"Onça pesca*** *dentro de poço ou igarapé. Um jacaré que ela achar no seco, ela pega. Tracajá ela come, quebra todinha, o casco. Jabuti ela faz arrancar o peito dele mesmo, pega assim, até arrancar o peito do coisa. Ela quebra com tudo, arranca com tudo."* **Sebastião Ferreira da Silva**, 32 anos, Lajeiro, Iriri, 2014

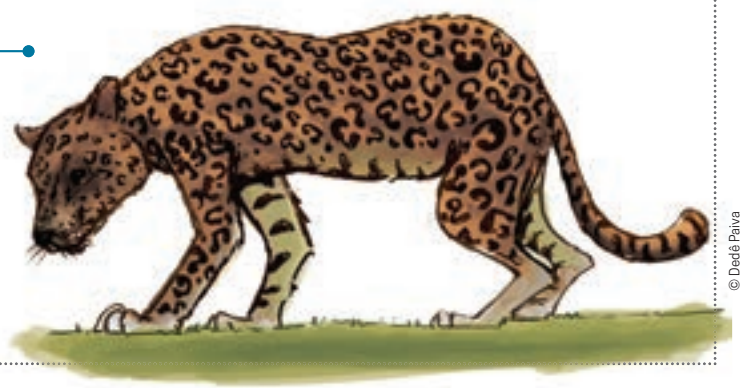
O lugar onde habita também é um critério de classificação. Existem os bichos "de terra" ou "do seco", "da água" e "do alto". A característica da forma também separa os bichos em grupos: existe bicho "de pêlo" ou "de cabelo", "de casco", "de pena" e os "insetos". E dentro desses grupos divididos pela forma, podem-se criar subdivisões por habitat[12].

Entre os peixes existem os "de escama", os "de couro" e os "de casco". Às vezes algumas pessoas agrupam todo os que "comem lodo" no fundo do rio, diferenciando dos que comem frutas e dos que comem outros peixes ou insetos. O que os peixes comem pode interferir na qualidade da sua carne, e algumas pessoas consideram reimosos os peixes em função do que ele come. Alguns bichos servem também como remédio, e aparecem listados na sessão sobre as práticas de cuidado.

Os ribeirinhos identificam, nomeiam e descrevem minuciosamente uma série de tipos ou qualidades de um mesmo bicho, principalmente dos que servem de caça. Às vezes, essas distinções coincidem com diferentes espécies reconhecidas pelos manuais zoológicos, mas na maioria das vezes são diferenças de forma dentro da mesma espécie.

A enumeração das qualidades existentes depende da pessoa que descreve. As pessoas que trabalham na mata e têm experiência nesse ambiente identificam mais qualidades que aquelas que não têm o costume de passar muitas horas na mata. Muitos tipos são chamados por nomes consagrados e difundidos na região, tais como veado fuboca, anta churé, paca concha, caititu mundé, tamanduá bandeira; outros são nomeados com adjetivos que ressaltam uma característica marcante do bicho (porcão todo preto, porcão queixo branco, veado branco, jacaré preto, jacaré de grota, anta rosa, onça vermelha, sussuarana da barriga branca, onça vermelha, maçaroca do lombo preto). Na descrição das onças, Sebastião conhece sete qualidades:

"Tem a pintada de dois tipos, *aliás de três tipos: tem a pintada mesmo da 'maia' miudinha, toda chuviscadinha, igual um gato maracajá; e tem a 'maia' que é graúda; e tem a onça pintada 'maia' encoberta, ela é preta por fora, mas por dentro você vê as 'maia' tudinho, certinho, no couro dela. No pêlo dela você vê. A preta de duas qualidades também: a preta legítima mesmo, ela é dessa qualidade disso aqui [aponta um objeto negro], o material. E tem a outra mais pequenininha que ela não cresce, ela é quase cor de lontra assim, meio cinzenta ela, a qualidade dela. A vermelha tem dois tipos também: "Tem a vermelha maçaroca e tem a vermelhinha miudinha, pequena ela. A vermelha maçaroca, a ponta do rabo dela chega assim, ela tem a metade, o papão do rabo dela é todo preto, pretinho."*
Sebastião Ferreira da Silva, 32 anos, Lajeiro, Iriri, 2014



© Dedé Paiva

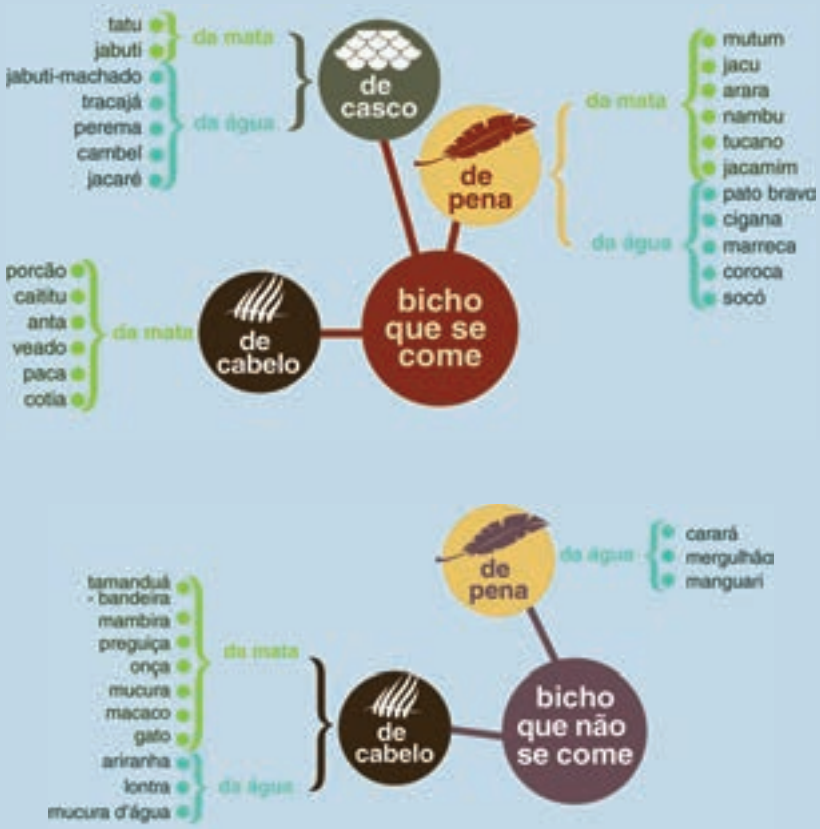
12. Os seringueiros do Acre têm uma forma semelhante de organizar o conhecimento sobre os animais. Na Enciclopédia da Floresta (Carneiro da Cunha e Almeida, 2002), uma pesquisa realizada sobre a classificação que os seringueiros fazem dos bichos mostra que existem duas lógicas principais operando: a primeira lógica está ligada às formas, os hábitos e locais onde vivem os bichos; a segunda lógica classifica os animais conforme sua relação com o homem, ou seja, se servem de caça, se representam perigo, se são domesticados ou domesticáveis.

ESQUEMAS DE CLASSIFICAÇÃO DOS ANIMAIS

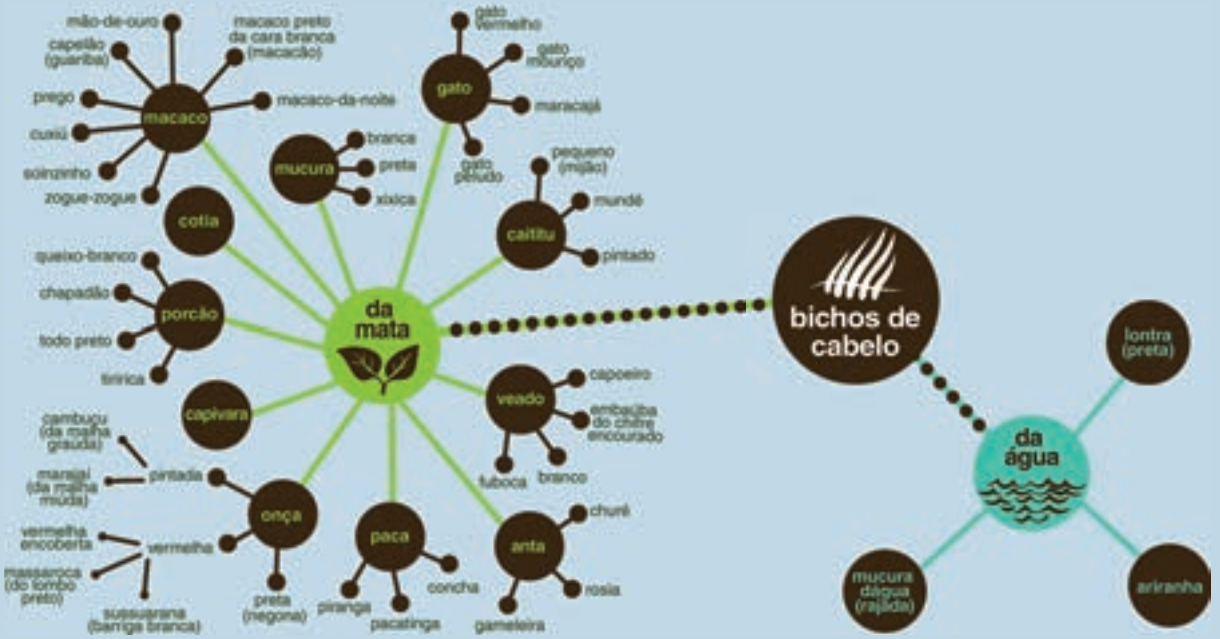
Os esquemas de classificação dos bichos foram feitos com base nos conhecimentos do Seu Reginho, da Boa Saúde, no Riozinho do Anfrísio. Seus irmãos Porrodó e Redi tem conhecimentos bem parecidos. Dona Lúcia Helena, da Soledade, no Iriri, contribuiu com informações sobre os tipos de Cari (peixe do pedral) e Seu José Simbereba, da Maribel, para nomear os dois tipos de onça pintada (malha graúda e malha miúda). Conversas com várias pessoas do beiradão[13] também ajudaram a validar essas categorias de divisão dos bichos. Ainda assim, tem gente que pode ter um entendimento diferente.

Os bichos de pena considerados também da água são todos aqueles que habitam algum ambiente do rio. O pato bravo e a marreca pousam na água. O manguari, socó, coroca, jaburu, mutamba e tantos outros ficam nos baixões, galhos caídos sobre as águas, pedrais, praias ou nas árvores que crescem na beira do rio.

O jacaré é bicho de casco da água, mesmo que possa também ser encontrado no seco. O tracajá também. O jabuti e o tatu são de casco da terra.

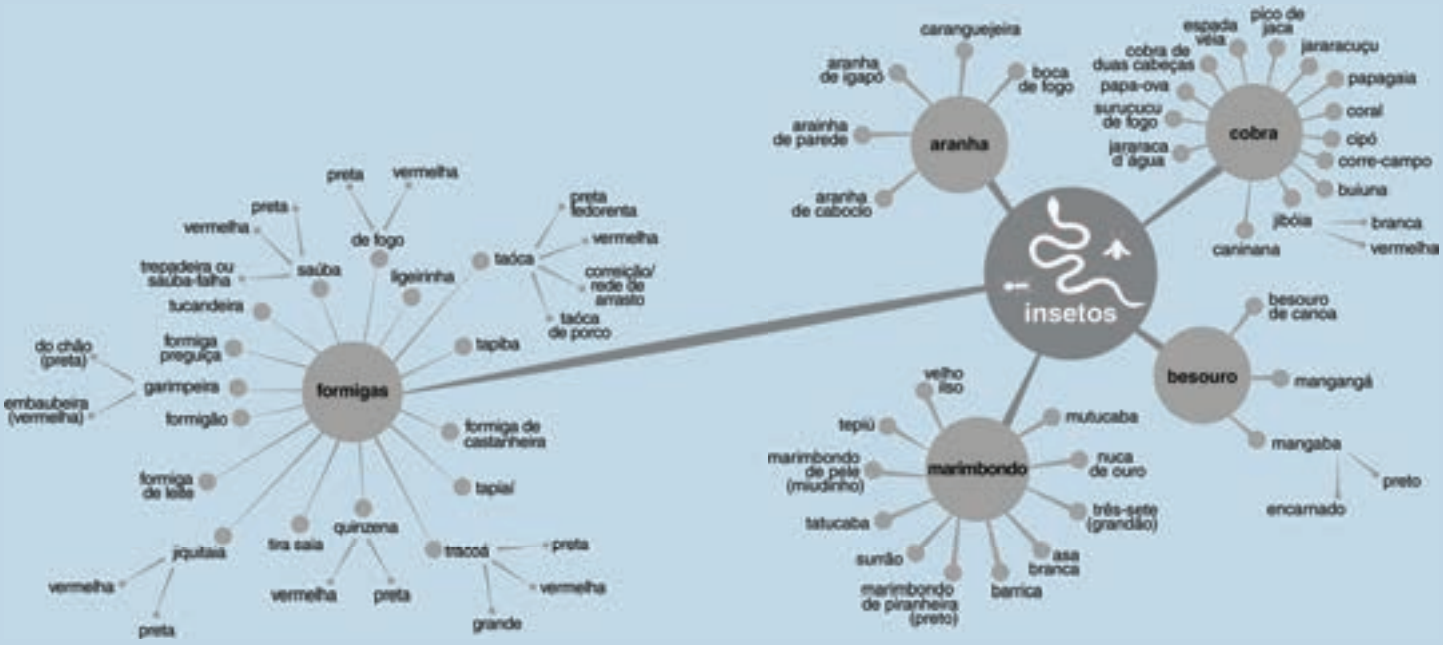


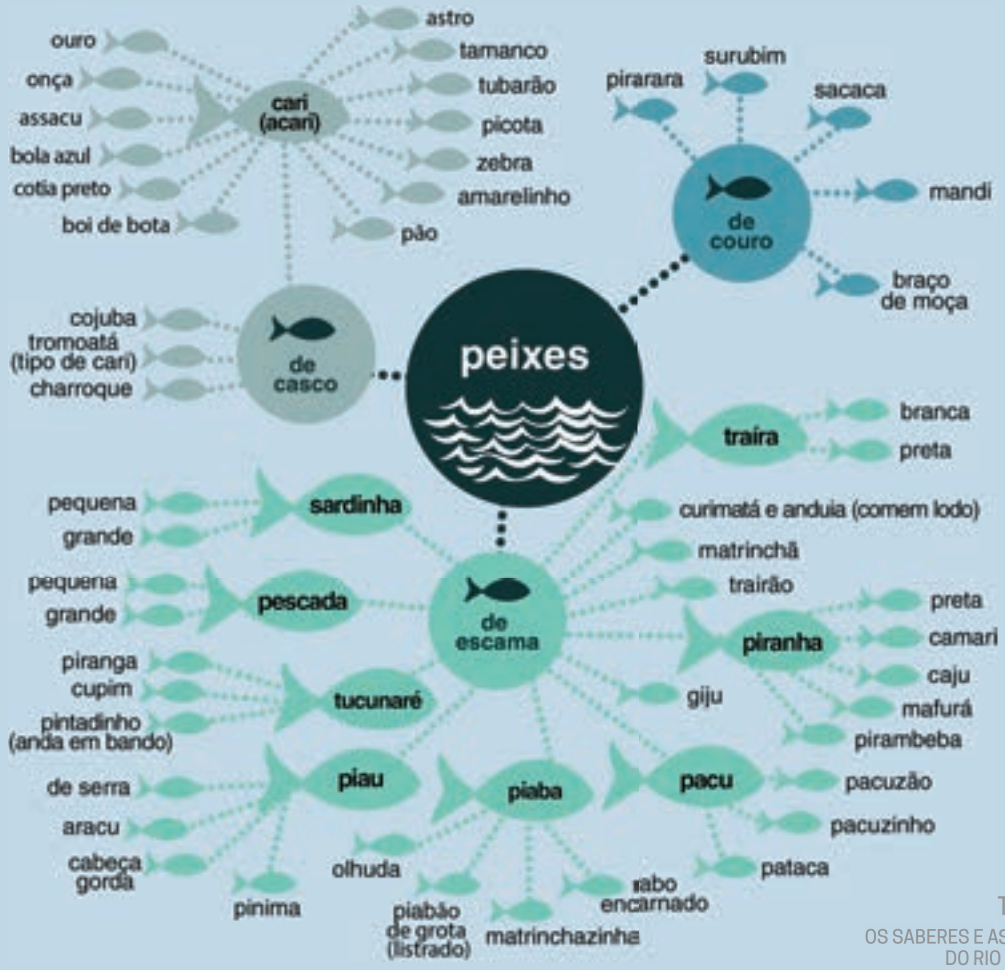
13. Fizeram parte do processo de validação das informações os alunos beiradeiros reunidos nos diversos módulos dos cursos de gestão territorial desenvolvidos dentro das RESEXs.


mão-de-ouro
capelão (guariba)
macaco preto da cara branca (macacão)
prego
macaco
macaco-da-noite
cuxiú
soinzinho
zogue-zogue
cotia
mucura
branca
preta
xixica
gato
gato vermelho
gato mouriço
maracajá
gato peludo
caititu
pequeno (mijão)
mundé
pintado
queixo-branco
chapadão
porcão
todo preto
tiririca
da mata
capivara
veado
capoeiro
embaúba do chifre encourado
fuboca
branco
cambuçu (da malha grauda)
marajai (da malha miúda)
pintada
onça
vermelha encoberta
vermelha
massaroca (do lombo preto)
sussuarana (barriga branca)
preta (negona)
paca
piranga
pacatinga
concha
anta
churé
rosia
gameleira
bichos de cabelo
da água
lontra (preta)
mucura dágua (rajada)
ariranha

riau
botó
ripino
chorão
pinhé
uruá
de lago
gavião
mutum
pinima
fava
arara
encarnada da costa amarela
arara da castanha (encarnada da costa azul)
canindé ou jandaia
arara azul
bichos de pena
verdadeiro
pemba
jacu
jacu queixada
asa branca (cujubim)
tucano
riacho
sara-sari (tucaninho)
papo branco
nambu
nambu preta
nambu-açu (azulona)
chorona
relógio
pé de caraca
cabeça vermelha
pé de serra
macucal

canastra
tatu 15kg
verdadeiro
tatu
cadeira preta
rabo de couro
da mata
bichos de casco
da água
jacaretinga
jacaré
verdadeiro
rabo de couro


insetos
aranha
caranguejeira
aranha de igapó
boca de fogo
aranha de parede
aranha de cabocio
cobra
espada veia
pico de jaca
cobra de duas cabeças
jararacuçu
papa-ova
papagaia
surucucu de fogo
coral
jararaca d'água
cipó
corre-campo
buiuna
jibóia
branca
vermelha
caninana
besouro
besouro de canoa
mangangá
mangaba
preto
encarnado
marimbondo
velho liso
tepiú
mutucaba
marimbondo de pele (miudinho)
nuca de ouro
tatucaba
três-sete (grandão)
surrão
asa branca
marimbondo de piranheira (preto)
barrica
formigas
preta
vermelha
de fogo
preta
vermelha
saúba
trepadeira ou saúba-falha
ligeirinha
tucandeira
taóca
preta fedorenta
vermelha
corrição/ rede de amasto
taóca de porco
tapiba
do chão (preta)
formiga preguiça
garimpeira
embaubeira (vermelha)
formigão
formiga de castanheira
tapiaí
formiga de leite
jiquitaia
vermelha
preta
tira saia
vermelha
quiruzena
preta
tracoá
preta
vermelha
grande


peixes
cari (acari)
ouro
onça
assacu
bola azul
cotia preto
boi de bota
astro
tamanco
tubarão
picota
zebra
amarelinho
pão
de couro
surubim
pirarara
sacaca
mandi
braço de moça
de casco
cojuba
tromoatá (tipo de cari)
charroque
traíra
branca
preta
de escama
sardinha
pequena
grande
pescada
pequena
grande
tucunaré
piranga
cupim
pintadinho (anda em bando)
piau
de serra
aracu
cabeça gorda
pinima
piaba
olhuda
piabão de grota (listrado)
matrinchazinha
pacu
pacuzão
pacuzinho
pataca
rabo encarnado
curimatá e anduia (comem lodo)
matrinchã
trairão
piranha
preta
camari
caju
mafurá
pirambeba
giju

Desenho: onça preta © Josimar Bezerra de Castro "Galo"

Sebastião lembra quando quase foi atacado por uma onça preta. Muitas pessoas a consideram a mais valente.

"Eu já fui quase pego de onça, *duas vezes já. Uma vez lá em casa, lá onde eu morava, ali em baixo, no Pati. E outra vez aqui nesse Igarapé do Lajeiro. Eu saí, fui quebrar uma castanha mais papai; nesse tempo o papai ainda era vivo. O papai e o José, meu irmão. Chegamos no igarapé, lá dentro. Aí eles foram, subiram assim um morro, e eu fui desci pra beira do igarapé. Fui olhar uma castanheira pra lá. Aí eu vim como daqui assim nesse pé de banana aí. Aquele bicho passou lá dentro do mato. Passou, mas vindo assim, meio de banda já cercando assim a frente. Eu roçando aqui o caminho. Eu olhei, ela varou já assim debaixo de uma caída. Era bem pertinho, onça preta. Eu afastei e ela vindo de lá pra cá, e eu afastando, andava com um facãozinho pequeno, afastando e ela vindo, vindo no meu rumo e eu 'ê bicho, sacudi o facão assim'. Aí ela começou a se abaixar e levar as mãos assim. Naquele montão de folha. Rapaz ela pegava aquele monte de folha e se suspendia ficava em pezinha assim, com aquele montão de folha assim, pra jogar. Dizia o pessoal antigo que ela pega assim a folha pra jogar na pessoa pra enganar, pra poder pular... Rapaz isso deu luta. Aí o José escutou a zuada de lá de cima, estava mais perto assim, a base de uns 25 metros de onde eu estava, ele escutou e desceu de lá pra cá. 'Rapaz, o que é isso?'. Eu digo 'Rapaz, uma onça'. Quando ele chegou assim perto que ele bateu numa garra de pau lá, ela só fez sair assim, saiu andando, assim andando, nós enxergamos ela assim, foi embora. Onça preta."*

Cada tipo de onça tem um comportamento diferente. A pintada e a preta são consideradas mais ferozes e valentes. Existem diversos casos de ataque desses tipos de onça, principalmente com a pintada. A preta é difícil topar com ela, mas quando vê gente, ela não tem medo. A vermelha aparece de vez em quando paras as pessoas, mas raramente ela ataca. Chico Doido contou um único caso em que a onça vermelha pegou uma criança.

> ***"A pintada é difícil*** *ela fazer isso, cavar no rastro da gente nas estradas de seringa, só se tiver mesmo na carniça, e o seringueiro passar por perto. Se não, ela não bota em ninguém só mesmo em cachorro. A vermelha ela é sem vergonha. De vez em quando ela aparece pra um aí e bota que vem atrás... É a tal bicha maçaroca do lombo preto. Ela é vermelha mas o lombo dela é preto. A ponta do rabo todinha preta. Perigosa. A vermelha é a mais sem vergonha que apareceu: gosta de andar cavando o rastro da gente. A pintada não faz esse serviço não. E a onça preta é difícil pra gente andar vendo ela. A preta não corre, ela vem ali, se ela vier pra cá, você nem grite, se gritar é tempo perdido, daí que ela vem bacana, ela não torce o caminho. Onça preta não corre não, eu digo porque na roça, lá no Pati, fui atrás de matar umas cutias lá, vinha uma e eu, bem medrozão, eu estava com espingarda, eu dei um grito e ela, em vez de correr pra lá, ela veio andando mais pra perto, chegou perto eu dei um tiro nela, foi como ela varou fora pra outro canto. Mas não corre não.*
>
> *Na estrada só o filho da dona Chica que a onça matou. Na estrada, cortando seringa. Ela foi e jogou os outros na água, tudo era menino, andavam desarmado. A onça botou neles. Correram, mas um não deu conta, ela pegou e os outros foram escapar na água. Onça vermeia."*
>
> **Francisco Duarte Machado**, "Chico Doido, 39 anos, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015

As falas que detalham os comportamentos e as qualidades dos bichos são fartas. Quando se reproduzem, o que gostam de comer, onde preferem dormir, se andam em bandos, duplas ou sozinhos, onde estão no inverno, para onde vão no verão. Seu Reginho poderia conversar sobre o que conhece dos bichos da mata durante dias seguidos, tamanho conhecimento que ele tem do assunto. Ele conhece, por exemplo, como e quantos são os ovos de cada bicho de pena que tem no mato.

Seu Reginho reconhece diferentes comportamentos nos bandos de porcão. Mas seu pensamento costuma fazer comparações; então, logo ele relaciona o porcão com o jeito das pessoas. Diz que porcão que faz muito barulho não é o valente. Porcão valente vai calado. Da mesma forma é cuscuz que cozinha no bafo brando. Porque motor de arranque quebra rápido, e serviço apressado não tem valor também.

© Dedé Paiva

> ***"Tem porcão que é medroso****, larga até os bacurins dele, os filhotes, com medo do cachorro. Mas tem deles que não, que só basta escutar o cachorro latir. E ainda tem dessa: o porcão valente ele vai é calado. Quando ele chega perto, você só escuta a chiadeira, quando dá fé, ele já tá enriba. Só de enfezado que ele é com cachorro, bota pra matar mesmo. Quando você topa um bando de porco, que você olha e vê eles se esfregando um no outro assim, aquilo ali é tipo de porco perigoso. Quietinho. Às vezes dá um ronco praqui, outro prali. Mas quando você escuta um bando de porco que fica naquele [imita o som] eu já vou ver se eu seguro um, porque aqui a carreira é segura. Você não vê? Tira por isso: um homem de muito... porque cuscuz só cozinha com bafo. Um homem de muito bafo, eu não tenho fé nele. Que nem uma vez eu vi um ali: o cara que trabalhava de arranque eu não tenho fé. Um homem tem que ser de piso macio, devagar. Um homem de serviço é isso aí, serviço de carreira não vale. Ele cansa, né? O motor de arranque ele não pipoca logo? Então. Assim é porcão que ronca muito. Bora segurar logo o primeiro, senão tu não bebe o caldo dele."*

Seu Mario já viu caititu andar em bando também. Mas o caititu mundé só anda em dois.

"Caititu anda em bando. *Anda em bando de até dez, doze, quinze. Mas o mundé só anda de dois."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

© Dedé Paiva

Sobre os bichos de pêlo da água, Seu Reginho comenta que de um tempo pra cá as ariranhas não descem muito até a Boa Saúde, ficam mais concentradas no alto Riozinho. Desconfia ser devido à falta de peixe. Tem madeiras na mata com marcas de unha e outras de chifre. É a onça e o veado que amolam suas "ferramentas".

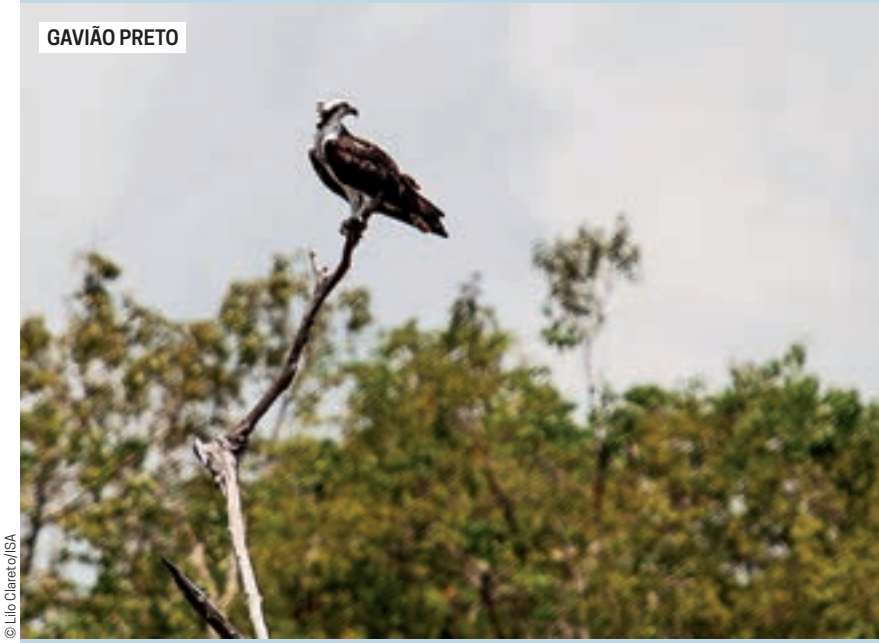
"Os animais *como a onça, o veado, eles amolam. Como a gente amola as nossas ferramentas – facão, enxada e machado – eles amolam as ferramentas deles. O veado amola o chifre, a onça as unhas."* **"Francisco Bandeira dos Santos,** "Chicão", Iriri, Cachoeirinha, 2015

Frequentemente as pessoas comentam que os bichos têm ciência, são conhecimentos que eles têm com eles, que as pessoas não conseguem explicar. Seu Pedro Feira conta da ciência do carrapato, dele ser invisível (esse trecho foi apresentado na introdução). Dona Albertina comenta da ciência da anta.

"É que toda coisa *tem que ter a ciência. Não vê esses bichos do mato? A anta, a anta tem aquele pariri*[14] *que*

14. Pariri é uma fruta que parece a golosa, só que é maior, quando é mês de março já tem maduro no pé e caindo. *"Diferença que a golosa é pequenininha e dá na beirada do rio, nas ilhas e o pairiri ele dá na mata mais afastada, que nem castanhal"* (Albertina Pereira da Silva, Novo Paraíso)

GAVIÃO PRETO



© Lilo Clareto/ISA

"O gavião é só um filho, *ele dá um ovo. A arara é dois ovos. O jacu tenho visto até de três. O mutum é dois. Agora esse nambuzinho macucal já vi de seis. A nambu sempre tem ninho com seis ovos ou mais. Só a nambu preta, ela é miudinha velha, que bota só de dois. E tem dela que bota um, só que é um ovinho velho roxo, comprido. Mas essa nambu do ovo azul ela bota de seis, oito. A nambu azulona e a cabeça vermelha, todas as duas botam ovo que de um jeito só. Mas a azulona ela bota um ovo maior, mas tudo é de uma qualidade só. E a nambu pé-de-serra também, mas a pé-de-serra é que nem ovo de galinha o ovo dela, comprido."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

ela não come do lado de baixo da fruta, come só do lado de cima, acho que dali ela tem uma ciência que não come". **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

O jabuti tem muita ciência. Porrodó ensina que caçador quando topa com jabuti já sabe o que vai ser daquela caçada. O jabuti, quando alguém está carregando ele nas costas, pode acabar se perdendo no mato. Quando isso acontece, pra conseguir achar o rumo, tem que largar mão do jabuti no chão.

***"Das caças do mato** eu não passo por um jabuti. Com o peso que eu for, eu levo ele. O fígado dele é o melhor das caças do mato. Se você sai no mato e a primeira caça que você encontra é um jabuti, se ele estiver de frente pra lá, é difícil você encontrar caça. Se ele estiver vindo pro seu rumo, de frente, aí logo o cara topa com caça. Mas se você anda com jabuti nas costas, você anda e começa a rodar, não acerta o rumo de sair, você solta."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015)

© Dedé Paiva

Outros bichos que podem fazer beiradeiro se perder na mata são o sapo boi e a cobra jiboia.

***"A mata,** meu pai contava que tem um sapo, um tal de sapo-boi, aquele sapo-boi se você passar perto dele e você não der fé dele, aí ele já lhe trai, você se perde. Você marca um rumo, um lugar que você conhece, e você roda, roda e você só vara lá no mesmo lugar que você entrou. Diz que a cobra jiboia também atrai. A jibóia branca, chama jiboia-de-veado, diz que ela trai também".* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ARIRANHA

"Ariranha é grande, anda em bando, é danada pra comer peixe. A lontrinha preta é menor, anda uma ou duas. E a mucura ela só anda em grota. Esse ano ainda não vi nenhuma ariranha! Acho que elas tão nesses lagos véio, que elas vão onde tem peixe. Tá faltando peixe! Então ela têm de ficar onde ela come o peixe. Porque ela não sobe no seco pra pegar um bicho. Elas devem estar do Riozinho pra riba." **"Reginho"**, 63 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Zé Simbereba já escutou que o macaco já foi gente, e também já ouviu dizer que gente já foi macaco. O dilema não é resolvido, mas para ele papagaio e periquito são mais parecidos com gente do que o macaco, porque eles falam.

> ***"O pessoal diz*** *que no começo o macaco já foi gente. Aí eu, uma vez, conversando com um professor de... biologia, se não me foge a memória, ele falando a respeito disso, que tem muitas pessoas de universidade que acreditam muito em evolução, evolução do tempo. Eu falei: 'Eu discordo de você'. 'Mas porque você discorda?'. Eu falei porque macaco nunca foi gente. Eu tenho uma cisma assim de periquito e papagaio. Ele falou: 'Por que?'. 'Porque são os únicos que falam! Nunca vi macaco falando. Se tem alguma coisa que já foi gente é arara, papagaio e periquito. Porque a arara era o homem gigante. O papagaio era o homem normal. E os periquitos eram os anões. Eles representam as nações."* **José "Simbereba"**, 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Os bichos têm um chefe, um protetor, um comendante, um dono. Muitas vezes ele é considerado o mesmo que alguns chamam de "mãe da mata", que será abordado adiante. Outras vezes ele é considerado chefe apenas dos porcos do mato, por que aparece sob a forma do curupira e costuma andar montado encima de um porco. Sebastião ouviu contar um caso ocorrido no tempo em que o comércio de peles provocava a morte e o disperdício de muita caça na mata, inclusive os porcos eram abatidos em quantidade para venda do couro.

> ***"Todos os bichos têm um chefe,*** *inclusive o porco. Porque o porco, ele tem exemplo. O porco, é o curupira quem comanda ele. Olha, eu vou contar uma história que o meu pai contava e a mãe desse João ela sabe dessa história bem direitinho. Ali em cima na Nova Olinda, ela conta que tinha um camarada que matava muito porco, matava o porco pra tirar a pele pra vender que nesse tempo vendia. Aí o que que acontece? Um dia ele estava lá, caiu um bando de porco na água bem em frente, na morada lá, daí foram pra lá e mataram. Mataram a base de uns vinte porcos. Aí terminaram de beneficiar ali a pele do porco. Aí escutaram um bando bem em frente mas na terra né, do outro lado. Aí ele foi pra lá, falou pra mulher dele: 'mulher eu vou já matar uns cinco porco daquele pra tirar o couro'. Ela disse 'rapaz mas deixa isso pra lá, olha o tanto de couro de porco que nós já temos aqui.' Ele disse, 'não, mas eu vou', tirou o rifle, tirou a água da canoinha e atravessou. Aí chegou lá ele se escondeu, o bando de porco ficou lá embaixo e ele ficou numa parte por lá de cima, que eles iam andando, subindo, acompanhando o rio. Dizendo ele que o primeiro porco que parou, esse vinha sem couro. O da frente. O segundo, sem couro. Aí por diante, uns cento e pouco, tudo só sem couro. O que vinha com couro, era o que o curupira vinha montado. O último. Tangendo né, enxotando. Aí disse que ele dizia assim 'Vamo bora, vamo bora, meus porquinhos, quem tirou o couro de vocês, será tirado o couro dele da mesma forma e vamo bora'. E ele ficou ali assuntando aquilo ali, quando passou o último que era o que ia com o curupira montado, ele só fez descer pra canoa. Quando ele chegou que terminou de contar, deu uma febre nele com uma dor de cabeça tão grande que disse que colocavam ele dentro da rede, costuravam a rede pra ele não pular e ele metia os pés nessa rede que rasgava, corria, pra cima e pra baixo gritando. Morreu dessa dor de cabeça."* **Sebastião Ferreira da Silva**, 32 anos, Lajeiro, Iriri, 2014

A narrativa acima aborda um aspecto importante da visão de mundo dos beiradeiros, sobre a forma de se relacionar com os bichos. Mais elementos dessa visão aparecem nos relatos sobre outros seres que não não são gente, nem bicho, mas se encontram nos mesmos espaços e tem como uma das principais funções mediar as relações entre todos que habitam a mata e com a própria mata entendida como um ente.

O CRIADOR E OS PROTETORES DA MATA[15]

"Tudo o que tem no mato, tem mãe
Tudo o que tem nesse rio aí, tem mãe
Mãe da seringueira é tipo um encante."
Carlinhos, 60 anos, Santa Luzia, Iriri

A mata foi criada por Deus e deixada por Ele para que as pessoas vivam e cuidem dela, juntamente com os seres que a protegem, como a Mãe da Mata. A Mãe da Mata, quando aparece na forma de caboclinho, protege toda a mata, mas seu domínio principal são os animais. Alguns o chamam de Dono do Animais. Poucas pessoas mencionaram providências da Mãe da Mata em perturbações nas árvores.

Quando a Mãe da Mata aparece em defesa de uma seringueira, é chamada Mãe da Seringueira, como na história contada por Carlinhos, e assume a forma de uma mulher. Não existe um discurso único sobre qual desses seria o verdadeiro protetor da mata. As narrativas e opiniões sobre esses seres convivem e cada pessoa pode ter o seu entendimento sobre fatos que viveu ou que aprendeu.

Esses seres não são gente, nem bicho. Carlinhos se refere à Mãe da Seringueira como encante. Esses seres não existem para fazer mal às pessoas, mas assombram aqueles que maltratam bicho e a floresta sem necessidade. Sua função é zelar pela integridade da mata. Recentemente, surgiram outros "cuidadores" que são os agentes do governo que trabalham nas áreas protegidas. E alguns chamam as perturbações feitas na floresta de "crime ambiental".

***"Pra mim, quem criou** a mata eu acho que foi Deus. Agora quando... tá com 2 mil e pouco, porque nós estamos em 2015, né? Então deve ter criado a mata nesse tempo. Quem vive na mata são os animais, primeiramente, e o dono deles que é a Mãe do Mato. Diz que é o dono deles. Se é o dono dos bichos, então quem é o dono da mata é ela. O nome dela é esse: mãe do mato, mas chamam de curupira. É um caboclinho, mas é fêmea."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Na minha opinião** quem criou a mata foi Jesus. Tudo que Deus deixou, sempre fica uma coisa aqui da Terra que é o dono da mata, o dono do rio... Mas eu tenho certeza que quem criou todo esse paraíso foi o Nosso Superior. A mata tem um comandante que se chama Mãe da Mata, o pessoal fala. Mas eu tenho certeza que não foi ela quem criou, quem criou foi Deus."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"[A criação da mata]** foi no começo da geração. Foi gerada por Deus. Foi Deus que deixou e é quem vive cuidando. E nós, que estamos aqui no poder dele, por aqui trabalhando e cuidando também. E o pessoal do meio ambiente que vive cuidando, de ver se não deixa acabar essa mata. Antes de ter Resex, era a gente que vivia aqui dentro que vivia cuidando, o que Deus deixou pra nós."* **Francisco Castro,** "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

A história da Mãe da Seringueira narrada por Carlinhos era contada por seus bisavós. Na narrativa, ele evoca a figura da mãe da seringueira como entidade responsável por cuidar das seringueiras, e aborda também outra questão importante sobre a realidade dos primeiros seringueiros quando vinham morar no beiradão: a escassez de mulheres. A ausência de mulheres para casar contribuiu para criar situações de conflito com os índios da região, que tinham suas

15. Uma discussão interessante sobre tais pressupostos ontológicos, incluindo a existência da caipora entre caboclos amazônicos, se encontra em Almeida, 2013.

mulheres raptadas. Mas aqui, nessa história, Carlinhos conta de uma figura que era um encante e ao mesmo tempo mulher, e que aparece por força do desejo do seringueiro. A mãe da seringueira torna-se mulher do seringueiro e faz com que ele aumente a produção como nunca. Porém, em contrapartida, ela exige que o seringueiro seja um marido fiel.

Carlos Rodrigues da Silva, o "Carlinhos", 60 anos, de Santa Luzia no Iriri, conta:

> ***"Olha, se eu for contar história,*** *o que eu sei, o que eu já vi contando do meu bisavô e da minha bisavó, se eu for contar essa história aí, ó, hum, se eu for buscar lá eu conto bem contadinho, parece até que você estava lá vendo a história lá.*
>
> *O cara desejava mulher bonita! Ele era um seringueiro, ó. O cara desejava mulher e nunca arrumava mulher, mas desejava. Esse negócio aí tá gravando, eu vou falar, falar mesmo. Desejava mesmo: 'Eu só sei se existe Deus no céu se ele mostrar mulher para mim, bem aqui agora, daí vou saber que existe Deus no céu', o homem falava. Ele morava a três dias de viagem, cortando seringa. Lá no lugar, ele não fazia borracha, ele cortava o verão todinho e a borracha que ele fazia era 100 quilos de borracha. O patrão nem vendia mercadoria, você sabe: pessoa que não produz, não faz nada, ele não tem crédito, né? Fica só botando uma coisa em cima da outra e a conta fica [alta], né? Agora que nem quem mora em casa alugada, que faz empréstimo no banco, quem compra uma coisa em uma loja. Se você não pagar aquilo, não diminui não, faz aumentar, vai aumentando, que nem essa história que eu estou contando deste homem.*
>
> *Até que um dia apareceu. A mulher bonita que ele queria apareceu, mulher branca, muito bonita. O que que era essa mulher? Eu já falei para muita gente, essas crianças que estão rindo hoje, meus filhos mesmo, eu contava, 'Não, papai está com história!'. História não! Papai tinha um livro que passava essa história, o mesmo que você está escrevendo aí, eu estou contando. Tá vendo, não é não?*
>
> *Então esse cara desejava esse tipo de coisa. Quando foi um dia ele olhou, como se fosse [a distância daquela] aquela casinha ali. 'Rapaz! Agora eu sei que existe Deus no céu!'. Se ajoelhou, agradeceu Deus e ficou de cabresto com a bichona lá. Bonita, com o cabelão bem aqui. 'Agora tá!'. Esse homem ficou lá, mas ela não era desse mundo! Ela não era desse mundo! Aí todo dia ele saía para o trabalho, quando ele chegava dentro de casa ele olhava, mas não via, e ela atrás dele, mas ele não via! Tá vendo como é o negócio? E tudo o que você pensar, tudo que tem em cima dessa terra que Deus deixou, a terra dá, ela nos cria e ela mesma nos come. Então tudo que Deus deixou e aquela palavra que Deus deixou... é que nem esse homem, ele tinha vontade de arrumar uma mulher. Mas apareceu o que ele pedia para Deus e Deus falou 'vou botar uma mulher para esse homem!'. Só que ele errou. Ele errou por quê? Essa história que está lá, o pai tinha um livro que passava essa história.*
>
> *Ele era seringueiro de 100 quilos de borracha, quando ele passou a conviver com essa mulher, quando ela veio se apresentar para ele, que conversou com ele, explicou a razão o que ela era, ela era o que? A mãe da seringueira! Tá entendendo como é que é a história? Era a mãe da seringueira. Tudo o que tem no mato, tem mãe! Tudo o que tem nesse rio aí, tem mãe! Seis horas você vai banhar nesse rio, você vai porque você vai, mas ele tem mãe.*
>
> *Se você tem uma criança e se ela não é batizada, vamos supor, você vai lá para a beira do rio, levar ela na água, se por acaso tiver uma cobra, tem um encanto, a criança fica se assombrando... 'O menino o que é que tem?'. É uma coisa que está acontecendo que você não está sabendo o que é. Até nós mesmos, velhos, do jeito que nós somos, você entra dentro d'água, você pega aquela água... bom, no meu tipo de pensar. Mas as coisas hoje, a gente fala 'Ele tá mentindo, esse velho não sabe de nada!'. Mas é. Eu sou daquele tempo, ó!*

© Marcelo Salazar/ISA

CARLINHOS CORTANDO SERINGA.
LOCALIDADE BOA ESPERANÇA, RIO IRIRI

Aí quando foi um dia ele se invocou, só de ver ela lá. Aí quando ele marchava via ela sumir da frente dele. Aí é que ele ficava "Meu Deus do céu!", a roupinha lavada a boia toda no jeito. Quando ele chegava da estrada, que chegava [em casa], via a roupa toda organizada. Ele se invocou com aquilo. Ele não via! O caso dele é que não via o que era, sabia que era uma mulher, mas aquela hora ele queria ver. Então ela apareceu um dia....

Quando tava no mato, que ele ia para o mato, ela vinha ali, ela escondida, ela vinha assim, como se fosse chegar um bicho. Esse dia que ele cismou, disse 'Não, hoje não vou cortar'. Foi lá para a estrada dele e voltou. E ficou de lá, [a distância] que nem aquela casa, aí foi que ele viu. Ela vinha da beira do rio, aquela mulherzona, ainda vinha com uma vasilha de água na cabeça. Ele disse 'Não, vou ficar quieto' e ele ficou, 'como é que eu vou fazer para chegar naquela mulher?'. Vestidão bem aqui, bem brancona, cabelo comprido. Tá vendo? Aí ele se invocou. Aí quando ele veio de lá para cá, assobiando, aí ela sumiu. Ele tirou a vista e ela sumiu. 'Cadê?'. Ela estava vendo, era para ele ver ela. Três dias esse tipo de coisa, três dias. Com quatro dias, ele chegou junto com ela. Aí ela veio no sonho para ele e falou Olha, eu vou te falar uma coisa bem aqui que tu está sabendo que está acontecendo, mas tu não está vendo, mas vai ver!'. Foi nesse dia, ele foi cortar e disse 'Eu vou voltar'. Lembrou. Voltou [para casa] e ficou do lado do mato. Aí ele viu quando ela veio da beira do rio com uma vasilha na cabeça, 'Quem é aquela?', e não achou o nome dela. Veio, veio, veio, ela

não deu mancada não. Veio, veio, veio, chegou e falou "bom dia senhor!'. Não respondeu nada, não respondeu, só fez balançar com a cabeça. Aí conversou um pouco e quando ele deu as costas, ele virou assim, aí ela... já era, não viu mais. Ele se invocava era com isso. Tá.

Quando chegou um dia que ela quis falar o que tinha que falar para ele, ele largou até de cortar seringa e invocou só naquele negócio, que ele queria saber a história como é que era. Então ele era um seringueiro de 100 kg de borracha e não passava de 100 kg. Ele cortava muito! 100 quilos mês de maio, junho, julho. Ele não tirava leite, porque a seringa, se você não souber cortar, você não faz borracha. Então ela era mãe da seringueira. A partir do momento que ela apareceu para ele e conversou com ele e explicou o que ela era, antes do final do mês, sabe quanto ele tinha de borracha? 3 mil quilos de borracha. Ele ia cortar seringa? Não, ela ia cortar seringa. Ela pegava a faca. Essa história aí é comprida, se eu for contar! No dia que ele foi mais ela para o mato, a faca de seringa está ali... Quando foi de manhãzinha, ela falou assim... o nome dela era Maria. O nome da fulana, lá. Ele não chamou ela de Maria, chamou de meu amor! Ele lá, na história que eu estou contando, né?

Estava escrito lá, papai leu, como se ele estivesse falando um livro. É bonita, né, a história! Aí estava lá escrito, ela falou para ele 'Não, tu vai atrás e eu vou na frente', na história que estava lá. Tá. 'Me dá essa faca', ela pediu a faca, 'que eu vou cortar'. 'Não mulher', 'não, deixa que eu vou cortar! Quem vai cortar sou eu'. 'Então tá', ele entregou a faca para ela. Ela pegava a faca aqui e cortava. 'Mas meu amor? Eu corto esse tanto todinho aqui ó, eu chego a tigela não está cheia'. 'Não, mas deixa comigo, eu que sei, ó'.

É que ela que sabia o tanto que doía nela! Tá vendo como é a história? Ele pegava aqui e aquele golpe doía nela. Porque a vaca, quando está com raiva, nem o leite ela dá. Ela não falava nada, até que um dia ela deu um gemido e falou pra ele 'você não lembra? Que tal dia, fulano de tal, de tal ano, que você chegou em uma seringueira, na beira de um igarapé, que você... fiquei até com raiva de você... você lembra aquela vez, tal dia? Você lembra do ano?'. 'Não'. 'Já tem quatro anos isso, que você falou isso, então na hora que você pegou e me picou, me doeu, aquilo me doeu'. Se você tem alguma coisa para fazer 'não, eu vou fazer, porque sou eu que vou fazer, eu sei como fazer'. Então ela cortava só aqui, ó. Ele que colocava a vasilha. Rapaz, quando fechou a estrada todinha... Aí tem o saco de tirar capa, de enrolar para amarrar a boca do saco, aí ela viu ele fazendo aquilo. Aí ele estava bacana com ela, já tinha dormido com ela e estava tudo bem.

Quando foi esse dia que ela foi cortar mais ele, ele foi, pegou o saco, estava tirando a capa e ajeitando. Ela disse 'O que é isso aí?', ele disse, 'Isso aí é que eu carrego leite", "Não, pode deixar isso aí, que eu não vou carregar isso não'. Aí lá no livro estava contando a história, que nessa primeira madeira que ela cortou, dizia que a madeira só fazia pingar dentro da tigela, e quando ele chegou viu um lago de leite no chão porque ela sabia como cortar.

Ela disse 'Não, pode deixar', ela pegou o vestido dela aqui, 'Já carreguei', ela segurava nela mesma. Vinha em casa e despejava na bacia. A bacia já não estava pegando mais. Eu sei que no final da história, ele foi para uma festa. E falou para ela 'olha, eu tenho que ir lá na casa do patrão, porque está faltando isso, tá faltando isso.'.Aquelas coisas, negócio de comida, o rancho estava faltando, mas ele gostava da pinga. Você sabe, a pinga é um trem que... né? Se a senhora visse aquele lago que estava de borracha... era quatro ou cinco borrachas cada vez que ela ia para o mato com ele, era quase cinco borracha e ele só sabia fazer 100 quilos o verão todinho.

Na hora que ficou trabalhando com ela, ele fez mais de 2 mil quilos de borracha. Ela olhava e achava graça. E ela lá dentro de casa. 'Eu vou te pedir uma coisa bem aqui, você me disse que vai fazer esse rancho lá no seu patrão, eu vou te pedir uma coisa bem aqui para tu, a mulher que é tua, sou eu', falou para ele, 'Eu vou ficar aqui, eu não vou mais ver mentira'. Na hora que ele saiu ela foi atrás dele. De lá ficou brechando ele lá na festa. Ele dançava

e nem se lembrava desse compromisso. Ele não se lembrava mais do compromisso, nem que tinha mulher... agarrava mulher e ela brechando. Quando ele chegou lá, nem a panela estava dentro de casa, pegou tudo fogo, incendiou tudo. Aí ele ficou louco! Quando ele chegou e viu a bagaceira. Ela não avisou para ele? 'Olha, tua mulher sou eu!'. Então ele tinha que se conformar com ela, pelo tempo que ele já estava com ela, muito tempo, ele estava produzindo bem. Tinha certeza de que todos os compromissos que ele tinha, que eram as contas, ele ia pagar e não ia ficar devendo, mas devido a uma palavra que ela falou e ele não atendeu... Ela voltou e quando chegou tocou fogo na casa, tocou fogo na borracha. Ele ficou doido! Ficou doido o homem! Pediu, tinha vontade e apareceu, mas não soube aproveitar. Jogou no mato, por causa dele, né? Perdeu o que ela falou para ele".

Dona Lúcia Helena cresceu na Praia do Anfrísio e hoje mora na Soledade, uma localidade que abriu com seu marido Embiriba no baixo Iriri. Lá moram também os filhos e netos do casal. Dona Lúcia conta que seu pai Chico Capivara já viu a Mãe da Seringueira, que ela assombra quem devasta a floresta. E sua avó Natalia contava de um seringueiro que afundava a faca no pau das seringueiras e foi assombrado pela aparição da Mãe da Mata, passou cinco dias com febre. Cachorro que abusa de matar caça também leva peia da Mãe da Mata.

"A mata quem criou foi Deus. *Mas eles falam que tem o Pai da Mata. Muita gente diz que tem, mas eu ainda não vi. Meu pai já viu a Mãe da Seringueira, meu pai já viu ela montada num porco queixada.*

Meu pai, Chico Capivara, viu a Mãe da Seringueira, uma mulher toda cortada, parecia uns golpes mesmo, a roupa dela toda rasgada, em cima de um porco, e parecia que este porco era bem mansinho. Quando o meu pai foi chegando perto, desapareceu e o porco correu. A Mãe da Seringueira cuida da seringa e cuida da mata toda. Ela anda pelo mato, ela cuida, ela não deixa que a pessoa se apodere muito para tirar as coisas que tem na floresta, ela se apodera para empatar. Porque aí o povo vê isso e fica com medo, fica com medo e aí não vai mais fazer o que fazia, pelo menos esse povo que tira as madeiras, derruba, derruba as árvores sem ser preciso, corta e deixa aí na mata, isso é um crime. Um crime ambiental.

Ela assombra. Tem uma história que minha avó Natália contava que a Mãe da Mata assombrou um homem. Ele estava cortando as seringueiras e matando as seringueiras, ele cortava, deixava no pau da seringa (porque a seringa a gente corta entre a casca e o pau) e aí ele cortava só dizendo que era para matar mesmo as bichas. Quando foi um dia apareceu aquela mulher gemendo no pé da seringueira, ele caçava aonde a mulher estava gemendo, quando foi ver, a mulher estava de trás dele. Aí ele era metido a machão, machista, ele não tinha medo de nada, mas ele virou e viu a mulher, aí ela se sumiu de novo, e aquele gemido, aquele gemido ao redor da seringueira. Aí a mulher foi E falou no gemido "não destrate, não corte mais a seringa assim que ela é viva, ela é viva". Ele se assombrou, passou cinco dias com febre e nunca mais cortou nem seringa. Ele abandonou de tudo, o cara não quis cortar mais nunca, morreu e não cortou mais seringa.

Então por isso que eu digo que tem uma coisa qualquer. É verídico isso daí que tem a Mãe da Mata. Ela é a Mãe da Mata, ela é a mãe de tudo, e ela querendo tirar as pessoas que judia com a mata e com a floresta, ela faz. Às vezes a gente vai com cachorro no mato, como eu já andei muito com o meu marido, aí cachorro vem de lá para cá, 'caim, caim', parece que está apanhando mesmo. Aí vem e naquele dia ele não caça mais não, daquele dia ele não caça mais, só se ir no outro dia, ou em outro dia, ele se assusta que acha que alguém bate nele no mato. É, e por isso que eu te digo, na mata, na floresta tem uma ciência, é isso que eu te falo sobre a mata." **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

O PROTETOR DA MATA

Texto de Herculano Camilo de Oliveira Filho, 29 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

A mata é misteriosa, pois nela há muitas coisas que não se pode brincar. Não devemos ir contra o conhecimento de quem sabe falar das coisas que a mata pode ter, pois há coisas que eu vejo e outros não vêem, e há coisas que outros vêem e eu não vejo. Portanto, não há olhos que não vêem, há conhecimentos diversificados, oportunidade e momento certo para ver.

Acredite, a mata e os animais que nela vivem têm um protetor. É claro que ele não anda aparecendo para todo mundo e para qualquer pessoa. Ele tem o momento certo para aparecer, eu não duvido que ele exista. Já ouvi muitos casos que os antigos contam, e coisas incríveis que tem acontecido na mata. Eu era ainda criança quando ouvia meu pai contar a história de um menino muito perverso que gostava de mexer no ninho dos pássaros. Meu pai contava assim:

"Um menino chamado de Pompeu morava no Igarapé do Limão. Ele tirava os ovos dos pássaros ou mesmo os filhinhos para matar. Bastava ver um ninho que ele já ia mexer. As pessoas davam conselho pra ele parar com aquilo, mas ele não ouvia. Um certo dia ele foi para o castanhal mais dois irmãos. No caminho tinha um ninho de pepira, um pequeno pássaro, e no ninho havia dois passarinhos novos. Logo na ida, Pompeu já queria matar os pássaros novos, mas os irmãos ameaçaram de bater nele se caso ele fizesse aquilo.

O menino foi tranquilamente, sem mexer com os pássaros. Na volta para casa, próximo do ninho do pássaro, Pompeu inventou uma dor de barriga, e falou pro irmão que ia para lá para fazer precisão. Os dois adiantaram, e ele voltou pro ninho, pegou os filhos do pássaro e matou.

Quando ele terminou de matar já sentiu uma porrada no pé do ouvido e caiu no chão. Os irmãos ouviram o grito, voltaram e viram ele caído no chão. Ouviram um barulho de um cipó dando nele. Os irmãos tiraram ele do chão e levaram para casa; ele já chegou com febre. Foi mais de três dias de febre. Tiveram que levar o menino no benzedor para poder ficar bom." **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

***"Meu pai contava que uma vez** ele foi pro mato caçar, e os cachorros dele latindo, latindo, latindo. 'Rapaz, o bicho tá pegando meus cachorros'. Correu pra lá, diz que só escutava cachorro gritar pra todo lado, olhava e não via nada. Os cachorros só correndo pro rumo dele, gritando e ele não via nada. Olhava pra um canto e pra outro, cachorro gritava, quando um gritava prali, ele já escutava outro já gritava pra lá. Aí diz que tem um senhor de Curupira que diz que bate no nosso cachorro. Pega os cachorros e mete a taca, mas diz que é um bicho que ninguém vê."*
João Neto de Jesus dos Santos, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

O assombro vem como um castigo, um exemplo. O caçador avistar o neguinho montado no porco é coisa que, para Seu Carlinhos, é enviado por Deus. O objetivo é fazer a pessoa refletir sobre o que está fazendo de errado. Com esse acontecimento, o caçador deixa de matar porco todo dia só para tirar o couro pra vender.

> ***"Então o porco foi o seguinte...** o neguinho, né? A gente não põe o cabresto no cavalo, assim? Era tipo um homenzinho, um moleque, em cima de um porco velho, gritando. Fazendo aquela zoada doida. O homem que matava porco todos os dias... Todo dia ele ia lá e matava 10 a 15 porcos, mas ele não comia, ele queria só o couro para vender. Mas Deus mostrou aquele exemplo, que daí ele viu aquele negócio lá, aquele negócio que ele não via mesmo, não sabia o que era... E aquela zoada toda. 'Minha Nossa Senhora, que diabos é aquilo?'.*
>
> *O porco já estava vigiando e o neguinho em cima do porco, guiando o porco. Era para ele tomar um exemplo. Um exemplo o que é: não ir lá mais! Porque todo dia, todo dia ele ia, ele montou para ele ver aquele tipo de coisa. Ele se assombrou com aquilo e não chegou nem perto, de lá mesmo só fez voltar, não ia padecer lá. Não ia fazer nada porque ele sabia que lá o bicho vinha enriba dele, ou ia correr atrás dele, de qualquer maneira ele ia ter uma assombração e essa assombração ia dar problema para ele, como deu. Dentro de casa só escutava o barulho do bicho lá fazendo aquela zoada medonha.*
>
> *Ele era o neguinho protetor dos porcos. Então Deus permitiu mostrar esse tipo de coisa para ele, porque isso vem mandado por Deus, eu acho que é. Mas se eu estou fazendo uma coisa errada, seja lá de que jeito for, então vai me dar 'rapaz, eu estou fazendo alguma coisa, o que foi que eu fiz? Fiz uma coisa errada, porque eu estou pagando e não estou nem percebendo'. Não tinha porque ele matar todos os dias. Todo dia matar porco?"* **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 60 anos; Santa Luzia, Iriri, 2015

> ***"Rapaz, o meu pai** me falava nisso aí e eu não acreditava muito. Mas o ano passado lá em casa varou um bando de porco, quase no terreiro. Aí eu saí pra matar eles, aí quando eu cheguei lá no caminho, entre a roça e a casa, os porcos vinham de lá pra cá e quando eu olhei assim, atrás vinha um neguinho pequenininho. Ele dava assim mais ou menos 1 metro, bem pretinhozinho. Aí quando eu olhei, esse neguinho eu acho que ele me viu, ele saiu se escondendo por detrás dos paus e eu olhando pra ver ele, e ele só se escondendo, se escondendo, aí ele saiu da minha vista e eu não vi mais.*
>
> *Aí atirei num porco bem pertinho, o porco caiu, levantou e foi embora. Aí eu lembrei que meu pai contava que ele mais o vô Cacho, lá mesmo em casa, eles toparam um bando de porco e viram esse neguinho. Diz que deram oito tiros e não mataram nenhum, por causa desse neguinho. Acho que é o cabra dos porco, que comanda os porcos, o dono dos porcos. Eu não sei se é história, mas eu ouvia muita gente dos mais velhos contar que viram esse neguinho num porco, montado num porco e tocando os outros porcos."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

ANTONIO BATISTA, "CACHEADO" COM SUA ESPOSA MARIA DAS CHAGAS.
© Marcelo Salazar/ISA/2006

CAPÍTULO 2

FESTEJOS

A prática de festejar santos católicos ocorre na Terra do Meio desde a chegada dos primeiros seringueiros à região. São festas motivadas por promessa, e se repetem todo o ano na data em que se comemora o santo. Há também celebrações realizadas durante algum tempo, até que a promessa seja cumprida.

A prática de festejar santos católicos ocorre na Terra do Meio desde a chegada dos primeiros seringueiros à região. São festas motivadas por promessa, e se repetem todo o ano na data em que se comemora o santo. Há também celebrações realizadas durante algum tempo, até que a promessa seja cumprida. Nesses casos, o festejo deixa de ocorrer quando a pessoa que assumiu o compromisso com o santo cumpre a sua promessa.As festas são formas de retribuir e agradecer ao santo o pedido atendido. Livrar do ataque de "índio brabo", das "feras da mata", de "assombro", curar doenças e ter boas safras para saldar dívidas são pedidos que os seringueiros faziam e até hoje os beiradeiros fazem.

Atualmente ainda ocorrem festejos religiosos motivados por promessa no beiradão. Alguns deles são considerados tradicionais, sua origem remonta à primeira metade do século XX. São festas que os mais velhos (nascidos nos anos 1940) participam desde que "se entenderam". Com o passar do tempo, sobretudo com as mudanças no sistema de trabalho dos beiradeiros e a criação das reservas extrativistas, foram surgindo outros tipos de encontros festivos, motivados por outras razões: aniversários, datas comemorativas do processo de organização comunitária e das lutas políticas são alguns.

Os festejos são importantes por que expressam uma relação específica com o tempo e o espaço do beiradão, e é também uma forma de apropriação do território. Os festejos são dias de suspensão das atividades diárias. O chão onde se vive e se trabalha, as águas que servem de caminho para chegar e partir são preenchidos por outros significados, de lazer e de fé. Famílias inteiras se deslocam, todos os anos, reconectando-se ciclicamente. Nas festas, laços de amizade e compadrio são criados e consolidados, as crianças são socializadas em um grupo maior do que o núcleo doméstico, os adultos trocam conhecimentos, os jovens se enamoram e novas uniões acontecem. São encontros que tecem as redes de relações no beiradão, interligando moradores do Riozinho do Anfrísio, Rio Iriri, Rio Xingu e afluentes, formando a memória do "povo beiradeiro". Uma parte relevante da história de vida das pessoas e dos lugares está ligada aos encontros promovidos pelos festejos.

Os festejos são marcadores de tempo, ajudam a contar a história das famílias dos primeiros seringueiros que chegaram na Terra do Meio, e continuam contando a história de seus netos, bisnetos e tataranetos. Por meio da memória das festas, é possível relembrar os nomes de localidades remotas onde funcionavam colocações de seringa e de antigos moradores que deixaram inúmeros pés de frutas plantados, vestígios vivos dessas antigas ocupações.

JEITO BEIRADEIRO DE FAZER FESTA

Os elementos principais das celebrações motivadas por promessa no beiradão são as imagens dos santos católicos, colocadas sobre altares e circuladas sobre andores; as rezas, mastros e procissões; o oferecimento e partilha de alimentos; leilão de assados e outras prendas; e o baile.

Além da promessa original feita pelo "dono" do festejo, outras pessoas fazem promessas pontuais que devem ser pagas no dia da celebração. O pagamento da promessa pode ser em forma de algum sacrifício corporal de devoção ou pagando parte das despesas da festa, como explica Nim abaixo.

> ***"A promessa*** *faz de todo tipo: 'Vou lá pagar minha promessa, vou assistir à missa todo tempo de joelho, vou adoar tanto pra igreja, doar 500, 200. Vou adoar tantas galinhas pro pessoal comer no festejo. Vou andar a procissão todinha de joelho'. Então a promessa é desse jeito aí. O Juiz quando pega na bandeira, ele diz pra todo mundo escutar: 'ô São Sebastião, eu vou pegar na sua bandeira aqui, eu sei que esse ano eu vou ser um cara feliz. Se o senhor me fizer um cara feliz, fizer eu conseguir o que eu quero, e se eu continuar assim, eu todo ano vou fazer isso, vou bancar a sua festa". É que nem o Zeca Costa, ele faz isso no festejo de São Sebastião do Entre Rios."* **Benedito Alzenir Bento** "Nim", 51 anos, Altamira, 2015

Em todas as festas, religiosas ou não, música e dança são centrais. O baile é um dos momentos mais esperados da festa e o mais duradouro. Nos festejos de promessa, a pessoa que fez o pedido é responsável pela organização geral da festa, mas conta com a contribuição dos mordomos. Os mordomos mudam de ano para ano, são pessoas que no dia da festa se comprometem a colaborar com despesas e tarefas da festa no ano seguinte. Festas que reúnem muitas pessoas geralmente têm mais de um promesseiro, e cada um deles também contribui.

Na maior parte das festas motivadas por promessa ocorre o leilão. As prendas mais comuns do leilão são carnes de galinha ou de porco assadas e bolos. Leva quem arremata com o maior lance. As prendas podem chegar a custar mais de quatrocentos reais, valores muito superiores ao que se pagaria normalmente. O leilão é uma forma do dono da promessa arrecadar de volta parte do dinheiro gasto com o festejo para poder aplicar novamente no ano seguinte. As pessoas que contribuem no leilão o fazem como forma de homenagear o santo e garantir a continuidade do festejo. A compensação do alto valor pago pelo assado é a gratidão e reconhecimento social de sua generosidade.

> ***"O festejo só vai pra frente,*** *só tem gente mesmo se você botar o leilão. Porque aquele dinheiro que você apura no leilão, aquilo ali é pra investir no outro ano e fazer melhor. O meu irmão arrematou um bolo por 400 reais e nem comeu. Eu que comi. Isso é pra dar o rendimento pro santo. É gente que quer contribuir com o santo no festejo."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

No tempo dos seringais, os festejos religiosos eram frequentes, muitas pessoas faziam promessas e pagavam pelo pedido realizado. As festas ocorriam às vezes em colocações de difícil acesso, localizadas

CACHEADO E SUA SANFONA DE 8 BAIXOS. PRAIA DO FRIZAN, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

às margens de pequenos cursos d'água como os Igarapés do Limão, Piracuí e Aurora, além de diversos afluentes ao longo do Rio Iriri, do Rio Novo e do Rio Curuá. As famílias viajavam em canoas a remo durante horas, ou dias, para participar dos festejos, e chegavam a ficar mais de uma semana reunidas. Quando contam sobre esses eventos, os mais velhos não enfatizam o esforço da remada, pelo contrário, lembram com entusiasmo e consideram que as festas antigas eram melhores que as de hoje, mesmo com a facilidade do motor rabeta. Porque naquele tempo, dizem, as músicas do baile eram tocadas por eles mesmos, músicos da região, e a dança era diferente.

As referências musicais desse tempo permanecem vivas no beiradão, resistindo às mudanças no tipo de música consumido pela geração de jovens dos anos 2000. O senhor Antônio Cacheado, morador da Praia do Anfrísio, é um dos poucos músicos ainda ativos que alcançou os bailes antigos, e lembra de ver os mais velhos e seus instrumentos nos festejos que ocorriam em colocações do Riozinho do Anfrísio.

> ***"Quando eu comecei** a entender as coisas, as festas eram com sanfona, violão, cavaquinho, pandeiro, triângulo, banjo, zabumba e violino. O homem que fazia e tocava todos esses instrumentos era o Raimundo Paes, ele era do Tapajós, do Curi, perto de Fordlândia. Tudo ele fazia: reco-reco de madeira, cuíca. Ele foi gerente do Anfrísio Nunes e cortou seringa também. E em toda profissão ele era bom. Pra fazer uma casa de assoalho, de improviso, todo serviço ele fazia. O violino só ele que tocava. Os outros instrumentos ele dava na mão do pessoal. As festas que ele ia era no Morro do Anfrísio, no Limão, na Boa Saúde, na Branca de Neve.*
>
> *Depois eu conheci o Teodoro Preto, que tocava violão, cavaquinho e sanfoninha de 8 baixos, morava aqui na Praia do Anfrísio, eu conheci ele aqui. O acompanhador dele eram os filhos dele mesmo. Ele ainda tem dois filhos que tocam violão e cavaquinho em Altamira, estão velhos, mas ainda tocam por lá.*
>
> *E depois deles, no seringal Arraial, tinha o Mario Alvarenga, tocador de violão, ele tocava em festa. Aquele velho que tava tocando na feirinha mais eu em Altamira, Manuelzinho Moreira, ele tava aqui no Riozinho nessa época, ia nas festas também. Ele toca bem violão. Ele é o único que acompanha os forrós que eu toco na sanfona hoje. Antes era o Pedro Feira[1], mas ele não tá acompanhando mais. Quando foi de 69 pra 70, foi que começou a aparecer toca-disco, daí o pessoal foi largando a profissão.*
>
> *Eu comecei a aprender a sanfona com nove anos, era uma de 4 baixos, uma carreirinha só de botão. Era do meu irmão Zeca, eu pegava escondido. Quando eles descobriram que eu já tinha aprendido, eles liberaram, já começavam a me levar pras festas e queriam dar um descanso, então pediam pra eu tocar. Daí meu pai mandou buscar uma de 8 baixos no Ceará."* **Antônio Batista**, "Cacheado", 52 anos, Praia do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Lúcia Helena também se lembra de Teodoro e outros tocadores que animavam os bailes no tempo em que morava na Praia do Anfrísio.

> ***"Era tocador** que tocava em festa, não era toca-discos, não era gravador, não era esse som. Era um tocador chamado Teodoro que tocava para a gente dançar. Eu já era mocinha, dançava também, e esse tocador ele tocava com os dois filhos dele, os dois meninos, um no cavaquinho, outro no violão e o velho Cabrinha na sanfona. Eles cantavam aquelas músicas, eles cantavam assim uma música que dizia assim "pisei no lírio/a galha abaixou/ quero que São João me diga/aonde mora meu amor"[2],*

1. Pedro Feira mora hoje na localidade Cachoeirinha, no Rio Iriri, e é um importante colaborador deste livro.

2. A quadra em questão foi registrada também no repertório de brincadeiras juninas na comunidade rural baiana de Monte Alegre, em Rio Real (fonte: Costa e Souza, 2015. Reminiscências de uma brincadeira: as cantigas de roda como cantos de trabalho e lazer, in: *Revista Boitatá*, Londrina n. 20, jul-dez 2015).

> *aí o pessoal tudo dançando e aquela alegria. Tirava o chapéu da cabeça de um e colocava na cabeça de outro e a dança do chapéu e aquela alegria."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

Os músicos locais se inspiravam nas canções que ouviam na Rádio Rio-Mar[3] que sintonizava dentro dos seringais do Igarapé do Limão. Depois foi que chegaram os toca-discos.

> ***"Tinha um programa** da rádio Rio Mar em Manaus, pegava até no Limão, em todo canto que tinha rádio de pilha, a gente ouvia. Aquele programa era para oferecer música para as pessoas, escrevia pra lá e pedia. O programa chamava Festas e Melodias, era de uma hora da tarde até duas e meia. Isso era na passagem de 1967 pra 1968.*
>
> *Quando eu tinha uns 16 ou 17 anos começou a surgir o carimbó de Pinduca aqui no Riozinho do Anfrísio. Eu morava no Limão. Foi em 1972, eu lembro porque foi o ano em que me juntei com minha mulher, a Chaga. Os nossos vizinhos que moravam perto, o Vitor Marcio dos Santos e o pai de criação dela, o Heleno, nós morávamos juntos, terreiro a terreiro, e eles tinham um toca-disco. Aí a gente passou a conhecer os cantores antigos. O primeiro carimbó do Pinduca que a gente gravou na cabeça é aquele:*
>
> *'Dona Maria chegou, chegou, chegou com a mandioca*
> *Para fazer a farinha, farinha, farinha de tapioca*
> *Para remexer, para remexer*
> *Para remexer, mexer, mexer, mexer, mexer'.*
> *Depois é que a gente conheceu o Verequete. E a lambada chegou depois do carimbó. Era o Vieira, o primeiro, em 1976. E a gente sempre usou em festa de garimpo o André Amazona; era solo de guitarra a lambada. Tem aquela lambada do Peixe-Boi que também é dele."* **Antônio Batista,** "Cacheado", 52 anos, Praia do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio, 2015

Segundo relatos de beiradeiros mais velhos, a partir dos anos 1950 os festejos ocorriam ao som dos xotes, baiões, quadrilhas e valsas de Luís Gonzaga[4]; dos sanfoneiros de 8 baixos como Severino Januário[5], o chamado "sanfoneiro do norte" – que, segundo Seu Cacheado *"o melhor sanfoneiro que tinha era ele"* – , Zé Mamede[6] e Abdias no Forró[7]; do conjunto chamado Trio Nordestino[8]; e dos cocos, xaxados e marchas de Jackson do Pandeiro[9]. Esse cancioneiro tocava nas rádios locais e foi com a introdução dos primeiros toca-discos na região, na década de 1970, que os beiradeiros acessaram os carimbós de Pinduca[10] e Mestre Verequete[11], a guitarrada de Mestre Vieira[12] e de André Amazonas[13], e posteriormente a lambada.

Seu Raimundo Belmiro, do Novo Paraíso, conta como eram os bailes que participou e nota as diferenças

3. A Rádio Rio-Mar foi fundada em Manaus em 15 de novembro de 1954. Em 1962, a Arquidiocese de Manaus adquiriu a emissora com a missão de evangelização. A partir de 1968, a Rio-Mar foi ampliando suas instalações e modernizando seus equipamentos, mudando a sede para um novo espaço situado ao lado do Teatro Amazonas. Até hoje a rádio opera na região, com largo alcance (fonte: www.rederiomar.com.br/radioriomar/historia).

4. Luiz Gonzaga (1912-1989) nascido em Exu, Pernambuco.

5. Severino Januário (1918-1988), irmão de Luiz Gonzaga.

6. Não há dados biográficos disponíveis sobre Zé Mamede, acredita-se que seja um pseudônimo fictício para vários sanfoneiros de 8 baixos, inventado pela indústria fonográfica (http://sanfonade8baixos.blogspot.com.br/2011/07/sanfoneiros-ficticios-ze-mamede.html).

7. Abdias no Forró (1933), nascido em Taperoá, Paraíba.

8. A primeira formação do Trio Nordestino é de 1957 e faziam parte o sanfoneiro Dominguinhos (1941-2013), nascido em Garanhuns, Pernambuco; Zé Minhoca, depois conhecido como Miudinho (1931) nascido em Fortaleza, Ceará; e Zito Borborema, de Taperoá, Paraíba.

9. Jackson do Pandeiro (1919-1982) nascido em Alagoa Grande, Paraíba.

10. Pinduca (1937), nascido em Igarapé Miri, Pará.

11. Verequete (1916-2009) é natural de Careca, lugarejo próximo de Quatipuru, em Bragança, no litoral paraense.

12. Mestre Vieira (1934) nascido em Barcarena, Pará.

13. André Ferreira, conhecido como André Amazonas (1937) nasceu em Caapiranga, Amazonas.

SALÃO DE BAILE DO FESTEJO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, LOCALIDADE SÃO SEBASTIÃO, RIO IRIRI.

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

na música e na dança dos bailes de hoje, nos quais predominam os forrós com timbres eletrônicos e o tecnobregas.

> ***"Antigamente*** *tinha carimbó mesmo, o brega, lambada, sucesso. Bolero também, xote, forró. O mais era forró. Naquela época, quando eu me entendi, dos anos 1970 pra cá, o forró era diferente. Naquele tempo era forró mesmo. Era Luiz Gonzaga, Zé Mamede, Dominguinhos. Era bom. Porque o forró que eu conheço era tocado de sanfona e violão. Hoje em dia não, não acho nem que seja forró. O forró que eu conheço é daquele jeito.*
>
> *E a dança também, o pessoal dança muito diferente. Quando eu me entendi, pegava você pra dançar, você via um jeito bonito, hoje em dia não. Não são todos, mas uma parte, quando pega uma dama pra dançar, ele não sabe controlar as pernas dele com as pernas da dama, tem que meter as pernas dele entre as pernas da... rapaz, aquilo ali é muito esquisito. Tem um negócio dum pega que vai e volta. Não dá pra mim não."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

O senhor Antônio Cacheado ressalta a diversidade de gêneros musicais dos bailes que participou quando era jovem. Para acertar o passo da dança, era preciso saber identificar o ritmo.

> ***"Antes, nossa dança*** *nas festas era o forró, o xote, quadrilha, samba, baião, valsa, não existia brega, era muito difícil um bolero. Aí depois começou a aparecer o brega, e esses forrós que imitam os forrós antigos. As danças de antigamente tinham mais ritmos pra dançar, era mais variado, e tinha mais respeito o modelo de dança. E hoje não tem, tá tudo diferente.*

Um dos passos dançados nos festejos antigos era chamado Desfeiteira[14].

> ***"Tinha uma música*** *que a gente fazia que chamava Desfeiteira. Era em ritmo quadrilha. Os pares dançavam no salão e a hora que passava perto do tocador, a gente parava a dança, o tocador parava a música, e quem tava dançando dizia o verso, primeiro o homem depois a mulher. Daí voltava a música e a dança. Tinha verso que agradava, tinha verso que ofendia."* **Antônio Batista**, "Cacheado", 52 anos, Praia do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio, 2015

Tanta laranja madura,
Tanto limão no chão,
Tanta moça bonita
Tanto rapaz bestalhão
Amar em demasia
Ficará pra gente besta
Queira Deus você não volte
Com a trocha na cabeça[15]

Com o tempo, os tocadores se tornaram mais raros. Seu Antônio Cacheado ainda toca violão, cavaquinho e sanfona, apresentando o repertório que aprendeu com os mais velhos nos anos 70 e suas composições próprias. Seu Pedro Feira, também

14. A Desfeiteira é um nome conhecido na região amazônica para uma dança na qual os pares que dançam livremente, quando passam na frente do grupo de músicos, podem ser surpreendidos pelo estancar da música e solicitados a declamarem um verso. Se a dama ou cavalheiros não sabem rimar fazem a "desfeita", e são vaiados pelo demais pares do salão. Pesquisadores consideram ser uma variação de um dos passos do fandango, dança de origem portuguesa presente em outras regiões brasileiras. *"Semelhante à graciana, no tocante aos versos, a desfeiteira é uma dança de entremeio, própria ao descanso. Ainda que os versos se revistam de caráter sincrético em algumas regiões amazônicas, com mistura de português e elementos da língua tupi-guarani, é mais nítida a influência europeia na composição e mesmo no arcabouço dos versos, de rimas em ABCB, de ritmo redondilho"* (fontes: Enciclopédia da Música Brasileira e www.cnfcp.gov.br).

15. A primeira quadra da desfeiteira corresponde a uma das estrofes presentes na canção Terezinha de Jesus, que segundo pesquisa semiótica faz parte do cancioneiro trovador da Paraíba (Rodrigues, 2014. Entre Vozes e Memórias: poder e alteridade no cancioneiro popular. *Revista Graphos*, vol 16, n. 2, 2014). Mas aparece também como estrofe na Cana-Verde, dança de origem portuguesa presente em diversos estados do Brasil com variações locais (fonte: http://www.cnfcp.gov.br)

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2012

PEDRO FEIRA ESCUTA GRAVAÇÃO DE ANTONIO CACHEADO, SEU ANTIGO PARCEIRO MUSICAL NOS FESTEJOS DO BEIRADÃO, CACHUEIRINHA, RIO IRIRI.

toca violão e compõe e participou de inúmeras festas no beiradão, mas a idade avançada já dificulta a presença nos bailes.

Os demais tocadores adoeceram, faleceram ou foram morar na cidade. O espaço deixado pelos músicos do lugar e seus repertórios variados foi ocupado pelas músicas tocadas primeiro nos toca-discos, toca-fita, depois nos CDs e mais recentemente nos pen-drives plugados às caixas de som. A lembrança de Dona Isabel (Maria Isabel Ferreira da Silva, 55 anos, de Lajeiro) são de bailes onde tocavam discos e fitas dos artistas do brega paraense, a maioria dos anos 1980 e 1990.

*"**A música,** de primeiro tinha o tal de toca-disco. Depois veio o tal de toca-fita. Tinha Osvaldo Oliveira, Osvaldo Bezerra, Adelino Nascimento, Osvaldo Cardoso, Assis Andrade, Wanderlei Andrade, Milton Lamas. Até um tal de Roberto dos Pecados que eu nunca mais ouvi, ali era forró bom. Pinduca. Carlos Alexandre, Carlitos Gomes, Carlos Santos. Luiz Gonzaga. Abdias do Nascimento. Maria Inês era uma cantora boa, cearensa velha mordida. Até hoje eu lembro quando eu era meninca cantava uma música dela que era ssim:*

Comprei um par de botina
E um chapéu de panamá
Dessa vez ou vai ou racha
Ou eu entro pelo cano
Der no que der
Vou casar no fim do ano
Tô, tô, tô, tô doidinha pra casar
Comprei um par de botina
E um chapéu de panamá'.

Atualmente, as festas que reúnem um público de idades variadas incluem boleros, bregas, carimbós e lambadas, além do forró, para agradar os mais velhos.

No tempo do seringal, alguns festejos contavam com a presença de um padre, ocasião que ensejava também a celebração de casamentos e batismos, fortalecendo o catolicismo. Pelo menos uma vez por ano, o padre subia o rio desde Altamira para cumprir estes ritos. Com uma visita espaçada da igreja, muitos casais não realizam qualquer cerimônia quando resolvem morar juntos, e há muitas crianças batizadas somente com a presença dos padrinhos. Seu Herculano se lembra da ocasião de seu casamento com Dona Vitorina, quando o padre visitou o beiradão por ocasião da celebração de São José.

***"Primeiro a gente** se juntou, depois se casou, em 1979. O padre veio para o Morro do Anfrísio, porque todo ano ia um padre fazer um batismo, um casamento naquela região. Acho que foi no mês de março."* **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

Mas nem todo casamento se dava dessa maneira no beiradão. O mais comum era que o homem fosse até a casa dos pais da mulher e pedisse para levá-la como sua esposa. Quando o jovem casal pressentia que os pais dela não concordariam com a união, a mulher fugia com ele, e iam começar a vida em outra localidade. Muito casos de mulheres que saem de casa escondidas dos pais para morar com um homem são relatados até hoje no beiradão.

© Lilo Clareto/ISA/2014

FORRÓ, BOLERO E LAMBADA SÃO ALGUMAS DAS DANÇAS DE PAR PRESENTES NOS FESTEJOS DA TERRA DO MEIO.

***"Quando eu cheguei,** de tardezinha, ela tava bem na beira do rio. Nós nunca tínhamos falado em negócio de fugir, nem nada, mas quando eu cheguei eu falei: 'Maria, eu passei aqui só pra despachar, porque tá com 22 dias hoje que eu falei com teu pai, e ele nunca me deu resposta'. E ela falou 'mas eu não sou meu pai'. 'Eu quero casar contigo, mas não posso mais esperar. Se você não der resposta hoje, eu vou me embora e vou pra longe. Se tu me quiser, eu vou mais tu pra onde tu for eu vou junto, se tu topar. Teu pai é valente, mas se tu topar, eu vou'.*

Aí quando foi de noite (toda vida a Maria foi experiente), quando foi de noite ela foi saber a idade do pai dela, até que chegou na idade dela, na minha idade, aí começou tudo, conversamos, conversamos... aí eu fui pedir minha roupa que eu tinha lá, a casa era aberta assim... Ela veio, botou minha roupa dentro do saco e me fez encostar assim... Aí deixa estar que vinha a roupa dela também. Aí o velho: 'Deixa o saco do outro que ele vai viajar! Deixa a roupa dele ali parada'. E a roupa dela já tava: 'Toma aqui pra mim'. Eu digo: 'Vou sair bem cedinho'. Quando foi 11 horas da noite ela bateu na rede, eu tava dormindo. Pronto. Era ela. Eu fiquei atarantado e com medo do velho acordar. Ela tinha uma irmã dela que dormia mais ela, ela não podia se mexer, não sei como que ela enganou. Mulher não tem jeito não. Aí vam'bora. Aí eu ia deixar minha rede. 'Tu é doido!'. Peguei minha rede e saímos." **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachoeirinha, Rio Iriri, 2014

Com a saída dos seringalistas e alguns antigos seringueiros, e o falecimento de promesseiros, algumas festas religiosas deixaram de ocorrer; outras continuam, são mantidas por familiares dos donos de promessa; e novas festas apareceram.

A comemoração dos aniversários se tornou mais frequente nos últimos anos. São festas geralmente pequenas, organizada pela família do aniversariante

em sua própria casa. Seja uma festa religiosa não, há elementos que são comuns a todas. Assim como nas festas de promessa, os aniversário também culminam no baile, incluem o preparo e partilha de alimento e o futebol. Outras atividades paralelas podem ocorrer quando a festa dura mais de uma dia, como por exemplo sair para coletar frutas na roça e na mata, pescar, e se houver oportunidade até para caçar. Uma das preocupações dos anfitriões é de conseguir acomodação para os convidados. Em festas grandes, é preciso estruturar e cobrir um barraco no terreiro para atar as redes.

O tamanho e o número de participantes depende da disposição da família na organização, na oferta de comidas e bebidas, e em fazer a notícia correr. A notícia de uma festa viaja pelo rio, por meio dos recados ou convites escritos dados pelos canoeiros, ou pelas ondas do rádio amador. A presença de amigos e familiares depende da disponibilidade de tempo e gasolina para o deslocamento. Dos aniversários participam geralmente os moradores de localidades mais próximas e pessoas que por ventura estejam de passagem naquela data, sobretudo se a festa ocorrer nos meses do auge da seca, quando a navegabilidade fica comprometida e as viagens muito mais demoradas e trabalhosas.

Festas de aniversário tornaram-se mais comuns desde que os registros de nascimento passaram a ser mais frequentes no beiradão, fato associado à facilidade de acesso à cidade de Altamira e Trairão e ao aumento do número de nascimentos na cidade. Nascer na mão das parteiras locais e só conhecer a cidade depois de adulto era uma realidade de muitos beiradeiros, e nesse tempo muitas crianças eram registradas bem depois do nascimento. A preocupação de conhecer precisamente a idade cronológica era relativamente pequena. Saber de cor a data de nascimento é uma novidade que traz consigo a vontade crescente de celebrar os aniversários.

Nessas ocasiões, a família anfitriã providencia potentes caixas de som, combustível para o gerador, e um salão aprumado para o baile. A cozinha se agita para preprar um generoso jantar. As canoas a motor chegam com compadres, comadres, amigos e familiares. Alguns convidados chegam no dia anterior e já se instalam; os outros vão chegando ao longo do dia da festa. Durante a tarde os homens se reúnem para o futebol. As mulheres às vezes jogam junto, ou conversam, ajudam a preparar os alimentos, cuidam das crianças, banham e se arrumam.

À noite, o bailado. No começo, muitas crianças correm e dançam pelo salão e no terreiro, brincando e movimentando o ambiente como enxames de borboletas no verão. Entre os adultos, são os homens que puxam as damas para a dança, e dificilmente há recusas. Quando uma dama está dentro do salão significa que está disponível para dançar.

A dança diverte pessoas de todas as idades, e muitas mulheres dançam umas com as outras. Quando a madrugada avança, as crianças dormem em redes que são atadas por toda a casa e nos barracos cobertos de palha ou lona, armados no terreiro especialmente para hospedar os convidados. O baile segue, e em festas animadas dura até o sol raiar.

Ao longo do dia seguinte, a maioria das pessoas volta para casa após algumas umas horas de sono e de to-

PATA-CEGA[16], PAU DE SEBO E MASTRO

Localidade Rio Novo, Riozinho do Anfrísio. Um grupo de crianças. Uma delas tapa os olhos com uma venda, e segura uma vara ou pedaço de cipó. As outras crianças, em coro, perguntam a ela:

– Pata-cega, de onde tu veio?
– Vim do Maranhão
– O que tu trouxe de bom?
– Arroz e feijão
– Roda como um touro!

Enquanto dizem "roda como um touro", as crianças giram a pata-cega sobre o próprio eixo algumas vezes. A pata-cega então começa a perseguir as outras crianças, tentando tocá-las com a vara ou cipó. As crianças não podem se afastar muito, beliscando a pata cega vez ou outra. A criança que a pata-cega conseguir tocar com a vara ou cipó assume seu lugar. E a brincadeira recomeça.

Pau-de-sebo e mastro são troncos roliços e retilíneos de madeira fincados no chão e muito utilizados em festejos no beiradão. O primeiro é utilizado apenas como brincadeira. O segundo tem uma função ritual e por isso não pode faltar. É por meio da condução do mastro que se define a sucessão de organizadores do festejo. Dona Maria Raimunda, conhecida como Maria Gorda, explica as diferenças.

16. Conhecida também como Cabra Cega, Cobra Cega ou Brincadeira do Cego. Pata Cega é o nome pelo qual a brincadeira é conhecida na região amazônica (SANTOS, Anna Carolina Chierotti dos; ISQUERDO, Aparecida Negri. Designações para cabra-cega: um estudo geolinguístico. Disponível em: http://www.faccar.com.br/eventos/desletras/hist/2007_g/textos/18.htm, acessado em maio de 2016). Os versos são adaptação de cada contexto regional.

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

BRICANDEIRA DA PATA-CEGA NA LOCALIDADE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"O pau-de-sebo é baixinho, é passado sebo. Tem pessoa que quer buscar o dinheiro lá em cima e não vai, porque sobe e desce, sobe e desce. Tem menino que quer subir e não sobe. O mastro é um pau bem linheiro que a pessoa tira, bem altão. Pega a bandeira com o nome do santo, ou então ele desenhado, e coloca lá em cima. Tira a bandeira e bota balinha, essas coisas, e a gente vê os meninos bricarem, subirem pra tirar. De lá de cima ficam jogando pros outros embaixo. No mastro tem menino que às vezes sobe e falta coragem, arreia pra baixo. Quando a bandeira descia, tinha a pessoa pra pegar. Era o juiz e a juíza. Aí no outro ano era deles a responsabilidade. A primeira noite era deles. Aí tinha que fazer a vez mesmo, o dono [do festejo] não se metia em nada daquilo ali. Pois é. E o pau-de-sebo não, só subia e quem tirava o dinheiro ficava com ele e descia. Com o mastro tinha essa responsabilidade." Maria Raimunda Santos Pereira, "Maria Gorda", 69 anos, Altamira, 2015

mar o café oferecido pelos donos da casa. Os bailes que ocorrem em festas de dias santos têm uma dinâmica semelhante a essa e estão descritos adiante.

Além das comemorações de aniversários, surgiram também festas grandes, que reúnem beiradeiros de toda a Terra do Meio, membros de grupos indígenas e moradores da cidade. São celebrações ligadas às novas formas de organização comunitária atreladas à criação das reservas extrativistas e à crescente formalização das relações com o Estado e a sociedade. Essas festas geralmente são promovidas junto com organizações parceiras das associações locais.

> ***"Isso já vem de tradição:*** *aqui, quando o pessoal se reúne mais de um dia, que seja mais de duas ou três famílias, para o que for, no final eles inventam uma festa. Antes o pessoal mais antigo comemorava muito os dias santos, São Francisco, São José e São Sebastião. E essa tradição foi passando de pai para filho mas não ficou muito para todo mundo. Alguns ainda fazem, mas outros não fazem mais. Então, para que não se perdesse essa cultura de dança de comemoração surgiu essa questão política mais nova de reuniões das associações, cursos e outras. Aí o pessoal aproveita para se reunir, porque não se reúne mais nas datas dos santos como se reuniam antes. Então no final dessas reuniões, fazem festa. Antes convidavam o pessoal com instrumento, era sanfona, cavaquinho e violão. Hoje convidam um que tenha uma caixa de som."* **Herculano Camilo de Oliveira Filho**, 29 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Em 2014, uma grande festa de comemoração dos 10 anos da criação da Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio foi realizada no Morro do Anfrísio. A festa durou dois dias, reuniu ribeirinhos de toda a Terra do Meio, contou com uma programação extensa com convidados de diversas instituições, roda de conversa, atrações culturais, torneio de futebol, alimentação, comercialização de bebidas e baile. Nesse contexto, a festa celebrou a história beiradeira, a força da associação e a crescente organização para cuidar do território. Festas como estas são cada vez mais comuns na região, e ocorrem à medida que passos importantes são dados na conquista de direitos e no desenvolvimento comunitário.

O festejo da Maribel[17] ocorre todos os anos, desde 2008, no mês de julho. A comunidade da Maribel

© Lilo Clareto

LUIZ AUGUSTO CONRADO AMARO, O "MANCHINHA", RAIMUNDO DELMIRO, HERCULANO PORTO E SEU FILHO EDILENO NA COMEMORAÇÃO DOS 10 ANOS DE CRIAÇÃO DA RESERVA EXTRATIVISTA DO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

17. Maribel é uma localidade ribeirinha às margens do Rio Iriri, onde termina a estrada Trans-Iriri.

organiza um Festival Cultural cuja origem foi impulsionada pela organização da comunidade nas lutas pela defesa de seu direito a permanecer no seu território.

Desde qua a Terra Indígena Cachoeira Seca foi identificada, sobrepondo-se às áreas ocupadas pelas famílias de beiradeiros da Maribel, a associação dos moradores da Maribel busca representação em diversos fóruns para solucionar a questão fundiária, afirmando a tradicionalidade das famílias na região. É nesse contexto que o festejo surgiu, reunindo visitantes de diversos lugares, os índios Arara e colonos da Transamazônica.

> ***"O festival surgiu** num momento de muita dificuldade que a gente vivia. Este ano o tema do festival é 'Povos que Lutam por Inclusão', porque a gente vem gritando por essa inclusão há muito tempo. A gente foi excluído da criação de áreas [se refere à criação das três Resex da Terra do Meio] e reconhecimento de direitos. Porque nós estamos deste lado [do rio] e por ter se criado essa Terra Indígena, todos os nossos direitos foram escondidos. Aí a gente teve a ideia de criar a festa, esse ano é o sétimo festival. Foi em 2008, a gente tava vivendo um momento de exclusão muito grande, a gente não era reconhecido, até hoje continua, mas aquela época era quando a gente tava sendo mais...*
>
> *A gente tava proibido até de participar de reunião lá na Resex, a gente não podia ir lá porque era considerado que a gente era contrário. O festival foi uma forma da gente começar a se organizar pra que pudesse convidar pessoas pra participar dessa festa, apresentações falando da cultura, falando da localidade, da vivência da comunidade, como uma forma de se fortalecer pra não se acabar esse povo, e fortalecer a luta pelo nosso território. Então essa foi a ideia da festa. E tem trazido resultado para nós.*
>
> *A festa tem a parte cultural, a gente convida os Arara, esse ano convidamos o pessoal da Tucamã, onde os povos ribeirinhos e índios, porque o governo faz distinção, mas na vivência nossa, os povos aqui viviam assim, não tinha essa divisão, a gente vive tudo junto. E a gente queria fortalecer esse laço.*
>
> *Então tem a parte cultural, as crianças apresentam as danças e teatro, falam do resgate da cultura seringueira, a 'revolta da natureza', tem um teatro que fala dos bichos, a dança do carimbó, pessoal da quadrilha de Uruará.*
>
> *Durante o dia tem uma procissão no rio de barco a motor, com São Pedro. Porque São Pedro é o padroeiro dos pescadores, então como aqui a comunidade a maioria é pescador então a gente escolheu São Pedro.*
>
> *E tem o atendimento médico rural da prefeitura de Uruará. Fazemos sempre no último fim de semana de julho. Tem torneio de natação, de pesca, é assim."* **Melania da Silva Gonçalves**, 47 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

A festa da Maribel busca homenagear a cultura beiradeira, valorizando aspectos do modo de vida que remontam às primeiras ocupações seringueiras na região. Mesmo alguns procedimentos em desuso, como defumação da borracha e viagens longas a remo, são abordadas para manter a memória do povo e divulgar para que mais pessoas conheçam essa história.

Em 2016, a organização do Festival planejava construir uma defumadora nos moldes tradicionais na Maribel, para mostrar como era o processo de fabricação da borracha antigamente. Na parte religiosa, o festejo inclui uma procissão para São Pedro, retomando um outro aspecto das festas realizadas pelos primeiros seringueiros da região.

CALENDÁRIO DE FESTEJOS

O calendário descritivo traz o conjunto de festejos atuais e que deixaram de ocorrer em localidades beiradeiras do Rio Iriri, Riozinho do Anfrísio e afluentes. Entre os santos católicos cultuados foram citados Santa Luzia, São Francisco, São Sebastião, São Benedito, Nossa Senhora da Conceição, São José, São Raimundo, Nossa Senhora dos Carmo, Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora das Graças, Nossa Senhora de Nazaré, Menino Jesus e os santos de junho: Santo Antônio, São João e São Pedro. Todos os festejos mencionados foram citados em conversas com beiradeiros. Os festejos mais importantes – seja pelo tempo de existência, pelo tamanho, ou porque são festejos que ainda ocorrem – foram descritos com mais detalhes. Alguns dos festejos registrados deixaram de ocorrer há muito tempo, e por isso poucas informações foram encontradas.

O conjunto totaliza 31 festejos, dos quais 6 ocorrem ainda todos os anos. Os festejos juninos não são feitos por promessas, não tem obrigação de festejar todo ano, então não estão computados. Os meses que registram o maior número de festejos são outubro, dezembro e janeiro.

SANTOS FESTEJADOS NA TERRA DO MEIO

(Rio Iriri, Riozinho do Anfrísio e afluentes)

Janeiro
São Sebastião (3 localidades)

Fevereiro
São Lázaro

Março
São José (3 localidades)

Junho
Santo Antônio, São João,
São Pedro (não há festejos fixos)

Julho
Nossa Senhora do Carmo

Agosto
São Raimundo

Setembro
Nossa Senhora das Graças

Outubro
São Francisco (6 localidades), Nossa Senhora de Nazaré,
São Benedito (2 localidades)

Novembro
Nossa Senhora das Dores, São Felix,
Nossa Senhora das Graças

Dezembro
Santa Luzia (5 localidades),
Nossa Senhora da Conceição (3 localidades),
Menino Jesus, São Benedito (2 localidades)

Janeiro

Festas de São Sebastião
20 de janeiro

1) LOCALIDADE: ENTRE RIOS (Rio Iriri, boca do Rio Curuá)

A Festa de São Sebastião que ocorre todos os anos no Entre Rios é o mais antigo festejo motivado por promessa que ainda ocorre em localidades beiradeiras da Terra do Meio. Embora atualmente o festejo ocorra na aldeia Tukayá, localidade dentro da Terra Indígena Xipaya e seja responsabilidade de membros da comunidade indígena, a origem do festejo foi promessa feita por seringueiros que viviam em colocações no Entre Rios.

Há diferentes versões sobre a origem do festejo, mas as lembranças de Dona Raimunda Gomes, de 77 anos, são as que têm maior alcance temporal. Além de ser mais velha que os outros, ela nasceu e se criou na região onde o festejo surgiu. Segunda Dona Raimunda, o festejo começou com a promessa de Dona Biloca, esposa do seringueiro Rael, que trabalhava para o seringalista Raimundo de Oliveira. Não foi, segundo ela, o seringalista Meireles, nem nenhum de seus seringueiros quem começou. Na promessa, Dona Biloca pediu a São Sebastião que livrasse os seringueiros e moradores do Entre-Rio do ataque de "índio brabo". Mas quando Raimunda conheceu Dona Biloca, ela já era muito idosa, e logo veio a falecer. Foi então que começou uma cadeia sucessória onde diversos promesseiros e devotos de São Sebastião as-

IMAGEM DE SÃO SEBASTIÃO PERCORRE A LOCALIDADE SUSPENSA NO ANDOR. ALDEIA TUKAYÁ, ENTRE RIOS IRIRI E CURUÁ.

© Natalia Guerrero/ISA/2016

sumiram e deram continuidade ao festejo na localidade. Segundo Raimunda Gomes, quem assumiu depois da Dona Biloca foi Zé Sinhara. Nos relatos de Seu Mario e de Dona Maria Xipaya aparece o nome de Seu Ilário – gerente do seringalista Antônio Meireles – e sua filha Antonia, que seriam os responsáveis pelos festejo. Não se sabe se Ilário e Zé Sinhara festejavam juntos ou se isso ocorria em momentos distintos da história do festejo. Segundo Seu Mario, quando Dona Antônia faleceu, foi o seringueiro Antônio Maranhão quem assumiu.

O barracão do seringalista Meireles sediou a festa durante muitos anos, mas pelo que se pode depreender dos relatos, não era ele o responsável. Conta Benedito Alzenir (o "Nim") que em 1980 era um senhor chamado Pernambuco, que trabalhava como cantineiro e gerente de Sebastião Milico, quem tomava conta do festejo. Na ocasião, era Salvador quem tirava o terço, e quando Pernambuco faleceu, foi o próprio Salvador e sua esposa Maria Xypaia que assumiram a responsabilidade pela celebração. Com a saída do seringalista Meireles, o barracão foi abandonado e muitas famílias de seringueiros se mudaram. Maria e Salvador passaram a morar perto dali, no local onde hoje fica a aldeia Tukayá onde construíram a nova igreja onde seria celebrado São Sebastião a partir de então. Salvador também veio a falecer, deixando a responsabilidade para seu filho Lindomar, que organiza a festa todos os anos com ajuda de sua mãe, de sua irmã – que tira o terço no 'mesmo ritmo que o pai dela', além de outros colaboradores.

Pelos relatos de Dona Raimunda Gomes, de Seu Herculano Porto e de Seu Mario Marinho de Souza, pode-se estimar que o festejo começou nos anos 1940, mas pode ter sido um pouco antes. Com idade entre 5 e 10 anos, Dona Raimunda participou do festejo vestindo as

asas de anjo que Dona Biloca costurava para as crianças usarem no dia da procissão. Dona Raimunda conhece a promessa que dá origem ao festejo e retrata com riqueza de detalhes a forma como São Sebastião era celebrado há mais de 50 anos atrás.

> ***"É assim, eu vou lhe contar:*** *a Dona Biloca, mãe do Pedro Biloca, fez uma promessa. Ela era mulher do Seu Rael. Ele trabalhava com seringa com o finado Raimundo de Oliveira. Eles moravam no Entre Rios mesmo. Dona Biloca fez uma promessa pra que São Sebastião ajudasse que os caboclos não matassem ou atacassem ninguém lá do pessoal do Entre Rios, que ela iria festejar o São Sebastião, faria a igreja e todos os anos mandaria baixar até Altamira pra comprar foguete. A Dona Biloca que fez a Igreja de São Sebastião, a primeira igreja foi ela quem mandou fazer.*
>
> *Eu me lembro que quando eles levantavam o mastro, ela mandava comprar aqueles ramos de buquê de flores muito lindas. E pra nós crianças ela mandava fazer roupinha de anjo. Sabe como é roupinha de anjo? Com as asinhas, pra na hora da canção acompanhar a procissão. Depois ela dava a cada um a lembrança da bandeira de São Sebastião. Nesse tempo acho que eu tinha uns cinco anos ou era mais.*
>
> *Eu me lembro da Dona Biloca, que fez o primeiro festejo. Depois dela aí foi o Zé Sinhara e depois o Pedro Biloca, parente do Cobra Choca. Eles que mexiam com santo, faziam os almoços, faziam os terços todos, do dia 11 até 21. Toda noite tinha um mordomo, eu me lembro disso. Era assim: a senhora era com seu marido. A senhora ia com uma fita amarrada no braço. Quando não era verde, era vermelha, que são as cores do São Sebastião. Aí a senhora estava amarrada. Amarravam a senhora e seu marido e a senhora fazia o que podia. Amarravam de manhã e a senhora já ia lutar pra fazer a comida, comprar pão, fazer bolo, o que a senhora quisesse fazer pra dar à noite pro pessoal. Mas depois do terço. Aí davam almoço de dia pro pessoal.*
>
> *Pode subir aí [o Rio Iriri] e perguntar ao Chico Cobra Choca, o nome dele é Chico Sinhara, ele mora na Ilha do Amor, que ele vai lhe contar essa mesma história que eu tô contando. Não foi negócio de Meireles não. Depois que a Dona Biloca morreu foi que o pessoal dos Sinhara, taí o filho dele de testemunha, ainda tá vivo, que ficou tomando conta do festejo."* **Raimunda Gomes**, 77 anos, Triunfo, Rio Iriri, 2015

Até hoje, Dona Raimunda é vista nas festas de São Sebastião vestida de branco.

Seu Herculano e Seu Mario são moradores antigos do beiradão e ambos mencionam que quando nasceram o festejo já ocorria, confirmando portanto a estimativa de que sua origem tenha se dado nos anos 1940, ou antes.

> ***"Quando eu me entendi,*** *já tinha o festejo. No tempo do Meireles a festa era na ilha, bem na ponta do Entre Rios, lá onde era o barracão."* **Herculano Porto de Oliveira**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Mario conta que os seringueiros faziam promessa e ofereciam parte da borracha que produziam como pagamento para São Sebastião. Certa vez, o patrão Meireles se zangou com as ofertas feitas ao santo e queimou toda a borracha de São Sebastião.

> ***"Quando essa festa começou,*** *não era o meu tempo. Já era o pessoal fazendo ela. Eu sou de 46 e já tinha a festa. Quando era grandinho já, o meu pai ia direto pra essas festas. O povo se pegava com São Sebastião, os seringueiros se fizessem uma boa safra de borracha, se ele livrasse do caboclo, se caboclo não matasse eles, no começo do ano eles iam pro festejo e levavam uma borrachona assim de 20 quilos. Aí o velho Antônio Meireles era um velho descrente, e ele dizia: 'Eu sou seringalista, mas São Sebastião tá tendo mais borracha*

do que eu'. Aí acendeu um fogo... a gente morava aqui, a gente viu, tava incendiado o mundo. Virou uma fumaça. Porque tinha não sei quantas toneladas de borracha e queimou tudinho." **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Maria Xypaia, ou Maria do Salvador, se lembra do tempo em que era Seu Ilário, gerente do seringalista Meireles, que tomava conta do festejo. Para ela, na cadeia sucessória, Zé Sinhara assumiu depois do Seu Ilário, contrastando com a memória de Dona Raimunda Gomes. Maria conta que foi a firma CR Almeida que desmanchou a igreja antiga que havia no lugar original do festejo.

"Eu conheci o Seu Ilário, *tinha uns 12 anos. Ele era bem velho, tinha a base de uns 70 anos. Depois que Seu Ilário faleceu, o Seu Zé Sinhara tomou de conta, ficou um tempo festejando. Depois que o Seu Zé Sinhara faleceu, meu marido, o Seu Salvador, que ficou tomando conta do festejo e até hoje. Ele morreu, a gente ficou fazendo. O santo, depois que nós nos colocamos aqui [refere-se à região de terra firme defronte à ilha do Entre Rio], nós fizemos a igreja pra cá e trouxemos ele de lá. Veio uma firma praí chamada CR Almeida, desmanchou a igrejinha dele e nós trouxemos. O nosso festejo ia daqui até lá, saia daqui todas as noites, ia na novena lá, e vinha. Depois o velho mudou ele pra cá. Até hoje nós festejamos ele. Muitos anos."* **Maria Xypaia**, 69 anos, Curuá, 2015

Na retrospectiva histórica feita por Dona Maria, Seu Mario e Dona Raimunda não apareceu o nome de Seu Pernambuco, resgatado no relato de Nim. Segundo ele, Seu Pernambuco tomava conta do festejo de São Sebastião no Entre Rios em 1980.

"Quando eu me entendi, *já era o Pernambuco, com o pessoal dos Milico, que fazia o festejo. Porque primeiro teve um dono de lá do Entre Rios, um que eu me esqueço o nome. Depois veio o Sebastião Milico, o Lourenço. E o velho Pernambuco morava lá, era gerente deles, ele tomava conta da cantina, e era ele que fazia essa festa. O Pernambuco ele foi seringueiro também, era do pessoal do Meireles.*

A primeira festa que eu fui lá no Entre Rios, que eu presenciei, foi no dia 20 de janeiro de 80. E quem fazia lá já era Seu Pernambuco. Foi o tempo que ele fez muitos anos essa festa. Aí foi o tempo que ele foi embora pra Altamira, aí ele morreu. A mulher dele ainda é viva. Aí foi que Seu Salvador, que morava lá junto dele, vizinho, ficou fazendo o mesmo festejos, do mesmo jeito que ele fazia, todo ano ele fazia. Ele fez muitos anos, e foi o tempo que a igrejinha que tinha lá se acabou. Aí o Seu Zeca Costa [regatão na região] fez outra igreja lá na localidade, que é na aldeia Tukaiá. Porque mudou o lugar, é a mesma ilha mas acima um pouquinho, onde é a aldeia. É a mesma distância do Francisco pro Do Carmo assim, no Manelito, é bem pertinho, vai por terra, tem um caminho. O Seu Salvador continuou fazendo o festejo e todo ano a gente pegava essa festa lá. Ali era bom da gente vender as coisas, que a gente vendia as coisas no garimpo, então a gente ia lá e vendia lá. Aí foi o tempo que o velho [Salvador] também adoeceu e morreu. Antes dele morrer, ele pediu pro filho dele que não deixasse acabar aquilo, que aquilo tinha vindo de raiz. E o filho dele continuou tocando, fazendo a festa. O Lindomar, filho da Dona Maria e do Seu Salvador. Ele que é cacique da aldeia Tukayá.

E antes dele morrer, tem uma menina dele, que é a mais velha. Ele ensinou ela a rezar o terço. Ele que tirava o terço, né? Ele ia tirar o terço, ela ficava do lado dele lá. Ela olhando, e ele: "ó filha, é desse jeito, desse jeito", e aí ela pegou o mesmo ritmo do velho. E todo ano é ela que tira o terço." **Benedito Alzenir Bento** "Nim", 51 anos, Altamira, 2015

Os primeiros festejos de São Sebastião duravam nove noites. Os convidados começavam a chegar dia 11 de janeiro para a novena, e deixavam o local no dia 21. Faziam uma

pequena procissão com a imagem do santo no andor: saía da capela, andava pelos caminhos abertos no mato no entorno, e depois voltava com o santo pra dentro da igrejinha de palha. O padre ia até o local para celebrar os ritos litúrgicos.

Raimunda Gomes conta que além de vestir asas de anjo no dia da procissão, cada pessoa recebia uma prenda que ficava presa ao mastro com a bandeira do santo. Cada dia havia um casal de mordomos: eles eram amarrados com uma fita verde ou vermelha, e naquele dia deveriam ajudar com afazeres do festejo para servir à noite para os convidados. Tinha mordomo responsável por manter roçada toda a área do festejo. O mastro da bandeira era erguido no dia 11 pelo capitão. No dia 21, o mastro era derrubado por outra pessoa, que assumiria o cargo de capitão no ano seguinte. Até hoje existe a figura do "juiz da bandeira", que segura a bandeira quando mastro desce e promete arcar com despesas da festa do ano seguinte.

Os músicos locais tocavam xote, valsa e bolero com seus instrumentos: violão, cavaquinho, pandeiro, tamborim, maracá e o bombo, tambor feito com pele de cotia ou de veado, percutidas com hastes de madeira revestidas de látex de seringa.

> ***"Toda noite tinha um mordomo,*** *eu me lembro disso. Era assim: a senhora era com seu marido. A senhora ia com uma fita amarrada no braço. Quando não era verde, era vermelha que são as cores do São Sebastião. Aí amarravam a senhora e o seu marido, e a senhora fazia o que podia. Amarravam de manhã e a senhora já ia lutar pra fazer a comida, comprar pão, fazer bolo, o que a senhora quisesse fazer pra dar à noite pro pessoal. Mas depois do terço. Aí davam almoço de dia pro pessoal. Era assim, ainda hoje me lembro disso.*
>
> *Toda noite o mordomo ia capinar por causa da igreja, porque tava chegando o dia 11, a bandeira ia levantando.*

PROCISSÃO DE SÃO SEBASTIÃO REÚNE DEVOTOS INDÍGENAS E RIBEIRINHOS TODOS OS ANOS NO FESTEJO DEDICADO AO SANTO. ALDEIA TUKAYÁ, ENTRE RIOS IRIRI E CURUÁ.

© Natalia Guerrero/ISA/2016

No dia 11 levantava. O capitão do mastro quando pegava a bandeira, que ele ia querer ser o capitão, ia dar comida, dar boi, dar tudo. Na primeira noite do dia 11. Aí dia 21 também tinha o capitão que pegava no mastro. Aquele ia ser do outro ano. O capitão que derruba o mastro vai ser o capitão que vai dar comida no outro ano.

Meu pai de criação tocava violão. Tocava o Nenê Sinhara, que era tio do Cobra Choca, tocava cavaquinho. E era junto assim, faziam aquela padaria danada e dançava, sabe? Tinha violão, cavaquinho, pandeiro, tamborim e o maracá. Tinha maracá e o bombo. E nego dançava. O bombo, nego batia com a marretinha. Era dessa grossura assim, de couro da cotia, faz de couro de veado. Bota no sol, seca, acaba de pelar ele, e aí faz redondão e prega. E quando tava frio, botavam no sol pra bater, e ficava durinho de novo no sol. E do outro lado era aberto pra fazer a zoada. As marretinhas eram enroladas com borracha de seringa pra bater. Botavam ele aqui sentado entre as pernas e batiam acompanhando.

Naquele tempo era xote, era valsa, era bolero. Ainda hoje tem bolero. É bom de dançar." **Raimunda Gomes**, 77 anos, Triunfo, Rio Iriri, 2015

As memórias do Nim trazem detalhes de festas que participou a partir dos anos 80. O relato descreve o festejo antes da mudança do local e como costumavam realizar a novena, a procissão, o hasteamento do mastro e o papel do juiz da bandeira. A alimentação da festa não mudou muito daquele tempo para hoje em dia. Mas as bolas de futebol feitas de borracha pelos seringueiros raramente são vistas nos jogos de bola que ocorrem durante o dia.

"No tempo, *não tinha a aldeia. Era só as casinhas, aí faziam um caminho muito grande por dentro do mato arrodeando as casas, que era pra fazer aquela procissão. Saia com santo no andor, ia quatro pessoas carregando o santo. Fazia aquele caminho todinho, até chegar na*

igreja de novo pra poder tirar a missa. Era a partir do dia 11, até o dia 20 de janeiro, todo dia fazia aquele percurso. Todo dia 5 e meia, ou 6 horas tinha que fazer isso, era uma novenazinha. O terço mesmo completo era dia 20 de janeiro. O dia 19 pro dia 20 era o dia mesmo da festa. O baile tinha vez que eles faziam, tinha noite que não. Mas começava mesmo o baile do dia 17 pra frente. No dia 21 era a derrubada do mastro. Tinha o juiz, o cara que ia pegar a bandeira que ia ficar pra fazer o festejo no outro ano. Ficava responsável por aquilo. Aí juntava dois, três pra não ser só um. Juntava aqueles três pra não ficar muito grande a despesa. Eles que pegavam na bandeira. Hoje quem ajuda é o Zeca Costa e o Manel da Cachoeirinha. Às vezes eles não são juizes pra serem responsáveis, mas eles bancam umas despesas, ajudam o Lindomar.

No tempo do velho Pernambuco, até padre vinha pra tirar missa aí. Quando o Seu Salvador não tirava, mas o padre vinha pra ajudar. Uma vez a gente veio deixar o Padre Ângelo aí. Mas quem tirava toda a vida era o Seu Salvador.

O pessoal fazia jogo de bola. Mas não tinha bola naquele tempo. Quando era perto do festejo, o pessoal cortava [seringa], pegava um vidrozinho, qualquer vidrozinho pequeno. Botava um pauzinho e defumava a borracha naquele vidro. Aí assoprava naquilo ali, fazia aquela bolazinha, aí ia enrolando numa borracha ali que ficava na bacia. Fazia duas ou três bolas daquela pra poder jogar bola. Às vezes espocava duas, três...

A alimentação é arroz, feijão, uma carne. Todo ano eles vão na Canope e compram um boi. Compram bastante galinha, cria muita galinha. Porco. Aí eles tiram muita puba, faz aqueles bolos de puba grande que é pro pessoal tomar café de manhã. Faz canjica, aquele mingau de milho. Café, leite, bolacha." **Benedito Alzenir Bento "Nim"**, 51 anos, Altamira, 2015

As nove noites de festa passaram a ser apenas duas. O baile só acontece nas noites do 19 e 20 de janeiro, e a maior parte dos convidados chega para celebrar apenas nestes dias. Ainda há hasteamento do mastro, procissão com o santo no andor, reza na igreja e leilão. Segundo Dona Maria, a imagem de São Sebastião que está dentro da capela pertenceu ao Seu Zé Sinhara. Depois do seu falecimento permaneceu no festejo. A mudança na duração do festejo e a redução do seu tamanho é sentida por Dona Maria Xypaia.

"De primeiro *eram as nove noites que o pessoal dançava. Agora dançam duas noites, 19 e 20. As mulheres de hoje em dia não são mais as que eram de antigamente. Antigamente parecia que as mulheres tinham mais "furdunça", não sei... Tiro por mim que dançava as nove noites e ainda trabalhava na minha cozinha. Dava conta de tudo."* **Maria Xypaia**, 69 anos, Curuá, 2015

Com o passar do tempo, muitas gerações participaram do festejo de São Sebastião, tornando-se muita conhecida em toda parte. Nim considera o festejo de São Sebastião do Entre Rios o mais "marcante" do beiradão.

"A festa mais marcante *daqui é essa de São Sebastião. Porque dava muita gente, nunca parou, foi passando de um pra outro, o pai passou pro filho, pro neto, e vai levando. Quando eu nasci acho que eles já faziam essa festa. Lá no Xingu também tem uma de São Sebastião, mas lá o pessoal tem ano que faz, outro que não. Aqui não, aqui não falha.*

Tem gente que vem de Altamira praí. Quando tem passagem tem vezes que vem. Vem gente do Castelo, Novo Progresso. Porque eles fazem lá uns quiosquezinho pra vender roupa, então vem muita gente.

O cacique falou que enquanto ele tiver vida, ele faz, Quando estiver perto de morrer, velhinho, que chegar na mesma idade que o pai dele chegou, ele vai ensinar a mesma coisa pros filhos dele. Pra nunca deixar se acabar." **Benedito Alzenir Bento "Nim"**, 51 anos, Altamira, 2015

Página ao lado: altar de São Sebastião. © Natalia Guerrero/ISA/2016

"Tinha uma capelinha de São Sebastião *embarreado, criava porco o ano todo e matava, muita galinha e capadinho. Cada ano tinha uma pessoa que era o juiz da bandeira, que era responsável pelo mastro da festa, os mordomos que traziam cada um uma coisa pra ajudar: açúcar, café, farinha, galinha, pato, e cada ano tinha um grupo de mordomo. Tinha bolo de puba que os donos da festa faziam e o juiz da bandeira também. Era Jassi que tirava a reza de São Sebastião, tinha o hino dele. Depois o João foi pro Iriri, lá ele veio a falecer, aí não fizeram mais não."*

Vitorina Batista, 66 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

2) LOCALIDADES: IGARAPÉ AURORA E IGARAPÉ DO LIMÃO

Um homem conhecido como Anisão (Anísio Virgílio, nascido no Rio Grande do Norte) era aviado do seringalista Anfrísio Nunes e tomava conta de um seringal no Igarapé Aurora. Ele e sua esposa Nazaré[18] comemoravam São Sebastião. Não foi possível precisar a data em que começou, possivelmente nos anos 1950, considerando que Seu Herculano chegou a participar do festejo quando era criança. O festejo parou quando Anisão faleceu, na década de 1970.

Dona Maria Isabel (conhecida apenas como Isabel) que hoje mora da localidade Lajeiro, no Rio Iriri, tem uma relação especial com o festejo de São Sebastião do Igarapé Aurora. Ela conta que seu nascimento aconteceu dentro da igreja onde era tirada a reza de São Sebastião. Sua mãe se encontrava em trabalho de parto, e não conseguindo chegar até a localidade onde havia uma parteira, pariu no caminho, dentro da igreja.

> ***"Eu nasci no Aurora,*** *lá dentro, naquela grotinha. Nasci debaixo de um altar de São Sebastião, dentro da igrejinha, no lugar onde era o barracão do finado Anisão. Minha mãe ia viajando para onde tava a mãe dela, saindo do Riozinho pro Tapajós. Aí não deu pra esperar, eu nasci, quem me pegou foi a finada Emília, mulher do finado Garoto.[19]"* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Seu Herculano conta que quando Anisão saiu do Aurora e foi morar numa localidade no Igarapé do Limão, continuou festejando.

> ***"A festa mudou de lugar,*** *foi do Aurora para o Igarapé do Limão, num lugar denominado Cigano. Ele continuou o festejo até os últimos dias de vida. Era Jassi, minha mãe, que fazia a reza nesse festejo. Anisão faleceu pelos anos 1970."* **Herculano Porto de Oliveira**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

3) LOCALIDADES: JOÃO RAMOS (Igarapé Limão); ARRAIAL (Igarapé Piracuí); CURRAL DE PEDRA (Rio Iriri)

O terceiro festejo dedicado a São Sebastião era realizado pelo finado João Mutamba, que trabalhou como gerente do seringalista Calixto da Silva Porto, no Limão, e depois do Arlindo no Arraial, localidade dentro do Igarapé Piracuí. João Mutamba é lembrado pelos mais velhos do Riozinho do Anfrísio. Ele era padrinho de Vitorina, senhora que mora no Bom Jardim, e de Flavio, meio-irmão de Agostinho. Todo dia 20 de janeiro, João Mutamba e sua esposa Joaquina celebravam São Sebastião. O festejo começou no barracão do Limão. Depois, quando se mudaram, passaram a festejar no Arraial. Vitorina, hoje com 66 anos de idade, esteve no festejo aos nove e conta que havia mordomos, juiz da bandeira e que a reza era tirada por Jassi Porto, que veio a ser sua sogra anos depois. João Mutamba morou depois no Curral de Pedra, localidade no médio Rio Iriri e continuou festejando São Sebastião. Vitorina diz que o festejo terminou quando João Mutamba adoeceu e morreu.

Seu Herculano, que também participou dos festejos de João Mutamba, lembra-se da presença do padre em alguma ocasiões, e explica que o acesso para o local do festejo era difícil por água, pois ficava à margem de um igarapé pequeno, que secava muito no verão. Seu Herculano explica que eram localides remotas, em zonas de fronteira com a bacia do Rio Tapajós.

18. Segundo Seu Agostinho, do Alto Alegre, Dona Nazaré ainda é viva e mora em Mirituba, cidade fundada a partir de uma pequena localidade conhecida anteriormente como Paranã.

19. Garoto era seringueiro e costuma ser lembrado por muitos beiradeiros do Riozinho do Anfrísio como um importante rezador da região.

Fevereiro

São Lázaro
11 de fevereiro

LOCALIDADE: OS TAPIRI (Riozinho do Anfrísio)

Um seringueiro chamado Raimundo Arigó, ex-soldado da borracha que vive hoje em Altamira, realizava um festejo de São Lázaro na localidade conhecida como Os Tapiri de Baixo, onde hoje reside a família do Bené e Selmilda. Era um dia de alimentar os cachorros, e tinha gente que fazia promessa para comer também. Dona Maria Gorda participava dos festejos e conta como era.

***"Os cachorros** lá dentro do Riozinho, no meu tempo, eram todos bons de caça. Cachorro ia pro mato, era panela no fogo. Aí no dia de São Lázaro faziam almoço para sete cachorros. Nos pratos! Ajeitava tudinho assim, fazia os pratos todinhos e colocava os cachorros pra comer. O que sobrava dos sete cachorros davam pros outros que não estavam na lista. Eu, pelo menos, era muito adiantada e tinha uma moda de ir comer, porque era bem feita a boia dos cachorros. Do lado que o cachorro não estava comendo, eu tirava uma colherada e comia (risos). Cansei de fazer isso, porque era bem feita. Tinha gente que fazia promessa para comer junto. Eu tirava a reza de São Lázaro. Tinha Ladainha pra São Lázaro, tinha festa dançante, e eram duas ou três noites. Dia doze a gente vinha pra casa. Nesse tempo eu morava no Branca de Neve [localidade abaixo dos Tapiri]."* **Maria Raimunda Santos Pereira**, "Maria Gorda", 69 anos, Altamira, 2015

Segundo Dona Maria Gorda, o festejo parou quando Raimundo Arigó se separou de sua primeira mulher, por volta do ano de 1969.

Março

Festa de São José
19 de março

Em março ocorria a maior celebração religiosa do Riozinho do Anfrísio, no tempo em que funcionava o barracão do seringalista Anfrísio Nunes, na Praia. Dia 19 de março comemora-se o dia de São José. Alguns moradores consideram São José o padroeiro do Riozinho do Anfrísio, devido à importância que o festejo assumiu regionalmente no tempo do Anfrísio e seu filho Frisan.

Além do festejo que ocorria na Praia, duas outras celebrações para São José foram registradas no dia 19 de março, ambas promovidas por seringueiros em localidades às margens do Riozinho do Anfrísio: uma na localidade Bom Jardim, outra na localidade As Croas.

1) LOCALIDADE: PRAIA DO ANFRÍSIO (Rio Iriri, na boca do Riozinho do Anfrísio)

Estima-se que o festejo de São José na Praia do Anfrísio, localidade conhecida também como Praia de São José ou Praia do Frisan, começou nos anos 1940. No tempo em que Seu Herculano, nascido em 1944, "se entendeu", o finado seringalista Anfrísio Nunes já fazia o festejo. Moradores que viveram ali nos anos 1950 até 1970 contam que a localidade era cheia de gente, as festas eram muito animadas, juntavam-se as famílias de seringueiros de muitos lugares.

Segundo relatam os mais velhos, foi o coronel André Costa Nunes, pai de Anfrísio, quem fez a promessa para São José, em sua terra natal, Sergipe[20]. Anfrísio herdou a promessa e colocou o nome de seringal São José. Quem organizava eram ele com sua esposa Francisquinha, filhos, filhas, noras e genros, o juiz da bandeira e o juiz do mastro.

Quando realizado o festejo de São José, a Praia era uma das mais importantes localidades da região; o barracão de Anfrísio funcionava ali, a borracha tinha muito "movimento". A Praia possuia um arruado de casas onde moravam muitas famílias que se organizavam nas atividades de seringa, roça e diversas outras tarefas. Havia padaria, escola, capela, além do barracão onde era armazenada a borracha produzida nos seringais controlados por Anfrísio e depois por seu filho Frisan[21]. Dona Lúcia Helena, nascida na Praia em 1955, conta que havia também uma "delegacia" no local. Tratava-se basicamente de uma sala para onde eram levadas as pessoas que se excediam em brigas ou em outros atos inaceitáveis para a convivência na localidade. As memórias de Lúcia Helena sobre a Praia e os festejos de São José datam das décadas de 60 e 70, quando Frizan já havia assumido os negócios do pai.

As áreas de roça e criação eram afastadas da vila, onde era produzido farinha, rapadura, batida[22], açúcar. De lá traziam banana também. Essa área era conhecida como DR. O pai

IMAGEM DE SÃO JOSÉ QUE FICAVA NA ANTIGA CAPELA DA PRAIA DO ANFRÍSIO REPOUSA HOJE EM ALTAMIRA, NA CASA DE VICÊNCIA, NORA DO SERINGALISTA ANFRÍSIO NUNES, VIÚVA DE FRIZAN.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

20. A trajetória de Anfrísio Nunes, desde que saiu de Sergipe onde morava com o pai, até chegar em Altamira e se tornar seringalista, é contada no romance A Batalha do Riozinho do Anfrísio, de 2003.

21. "A localidade conhecida atualmente como Praia do Frizan, antigamente chamada de seringal Praia de São José, chegou a ser uma comunidade com aproximadamente cinquenta casas, onde habitavam seringalistas, seringueiros, vaqueiros, mateiros, caçadores e mariscadores (pescadores). Havia escola, atendimento médico, armazéns, oficinas, estaleiro, ferraria, telegrafista, destacamento da polícia e inclusive curral e pequeno pasto para gado bovino, eqüino, asinino e ovino" (ICMBio, 2010. Plano de Manejo da Reserva Extrativista do Riozinho do Anfrísio).

22. Batida é um doce feito da garapa temperada com cravo e gengibre.

de Dona Lúcia Helena, conhecido por Chico Capivara, era um dos homens que trabalhava neste local no tempo do Frisan.

> ***"A Praia era tudo aberto**, luz de um porto ao outro. Na frente da Praia tudinho era luz. Quando você vinha chegando de noite lá na Praia parecia assim chegada de Altamira, quase assim. Tão bonito, tudo limpo, toda iluminada a beirada da Praia. Em cada casa tinha luz.*
>
> *Tinha uma capela muito linda lá, a capela era toda feita de zinco, coisa mais linda do mundo. O São José veio do Rio de Janeiro, de lá que trouxeram. São José era assim a imagem, tinha mais de metro*
>
> *A gente saía de manhã de lá. Por exemplo, 'bora na DR buscar o mel, bora buscar batida, rapadura'. Aí a gente saía a pé, de manhã, a gente levava a égua, puxando a égua para ela trazer as coisas. Aí quando a gente vinha, vinha com banana, trazia farinha, trazia rapadura, mel, a gente saía de lá da Praia cedo, seis horas, e a gente chegava na DR dez horas. Lá na DR meu pai quem fazia, meu pai que fabricava isso, fazia rapadura, mel de cana, batida, açúcar moreno, tudo meu pai fazia lá na DR."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

O festejo continuou acontecendo na Praia, até que Frisan e sua esposa Vicência se mudaram para Altamira e o barracão foi abandonado em 1972 (informação de Maria Gorda). Dona Lúcia Helena que viveu muitos anos na Praia, se lembra do "desmonte" da localidade, contando que a decisão de sair de lá foi muito difícil, sobretudo para seu pai, Chico Capivara, que era filho de um dos mais próximos parceiros de trabalho do velho Anfrísio.

> ***"Depois que o Frisan** foi ser o prefeito em Altamira, aí ele não ligou mais para o seringal. O pessoal tudo começou a se retirar de lá, começou cada um a tomar sua decisão, porque não tinha mais condição da pessoa ficar lá, a gente passava muita necessidade e aí cada um deles começou a se retirar para tomar a sua decisão, e o meu pai foi um deles. Eu já estava morando aqui, quando meu pai pensou na decisão, coitadinho, que pensou muito na decisão. Ele saiu com a necessidade lá, não tinha esse negócio assim que tem hoje, tudo fácil para a gente viver no beiradão, agora, naqueles tempo não tinha, era tudo difícil.*
>
> *A Vicência sofreu uma pneumonia e os filhos dela falaram para mim, o Costa e o Zé, mas não sei se a imagem de São José está com ela, acho que está com os meninos em Altamira. Eu acho que o São José deveria ter deixado lá na Praia, aí ninguém deixaria a capela cair. Aí foi se acabando a Praia, foi se acabando."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

A reza para São José continou ocorrendo em Altamira. Todo dia 19 de março, Dona Vicência, já idosa, reúne algumas pessoas para tirar o terço de São José em sua casa. Mas um festejo grande como os do beiradão nunca chegou a ser feito na cidade. Uma antiga moradora do Riozinho do Anfrísio e viúva do seringueiro Manoel Franscico Pereira é quem tira a ladainha de São José, como fazia no tempo em que seu marido trabalhava para Frizan. A casa onde fica a imagem do santo está situada na rua que beira o rio, bem de frente para o Xingu.

Os beiradeiros que participaram dos festejos de São José na Praia lembram que a festa era animada. Seu Herculano e Dona Lúcia Helena conta que faziam uma novena e nos últimos dois dias tiravam a reza de São José, às vezes com a presença de padre de Altamira que fazia casamento e batizado. Muita comida era preparada para alimentar todos os convidados: matavam um boi criado na Praia, faziam leilão e bingo. Tinha jogo de bola com torcida e a Praia era toda enfeitada com bandeirinhas e flores de papel. Faziam procissão com o santo no andor. No baile, vinha Seu Teodoro, sanfoneiro, e seus dois filhos. Era forró, xote, valsa, bolero e carimbó.

"Quando era no tempo *de festejo de São José eram nove noites de festa. Desde a idade dos nove anos até dezenove anos, que eu me casei com dezenove anos, todo tempo eu lá nessa festa, de dia, sexta e sábado. Com doze anos, menina, eu já estava acesinha para dançar na festa, aí já dançava. Aí até dezenove anos eu frequentava essa festa, todo ano. Vicença que era minha madrinha, o velho Frizan era o meu padrinho. Quem organizava era eles mesmo.*

Vinha o padre, eles traziam o padre. Dom Clemente, era o bispo Dom Clemente que eles traziam, eu fui batizada e crismada lá na Praia.

As rezas mesmo só era dia 18 para amanhecer 19, e 19 para amanhecer 20, novena, missa, o último dia era de missa, novena de noite e a missa de dia, aí tinha a grande procissão. A procissão começava da beira do rio, rodeava a praia todinha, as três ruas, vinha pelo campo de bola e fechava de novo, ia ao Alto do Bode, descia numa ladeira, subia que era o Alto do Bode que chamava, lá no Alto do Bode morava sete casas, que o pessoal morava no Alto do Bode, subia lá e descia e vinha para a igreja de novo.

Tinha um jogo de bola muito grande, Praia e Riozinho. As camisas do Riozinho eram branca e azul, as da Praia eram amarela a preta, me lembro demais. Tinha as torcidas para torcer pro Riozinho e Praia, as meninas da Praia só faltavam se rasgar quando estavam jogando, e vai, vai, vai, se agonia pelo seu time, torcia pelo seu time. Aí tinha vez que a praia ganhava e tinha vez que a praia perdia, era assim.

Depois aí ia ter matação de pato, quebração de pote nas casinhas, tipo um arraial, sabe? E o pessoal vendendo aquelas coisas e comida, e a festa.

Tinha deles que vinha com três dias antes, quando já estava para acabar, e tinha deles que ficavam nove dias, pelo menos os moradores era nove dias comemorando. Porque todo dia os moradores estavam comemorando, aquelas meninas fazendo bandeirinha, fazendo flor. Maria de Lurdes, minha madrinha de crisma, ela era uma mulher muito sábia, ela rezava. Foi com ela que eu aprendi a fazer reza, tirar ladainha. Só quem rezava lá na praia era ela." **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

2) LOCALIDADE: BOM JARDIM (Riozinho do Anfrísio)

No Bom Jardim, às margens do Riozinho do Anfrísio, também se comemorava o dia de São José. A dona da promessa era Nazaré Batista Camilo, esposa do seringueiro Manoel Alonso Batista, conhecido como Cacheado[23]. O festejo começou na década de 1960. A filha do casal, Vitorina, lembra que tinha uns 15 anos de idade quando fizeram o primeiro. Vitorina, que hoje está com 66 anos e mora ainda no Bom Jardim, conta o que se lembra do festejo e explica que acabou quando seu pai faleceu e sua mãe, viúva, mudou-se para Altamira, na década de 80.

"Quando a minha mãe *começou a festejar São José eu tinha uns 15 anos. Meu irmão Cacheado já era nascido, ele era o mais novo. E eu tô com 66. Ele está com 64. Quem tirava a reza era minha sogra, Jassi Porto de Oliveira. Rezava pai nosso, ave-maria, salve rainha, Santa Maria e um hino, ou bendito, tirado para São José. Eu aprendi a reza com ela."* **Vitorina Batista**, 66 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

"São José meu pai querido
Não recuse a proteção
Quando meu corpo abatido
Da morte sentir a mão

23. Trata-se do pai do Antônio, também conhecido hoje em dia como Cacheado, morador da Praia do Anfrísio.

Vem cuidadoso
Quando eu morrer
Pai carinhoso
Me defender
Pai carinhoso
Me defender

Se acaso a consciência
Eu perder dos atos meus
Nessa tristonha ocorrência
Por minha alma rogo a Deus

Vem cuidadoso
Quando eu morrer
Pai carinhoso
Me defender
Pai carinhoso
Me defender

Não permita que eu me perca
No abismo maternal
Se o perigo me cerca
Dai-me auxílio paternal

Vem cuidadoso
Quando eu morrer
Pai carinhoso
Me defender
Pai carinhoso
Me defender

Fica junto do meu leito
Glorioso São José
Reanima no meu peito
Confiança, amor e fé

Vem cuidadoso
Quando eu morrer
Pai carinhoso
Me defender
Pai carinhoso
Me defender"

A festa contava com colaboração dos mordomos que bancavam parte das despesas.

> ***"Eu fui lá,*** *eu tinha uns vinte e dois anos. A festa lá era muito boa, muito animada, tinha muito bolo, muita comida. Não tinha fofoca, questão de briga. O padre ia, mas naquele tempo não ia muito não. Tinha um rezador. Tinha aparelho de toca-disco. Tinha forró do Severino Januário, Trio Nordestino, Luiz Gonzaga. Aqui quem tocava pra nós era o Pedro Feira, o irmão dele Zé Feira, o Chico Tomaz tocava banjo. O Pedro era violão e o Zezinho era cavaquinho. Eles cantavam, era melhor do que agora. Eles aprendiam sozinhos. Que nem o Antônio Cacheado, ele nunca teve professor, que ele nasceu e se criou aqui mesmo dentro do Riozinho. Sanfona, violão, tudo ele toca."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre/Buenos Aires, Riozinho do Anfrísio, 2015

3) LOCALIDADE: AS CROAS (Riozinho do Anfrísio)

Ribamar Preto e sua esposa Oneide tinham promessa e faziam um pequeno festejo de São José n'As Croas. Quando foram embora do beiradão, o festejo acabou. Um dos filhos do casal, conhecido como "Pisada", retornou ao Riozinho do Anfrísio e tem interesse de reassumir o compromisso e voltar a celebrar o santo na localidade.

Junho

Fogueiras de Santo Antônio, São João e São Pedro

Junho é o mês de Santo Antônio, São João e São Pedro comemorados respectivamente nos dias 13, 24 e 29. Não foi registrado nenhum festejo feito por promessa a esses santos, mas pode ocorrer de alguém acender uma fogueira para pagar uma promessa no dia de um deles. A forma de celebrar os santos de junho é acender uma fogueira e reunir os amigos e vizinhos mais próximos, não se costumando fazer uma grande festa. Os convidados jantam com a família anfitriã e eventualmente pode acontecer um baile. Algumas famílias procuram fazer todo o ano, mas não é uma obrigação tal como nos festejos de promessa.

Seu Reginho, morador da Boa Saúde, procura fazer todo ano uma fogueira para São Pedro, "a derradeira". Em sua fala, ele menciona também São Marçal, cultuado no dia 30 de junho, principalmente no Maranhão. Para fazer a fogueira de junho qualquer madeira pode ser usada, mas Seu Reginho se lembra da árvore que desenvolve suas flores no mês de junho e que por isso ficou conhecida como pau-de-São-João.

> ***"Sempre eu faço*** *uma fogueira de São Pedro, que é a derradeira. A derradeira mesmo é São Marçal, no outro dia de São Pedro. Mas a fogueira dele é feita de paneiro velho, acho que é porque é só São Marçal, queima ligeiro (risos). Todo pau velho serve pra fogueira, até embaubeira. Mas tem o pau de São João. Acho que o nome é porque ele tem essas florzinhas que dá sempre no mês de junho."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

As noites de junho e julho são as mais frias do ano. A fogueira entretém pelo calor e também pode ser aproveitada para assar carne de caça. Mas uma das funções mais importantes da fogueira é que ela sela relações de compadrio por meio da prática de "passar fogo". Para "passar fogo", um par formado por dois homens, por duas mulheres ou um homem e uma mulher (crianças também podem participar) dão as mãos sobre uma fogueira. De mãos dadas, a dupla circula três vezes no entorno da fogueira, nas duas direções, dizendo os versos:

"São João disse
São Pedro confirmou
Nós haveremos de ser compadres
Jesus Cristo mandou"

O ato de passar fogo cria assim, entre duas pessoas, a relação de compadrio. Outras relações, além do compadrio, também podem ser forjadas em uma fogueira. Essa prática explica porque às vezes algumas pessoas se chamam de "cunhado" ou de "sogro", mesmo quando não são de fato.

> ***"Vamos passar fogo*** *pra ser cunhado, ou pra ser sogro. Aí os dois precisam pedir a bênção um para o outro quando se encontram."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Raimunda aprecia as noites de fogueira porque o povo fica alegre. Ela considera que o ato de passar o fogo deve criar uma relação de respeito maior do que a existia anteriormente.

> ***"Eu acho bom.*** *O povo fica feliz. Eu acho bom passar o dia de fogueira, um bocado de gente, tudo alegre e animado. Sem arenga nenhuma. Se quiser pode passar fogo pra ser comadre, pra ser afilhado, pra ser compadre, pra chamar os outros de tio. Tem uns que fazem uma coisa respeitosa, outros que passam fogo pra estar com enxerimento. Daí eu não gosto."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva,** Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Além dos "compadres de fogo", a relação de compadrio pode ser criada quando uma pessoa, ou um casal, batiza um filho de outro casal. São os chamados "compadres de alma". Esses batizados podem ocorrer com a presença de um padre.

> ***"Eu não tenho*** *compadre de fogo, mas tenho compadre de alma. É quando é padrinho do filho da gente ou quando a gente é padrinho do filho dele. É compadre de alma que chama, e o batizado é com o padre. Às vezes quando não tem padre, o padrinho mesmo batiza. Eu tenho quatro afilhados e uma afilhada que foram batizados com padre: um que é filho do Ricardo, um que é filho do Prego, o filho do Zezão, um do Chico Caroço e uma da Marieta, minha cunhada.*
>
> *Quando o padre vem pra batizar, primeiro o pessoal confessa os pecados, depois celebra o batizado. O padrinho segura a criança no braço enquanto o padre joga água benzida de uma bacia na cabeça dele."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Compadres e comadres não têm a ver com ser parente, eles são escolhidos. A escolha de quem vai ser seu compadre ou comadre não é aleatória. São pessoas por quem se guarda respeito, confiança e reciprocidade. E quando se torna compadre ou comadre, isso fica ainda mais forte. "Compadre não caça confusão nem questão com compadre" e os afilhados também têm um jeito respeitoso de tratar seus padrinhos e madrinhas. Sempre que podem, fazem uma visita, e ao encontrá-los, tomam a bênção.

> ***"Compadre não anda*** *com questão. É uma coisa de grande respeito. Não se caça confusão nem questão com compadre. Ficar falando mal do compadre não é uma coisa certa. Um compadre dá uma ajuda ao outro em coisa de trabalho, faz um favor e depois faço por ele também. Eu respeito minha comadre como eu respeito minha mãe. Eu não vou chegar e dizer nenhuma gaiatice pra uma comadre, cantar uma comadre como um homem canta uma outra mulher. Eu tenho aquele respeito de deixar a minha mulher na casa de um compadre que é o mesmo que eu deixar na casa do meu pai.*
>
> *O afilhado respeita o padrinho que nem respeita o pai. Tem que pedir a bênção sempre que encontra. E o padrinho aqui e acolá tem o direito de dar alguma coisa pro seu afilhado, algum presente. Eu dou assim uma roupa, um calçado. Não é toda vez, mas sempre que a gente pode, a gente dá."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Tomar a bênção é um tratamento também destinado às pessoas mais velhas em geral. Em sinal de respeito e educação, os mais jovens quando encontram pessoas mais velhas costumam dizer: "a bênção, tio", mesmo quando não se trata de um tio verdadeiro.

> ***"É um grande respeito:*** *fulano é bem educado, não tem educação de livro, mas tem educação de berço."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Reginho lembra também que às vezes, em casos mais urgentes, como por exemplo quando a criança está muito doente, o padrinho batiza mesmo sem a presença do padre.

> ***"Porque às vezes*** *a criança tá doente e os pais não querem que morra pagã. Daí o padrinho batiza. Mas tem vez que a criança não morre... daí já fica batizada."*
> **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para desfazer a relação de compadrio selada pelo ato de passar fogo, algumas pessoas esfregam cinza da fogueira nas pernas, acreditando que isso anule a relação. Mas Dona Raimunda não considera que isto desfaça o compadrio. E reforça o respeito que seus afilhados de fogueira mantém para com ela.

> ***"Eu nunca passei fogo*** *com uma pessoa pra depois eu passar cinza nas pernas. Eu tenho muito compadre de fogueira, tenho afilhado de fogueira, tenho cunhada de fogueira, cravo de fogueira, rosa de fogueira, tudo eu já passei fogo. Afilhado de fogueira toma bênção até hoje, vale até hoje. Às vezes a gente fala alguma coisa pra ele, ele não fala nada."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Raimunda conhece alguns mistérios que fazem parte da "ciência" da fogueira de São João. São práticas motivadas pela fé nos poderes do santo e que visam aumento da produção na roça e da criação, para pedir tempo de chuva, e prever o futuro. Andar sobre o braseiro descalço e não se queimar é também uma prática que ela menciona.

> ***"Tem nego que quando*** *a fogueira tá com os paus bem pouquinhos, aí afasta os tição, afasta e saem andando devagar enriba das brasas, descalço, e não se queima. Eu acho que é ajudado pelo santo. Sai pisando e vai praí e vem pra cá e não se queima. Eu fico encabulada. Não sei se é promessa."*
> **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

DONA RAIMUNDA FERREIRA DA SILVA EM SUA CASA NA LOCALIDADE BOA SAÚDE.

© Anna Maria Andrade/ISA

Pés de fruta podem se tornar mais produtivos colocando cinzas da fogueiras de São João próximo ao tronco da árvore. Pedaços de carvão colocados sob a galinha choca faz com que todos os ovos produzam pintos sadios. Além disso, com o tição, pode-se pedir tempo de chuva, mas há de se ter cuidado para que não seja forte demais.

> ***"A cinza da fogueira*** *de São João, você pega e guarda. Você pode pegar a cinza da fogueira, só a de São João, e colocar assim nos pés das fruteiras pra dar fruta. E o carvão, você pode pegar um bocado de carvão e guardar.*
>
> *Se você tiver um bocado de galinha choca ou galinha botando, quando a galinha tiver botando, que tiver chocando, você pega duas torinhas do carvão e uma pluma de algodão e pode botar debaixo da galinha. Que trovão nenhum mata, nasce tudinho.*
>
> *E pode guardar três tição da fogueira de São João e guardar no canto da casa. De primeiro nós faziamos isso. Aí quando vinha um tempo de chuva, um tempo forte forte mesmo, desses que tinha antigamente, nós pegávamos e jogávamos assim, assim e assim. Aí disseram: 'Não faz isso, que isso faz mal'. Nós paramos porque quando o tempo vem, vem forte mesmo. Aí nós paramos com essa arrumação.*
>
> *Tem muita ciência essa fogueira. Eu tenho pra mim que é ajudada pelo santo. Mas é mesmo São João"*

Por fim, Dona Raimunda falou que os antigos às vezes faziam uso de uma bacia de água para prever se uma pessoa está no fim da vida. Na noite de São João, uma pessoa enche uma bacia de água, a coloca no chão perto da fogueira, e olha para a água. Se ela enxergar seu próprio reflexo, "alcança o ano que vem". Se não se enxergar, sinal de que vai morrer naquele ano.

Julho

Festa de Nossa Sra. do Carmo

16 de Julho

LOCALIDADE: JOÃO RAMOS (Igarapé Limão); ARRAIAL (Igarapé Piracuí); CURRAL DE PEDRA (Rio Iriri)

João Mutamba e Dona Joaquina, os mesmos que festejavam São Sebastião em janeiro, realizavam uma festa para Nossa Senhora do Carmo em julho. Dona Vitorina participou quando pequena, porque eles moravam perto, dentro dos igarapés afluentes do Riozinho do Anfrísio. Não foi possível recuperar quantos dias de festa, nem detalhes sobre sua organização. Mas Dona Vitorina conta um pouco o que lembra. Segundo ela, João Mutamba se mudou para o Curral de Pedra, no Iriri.

***"João Mutamba** fazia o festejo de N. Sra. do Carmo no João Ramos, lá onde eu nasci, dentro do Limão. Minha mãe quando me batizou, escolheu a N. Sra. do Carmo como minha madrinha e escolheu a velha Joaquina, mulher do João Mutamba, como madrinha de procuração. Mas depois no Arraial ele também festejou muitos anos. Ele festejou até quando ele faleceu. De lá ele mudou pro Iriri, para um lugar chamado Curral de Pedra, por baixo da Ilha do Papagaio, e continuou. Eu cheguei a ir na festa quando ele morava dentro do Riozinho."* **Vitorina Batista**, 66 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Agosto

Festa de São Raimundo
31 de agosto

LOCALIDADES: BARRA DO VENTO (Riozinho do Anfrísio); ILHA DO PAGA-CONTA (Iriri)

São Raimundo era festejado por Raimundo Machado na Barra do Vento, uma localidade antigamente ocupada que fica por baixo da localidade Riso da Noite, onde mora Tonheira e sua esposa Rosineuda. A promessa foi a mãe de Raimundo quem fez, Dona Maria Manguari, quando ele era ainda pequeno. Quando ele cresceu e arrumou família começou a festejar; isso foi nos anos 1970. O festejo começou na Barra do Vento e depois continuou na Ilha do Paga-Conta, local onde Raimundo morou e onde veio a falecer.

Segundo Dona Francineide, sobrinha de Raimundo, eram dois dias de festa: 30 e 31 de agosto. Quando Raimundo Machado mudou-se para a Ilha do Paga-Conta, Seu Herculano se lembra que fizeram um verso que o pessoal saía dizendo:

"Festa aqui eu não venho mais
Que essa ficou pra exemplo
Vou, mas é com saudade
Aqui da Barra do Vento"

Dona Francineide participou de alguns festejos e conta que a festa era animada e juntava muita gente. Até o começo dos anos 90, a festa aconteceu no beiradão.

© Cristina Adams/ISA/2002

"Ele festejava esse santo, *dizia ele que era promessa, desde que ele era pequeno. Fizeram essa promessa pra ele, minha mãe falava que tinha sido a minha avó que fez, devia ser por causa de alguma doença. Aí quando ele ficou adulto, arrumou família, aí começou festejar.*

Quando eu me entendi já tinha aquele toca-discos, ele tinha um. Eu ainda vi quem tirava o terço era a mãe do Seu Herculano, a Dona Jassi Porto. Esses dois anos que eu fui, era ela. Tinha uma igrejinha, o santo ficava dentro dela, a imagem de São Raimundo. Tinha o leilão depois da reza. O pessoal botava a galinha ou pedaço de porco assado e dali iam gritar aquele leilão que era pra render mais, pra no outro ano ele já comprar as coisas, a pistola.

Depois que acabava aquele leilão era festa até amanhecer. E era animado demais. Nesse tempo tinha muita gente. Juntava muita gente: o pessoal que morava ali, do Morro até na boca do Riozinho, nesse pedaço não ficava ninguém. Pessoal ali de baixo, os parente dele que morava ali pra outra banda ali do Iriri, ia todo mundo. Dava gente demais na casa do meu tio. Aí ele teve um derrame, ficou doente à base de uns três a quatro anos. E daí parou. Faz uns 23 ou 25 anos que a festa acabou." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Setembro

Festa de Nossa Sra. das Graças
8 de setembro

LOCALIDADE: ALTO ALEGRE (Riozinho do Anfrísio)

O festejo de Nossa Senhora das Graças é certamente um dos mais antigos que se tem notícia no Riozinho do Anfrísio. Sua origem remonta ao 1º ciclo da borracha. Contam os moradores atuais do beiradão que quando tomaram conhecimento do festejo, ele era realizado por um homem chamado Vitor, nascido em 1913, no Alto Alegre. O filho de Vitor,

Seu Agostinho, afirma, no entanto, que foram seus avós que iniciaram o festejo, os cearences Antônio Vicente e Dona Maria Glória, e que Vitor teria assumido depois. Antônio Vicente e Maria Glória moravam no Alto Alegre há mais de 100 anos atrás, no auge do 1º ciclo da borracha. Não foi possível recuperar informações de como era o festejo que começaram.

Seu Agostinho mora hoje entre a cidade do Trairão, a localidade Alto Alegre e a localidade Buenos Aires. Seu avô Antônio Vicente trabalhava para o seringalista Calixto Porto. Quando Calixto Porto se foi para Santarém, doente, e vendeu a sua parte para Anfrísio Nunes, Antônio Vicente já era falecido. Seu filho Vitor trabalhou como seringueiro de Anfrísio. E Agostinho, filho Vitor, trabalhou para Frisan, filho de Anfrísio.

> ***"Minha avó*** *Maria Glória era prima do Calixta Porto. O Calixta foi embora e vendeu a parte dele pro Anfrísio. Porque o Anfrísio casou com uma viúva rica, a Francisquinha, que era filha do velho Chico Meireles, aí ele foi e comprou a parte dele. Ele adoeceu e foi embora para Santarém."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre/Buenos Aires, Riozinho do Anfrísio, 2015

Vitor se casou com Maria José de Castro, conhecida como Zeca, na época viúva do seringueiro Anselmo[24], com quem deixou filhos, netos, bisnetos e tataranetos até hoje no Riozinho do Anfrísio. Se considerar Antônio Vicente como a primeira geração, contam-se seis gerações dessa família residindo no Alto Riozinho.

Seu Chico Caroço, morador do Lajeado e sobrinho de Anselmo, conta que quando sua tia Zeca se casou com Vitor, começou a celebrar com ele a festa de Nossa Senhora das Graças, e após a sua morte, em 1968, Zeca e os filhos assumiram o compromisso do festejo.

> ***"Essa festa,*** *quando eu me entendi, ela já era começada. Eu estou com 58 anos. O velho Vitor morreu e os filhos dele continuaram fazendo. A festa começou no Alto Alegre e foi todo tempo lá."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

Jassi Porto tirava a reza do festejo no início. E outra mulher, conhecida por Santa, mais nova que ela um pouco, também sabia. Ela morava na localidade As Croas e subia até o Alto Alegre. Chico Caroço conta que vinha gente do Curuá, a remo, até o Alto Riozinho para participar do festejo.

24. Anselmo foi morto por índios na roça, carregando um paneiro de mandioca, conforme detalhes descritos na Introdução.

"A festa começava *no dia 6 de setembro, tinha muita comida (carne de porco, de anta, galinha, pato), muita bebida (a cachaça Tatuzinho, Cantagalo e vinho), muita alegria. Tinha o Pedro Feira que tocava violão, o Vaduco que tocava violão também, o finado Zezinho Feira tocava cavaquinho. Quem batia pandeiro eram os outros irmãos do Pedro Feira, o Curau que foi morador da Boa Saúde. O povo dançava a noite todinha, às vezes o dia, o dia todinho. Tinha reza toda boca de noite, as três noites, só depois da reza que dançava. Quem tirava a reza era Santa, que morava n'As Croas. Tinha um altar com imagem da santa."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 57 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Dia 7 já era feriado mesmo, *o povo já ia chegando e ficava até o dia 9. Podia chegar antes, até dia 6 tinha gente que chegava. Tinha muita comida, carne de porco, peixe, paca. Bolo de puba tinha bastante. Café era da lavra, tinha cafezal. Tinha baile toda noite. A Jassi Porto, mãe do Herculano, era prima do meu pai. Ela rezava, a Maria Gorda, a Santa, tinha muita gente que rezava, mas era dentro de casa mesmo, fazia um altar pra colocar a imagem."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre/Buenos Aires, Riozinho do Anfrísio, 2015

O festejo de Nossa Senhora das Graças ocorreu até o final da década de 1970, tempo que Zeca foi embora pro vilarejo Areia, próximo à cidade Trairão. Zeca faleceu há uns três anos, com quase 90 anos, em Mirituba. Segundo relatos, foi Dona Maria Gorda quem tirou a reza do último festejo de Nossa Senhora no Alto Alegre, em 1976. A imagem de Nossa Senhora das Graças ficou com uma irmã de Agostinho, Dona Deusina, em Mirituba.

Dona Graça, nascida e criada no Postinho, e hoje moradora de Altamira, conta um incidente que envolve uma promessa feita por sua mãe para Nossa Senhora das Graças. Segundo ela, seu nome de deve à Santa.

"Quando eu tinha *a idade de 3 anos, o meu irmão me jogou no fogo. Minha mãe varreu o terreiro e minha mãe juntou as folhas de mangueira no terreiro e tocou fogo. Quando as folhas tavam terminando de queimar, meu irmão me chamou pra passar fogo. Ele pegou meu braço e pulou o fogo pro outro lado e não deu conta de me levar suspensa e me largou no fogo. Eu me queimei que fiquei em carne viva. Eu me lembro até quando minha mãe me pegou com a saia. Aí eu fiquei o osso, vivendo e morrendo. Aí minha mãe tirou o olho da banana branca e espalhava pra me enrolar na palha da banana pra não grudara pele. Fiquei 15 dias e ela tava grávida, aí não podia me dar o peito. Quem me alimentava era a Norina, irmã do Agostinho, que tirava leite do peito e me dava na colher. Aí minha mãe fez uma promessa pra Nossa Senhora das Graças. Que a santa me curasse, e quando eu recuperasse, ela me levava pra pagar essa promoessa com a pedra na cabeça. Eu me lembro quando nós fomos pagar essa promessa. Aí meu pai foi com a gente, fomo no remo do Postinho pro Alto Alegre. Fui pagar a promessa de joelho com a pedra na cabeça. Meu nome nem sei se era Maria das Graças ou só Maria. Acho que o Maria das Graças veio dessa promessa."*

Maria das Graças, 54 anos, Iriri, 2016

Outubro

Festa de São Francisco

4 de outubro

***"Olha, eu vou começar lá de baixo**. Lá no Cupi tinha um velho chamado Paulo Sarnambi, ele fazia dia 04 de outubro. Bem aqui em cima tinha um velho, Benedito Cardoso, um velho que ele fazia festa lá no São Francisco, lá era Chavito, lá onde mora o Assis, a Laura, naquela baixa ali onde morava o velho. Bem ali onde tem aquela baixa, no porto de baixo, lá em cima era a casa do velho, e bem ali onde era a casa da Maria Lopes, era uma igrejinha de São Francisco. Aí vinha subindo. Bem aqui onde morava a mãe do Sebastião Machado, o velho Barbadinho era o apelido dele, filho da Maria do Carmo, ele fazia essa festa ali onde é o João Li ali. Aí tinha ali no lugar chamado Nova Olinda, abaixo da aldeia Tukamã, abaixo do Cobra Choca, lá era o velho Zeca Lima, ele fazia dia 04 de outubro também. Aí ia prum lugar lá muito em cima, Anajá o nome da localidade. Lá uma mulher chamada Edith, perto do lugar chamada de As Trempe. Aí a velha e o velho lá faziam essa festa dia 04 de outubro. Aí de lá pros Brabo, perto do Suvaco, lá morava o Cipriano, que é pai da Dona Maria que festeja o 20 de janeiro na Tukaiá, ele é avô desses meninos. Aí ele fazia o festejo no 04 de outubro. Era bonito lá, tinha procissão, levantava mastro, o cara pegava na bandeira, era assim. Aí a derradeira morada onde mora ribeirinho, era o Nasário. O pai dele fazia também, mas quando o pai dele foi embora, aí parou. Esse lugar chamava Cocal. O nome lá, eles chamam Nasário, mas o nome mesmo é Cocal."* **Benedito Alzenir Bento "Nim"**, 51 anos, Altamira, 2015

Nesta fala, Nim recupera seis festejos de São Francisco que ele conheceu ao longo do Rio Iriri, do Cupi ao Cocal. São Francisco é um dos santos mais populares no beiradão. Até a década de 80, ainda ocorriam diversos festejos simultaneamente em várias localidades do beiradão. Com o tempo, algumas famílias foram saindo para a cidade, e o número de festejos diminuiu.

1) LOCALIDADES: IGARAPÉ LIMÃO, MACAMBIRA, LIMOEIRO, BRANCA DE NEVE, VOLTA DA ESCADA E NOVO PARAÍSO (Riozinho do Anfrísio)

O festejo de São Francisco que surgiu no Igarapé do Limão nos anos 1940 foi motivado pela promessa de Maria Joana dos Santos, uma mulher do Rio Grande do Norte que se casou com o seringueiro cearense João Delmiro e morou a vida toda no beiradão. Maria Joana fez a promessa para São Francisco Canindé[25], e deu o nome de Francisco para seu filho. Francisco Delmiro, então com 15 anos, assumiu o compromisso e festejou São Francisco em todos os lugares onde morou, desde o Limão, onde nasceu, até as localidades Macambira, Limoeiro e Branca de Neve, todas no médio Riozinho do Anfrísio. No Limão, Francisco e a família trabalhavam para o Calixto Porto. Depois de rodar por outras localidades, Francisco se estabeleceu na Volta da Escada, onde passou a maior parte da vida e teve quase todos os filhos.

Quando Francisco adoeceu, tomou conta do festejo seu filho Raimundo Belmiro, que hoje mora na localidade Novo Paraíso[26]. Até hoje Raimundo Belmiro procura fazer ao menos uma reza para o santo no dia 04 de outubro, para manter a tradição familar. É ele quem conta que a

25. No Ceará, a cidade de Canindé é conhecida como "terra de São Francisco". Lá, milhares de devotos fazem romarias e procissões em louvor ao santo. Os ritos culminam no dia 04 de outubro, dia de São Francisco.

26. Raimundo Delmiro é uma importante liderança atuante no processo de criação e gestão da Resex Riozinho do Anfrísio.

promessa feita por Maria Joana, sua avó, aconteceu no período em que havia conflitos entre índios e seringueiros.

> ***"Foi na época dos índios,*** *os índios tavam muito perigosos. Naquele tempo eles eram brabo no mato. E meu pai andava caçando no mato mais o tio da minha mulher, aí os índios atacaram eles, meu pai sumiu. Aí minha avó se preocupou muito e fez a promessa com ele, pra São Francisco Canindé. Que se ele ajudasse, que não tivesse nada com meu pai, livrasse ele (até porque ele era padrinho do meu pai, São Francisco) aí ele ia festejar enquanto vida ele tivesse. De fato: ele tinha 15 anos de idade, festejou até com a idade de 73 anos, quando ele desceu pra Altamira, se aposentou e adoeceu. Aí eu fiquei tomando de conta.*
>
> *Até hoje em dia eu tô fazendo ainda. Não faço como ele fazia, porque eu tenho o meu festejo também, que é o Natal, mas eu gosto de mandar rezar. Esse ano, com fé em Deus, eu vou mandar rezar pra São Francisco Canindé de novo."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

No início do festejo, era Dona Jassi Porto quem tirava a reza. Ela ensinou a irmã de Francisco, Dona Maria Gorda, que assumiu depois de Jassi.

No tempo de Francisco, o festejo começava no dia 1 de outubro, com hasteamento do mastro, faziam reza e procissão, baile, e no dia 4 havia derrubada do mastro. Raimundo Francisco Belmiro dos Santos gostaria de ampliar o festejo, fazê-lo como era no tempo do pai. Mas não encontra uma pessoa na região que saiba tirar a reza, já que sua tia Maria Gorda reside hoje em Altamira.

Não há também, segundo ele, juiz da bandeira de São Francisco, nem mordomos que ajudem na alimentação, velas e pistolas.

2) LOCALIDADE: BOA SAÚDE (Riozinho do Anfrísio)

Outro festejo de São Francisco era feito na Boa Saúde, onde hoje reside a família do Prego e Dazinha. Os finados Antônio Araújo e Dona Mariquinha realizavam uma festa que durava nove noites. Segundo Seu Herculano, o festejo começou nos anos 1950. A irmã de Antônio, Dona Santa, era quem tirava a reza. Seu Herculano conta que uma parte do povo festejava São José na Branca de Neve, com Seu Francisco Delmiro, e outros iam para a Boa Saúde.

Jassi Porto também comparecia ao festejo na Boa Saúde para realização da novena. Herculano conta que sua mãe era trazida do Arraial (Igarapé Piracuí) até lá.

> ***"O Antônio Araújo morreu,*** *mas Mariquinha ainda mora numa ilha no Rio Xingu , chamada Ilha do Babaquara, por cima de Altamira. Ela ainda celebra o santo por lá. Naquele tempo, tinha todos os elementos do festejo [juiz de mastro e da bandeira, reza e baile]. Era um bom festejo."* **Herculano Porto de Oliveira**, 71 anos, Bom Jardim, Rioinho do Anfrísio, 2015

3) LOCALIDADE: SÃO FRANCISCO (Rio Iriri)

O festejo de São Francisco que ocorria na localidade homônima era realizado pelo seringueiro e castanheiro Benedito Cardoso. Segundo relatos, o nome do lugar se deve ao festejo de São Francisco que Seu Benedito realizava. Nos locais até hoje ocupados por moradores do São Francisco havia uma capela onde realizavam as rezas. Não foi possível precisar a data quando a festa começou, mas ela durou até os anos 1980, quando a exploração de madeira começou a ser realizada na região e muitos beiradeiros foram embora do lugar.

4) LOCALIDADES: ILHA DO SÃO JUDAS E PEDRA DO Ó (Rio Iriri)

Nos anos 1960, o seringueiro e castanheiro Celso morou na Ilha do São Judas, perto da boca do Igarapé do Leite, afluente do Rio Iriri. Era seringueiro e vendia borracha para Frisan. Foi lá que começou a celebrar São Francisco. Depois, quando mudou-se com sua esposa Domingas para a Pedra do Ó, continuou festejando. Lá negociava sua produção de seringa, e principalmente de castanha, com os regatões que cada vez mais surgiam na região.

Conta Seu Herculano que o festejo durava três dias, tinha juiz da bandeira, mordomo, leilão e baile.

> ***"Eu não sei quando começou,*** *porque quando eu conheci o Seu Celso ele já tinha a cabeça branca. Cheguei a ir nesse festejo, eu tinha uns 12 anos porque era longe, a gente morava muito em cima, lá no Novo Paraíso [do Iriri], por cima do Iriri Velho, e era tudo no remo. Eles faziam dois dias de festa, começa dia 3 e 4."* **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

Quando a filha deles se casou, foi embora para Altamira. Depois de um tempo, Domingas faleceu e a filha veio buscar o pai para morar com ela em Altamira. Foi quando o festejo parou. Seu Herculano estima que isso ocorreu nos anos 1970.

5) LOCALIDADE: ILHA POR CIMA DO CACHOEIRA SECA (Rio Iriri)

Seu Jinu fez promessa pra São Francisco pra pedir a cura da filha Maria Lúcia. O festejo começou há cerca de 40 anos atrás, mas não continuou. Seu Jinu mudou-se para Altamira e no beiradão a celebração parou.

> ***"Ela tava pra morrer,*** *e o pai dela se pegou com São Francisco e prometeu que ia festejar todo ano até quando ela se casasse. Ela era pequena ainda quando ele fez a promessa. Eles moravam numa ilha por cima do Cachoeira Seca, ele cortava seringa. Aí quando ela casou com meu irmão, Chicão, ele entregou pra ela festejar, mas ela nunca fez. Mas tem que prestar atenção, porque às vezes ele dá castigo.*
>
> *No tempo do Jinu, ele mandava tirar o terço; no dia 3 o povo já começava a chegar e festejar, aí dia 04 era muita gente pagando promessa e rezando todo mundo junto. Era aquela animação. Não tinha pistola pra soltar, então era tiro de espingarda mesmo, bem na hora da reza."* **Maria Laura Mendes da Silva**, 49 anos, São Francisco II, Iriri, 2015

6) LOCALIDADE: RIO NOVO

Foi mencionada uma festa para São Francisco realizada por Seu Agnaldo, morador do Rio Novo. Ele e a família celebraram algumas vezes, mas pararam quando uma de suas filhas faleceu.

Festa de São Benedito

Foram registradas duas festas de São Benedito no Riozinho do Anfrísio, uma em outubro, outra em dezembro (ver adiante).

1) LOCALIDADE: ARRAIAL (Igarapé Piracuí)

O dono do seringal Arraial, Pedro Cesário de Oliveira, era maranhense e devoto de São Benedito, e celebrava o santo na localidade nos dias 6, 7 e 8 de outubro. As pessoas voltavam pra casa ao longo do dia 8. Havia uma capela e levantavam o mastro com a bandeira.

Quem tirava a reza eram Jassi Porto e Nair. Faziam procissão com o santo em um andor. Seu Herculano participou quando criança desse festejos, e estima que tenha começado na década de 1950. O festejo terminou quando os seringais começaram a ser abandonados pelos seringalistas, e a atividade de produção de borracha foi cedendo espaço para caçada de gato e quebra de castanha. Seu Herculano menciona também músicos locais que tocavam violão, cavaquinho, banjo e sanfona. Menciona Seu Mario Alvarenga, Anastácio, Carlito e Luiz Acácio.

> ***"A reza quem tirava** era sempre minha mãe e a Nair. Eram as duas juntas. Tinha procissão com o santo no andor. Lá era um lugar bem grande, um arraial mesmo, limpinho, fazia um cerco de casa, o barracão e muitas casas. Aí fazia aquele círculo e entrava na capela.*
>
> *Eram três noites de festa, era 6, 7 e 8 de outubro terminava. Tinha tocador que vinha com violão, cavaquinho, tinha o Mario Alvarenga, o Anastácio com a turma dele. O Carlito era um sobrinho do Anastácio, ele e o Mario Vaz eram tocadores de cavaquinho; Anastácio e Mario Alvarenga no violão e banjo. O Anastácio era de Lago Grande, Santarém. O Mario Alvarenga é aqui de Altamira, ainda hoje ele está vivo lá, tá velhinho.*
>
> *Depois chegaram uns arigó do Ceará que tocavam violão e sanfona. Luiz Acácio era o nome dele. Ele até tocava aquelas cantigas de Luiz Gonzaga: "Luiz Gonzaga não morreu". O pessoal botaram apelido nele Luiz Gonzaga, mas era Luiz Acácio.*
>
> *Eu acho que essa festa começou no final dos anos 1950, por aí assim, eu tava bem novo, tinha uns 13 anos. E foi até quando foi acabando a seringa e o pessoal foi saindo, ficou só pra castanha e caçado de gato, os festejos acabaram nos anos 1970."*
>
> **Herculano Porto**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Festa de Nossa Sra. de Nazaré

LOCALIDADE: SÃO BENEDITO (Riozinho do Anfrísio)

Nos anos 1960, depois que sua mãe Zulmira faleceu, Seu Benedito Mendes, conhecido como Benedito Preto, mudou-se do Bom Jardim com sua esposa Dona Dóia para a boca do Igarapé do Pereira. E de lá abriu um lugar próximo à morada hoje chamada Santarenzinho.

Esse lugar, que seu Benedito costumava chamar de Bicho Feio, ficou conhecido como São Benedito. Foi lá que Seu Benedito e Dona Dóia festejaram Nossa Senhora de Nazaré, no mesmo dia que ocorre o grande festejo em Belém, dia 8 de outubro.

Seu Herculano lembra que muitos moradores do Riozinho iam para o festejo de Nazaré logo após o festejo de São Francisco na Branca de Neve, realizado pelo finado Chico Delmiro. Havia uma capelinha construída na localidade. Quem tirava a reza era a Dona Maria de Lurdes, filha do Mestre Augustim e Dona Maroca. Maria de Lurdes era casada com Manuel Pereira e morava no Chico Martins (antigo nome da localidade conhecida como Morro Verde). Dona Maria Gorda tinha uns 14 anos e sempre frequentava o festejo. Tempos depois, Manuel Pereira separou-se de Maria de Lurdes e casou-se com Maria Gorda, que se tornou rezadeira também. Aconteceu das duas Marias rezarem juntas nas mesmas festas, a mais nova aprendendo com a veterana. "Tinha mastro, bandeira, muita comida, capado, galinha", conta Herculano.

No final dos anos 1970, Seu Benedito logo se mudou com Dona Dóia para Altamira. Foi quando o festejo deixou de ocorrer.

Novembro

Festa de Nossa Sra. das Graças
12 e 13 de novembro

LOCALIDADE: CAJAZEIRA (Igarapé Piracuí)

Este é o segundo festejo feito para Nossa Senhora das Graças na região. O primeiro, que era realizado por Vitor no Alto Alegre, era celebrado em setembro (ver acima). Na Cajazeiras, o festejo de Nossa Senhora das Graças era realizado por Dona Nair e Pedro Rosena em novembro, mas não se sabe qual é o dia exato associado ao santo. Dona Nair era de Santarém e Pedro Rosena era cearense e seringueiro. O festejo durava dois dias. Contam os mais velhos que era a própria Nair quem tirava a reza. Havia uma capela onde ficava a imagem da santa. Erguiam mastro e bandeira.

Desde que Seu Herculano se entendeu, lembra-se do festejo, então não sabe precisar quando começou. Quando saíram da Cajazeiras para morar numa localidade próxima à Cachoeira Seca, no Rio Iriri, continuaram festejando, mas logo que Dona Dóia faleceu, na década de 1970, o festejo parou de ocorrer.

Festa de São Félix
20 de novembro

LOCALIDADE: CARAJÁ (Rio Iriri)

São Félix era festejado no Rio Iriri pelo finado Batista com Dona Maria dos Anjos; eles moravam num lugar chamado Carajá, para baixo um pouco do São Lucas.

> ***"Dona Maria dos Anjo*** *fez promessa pro pessoal que cortava seringa. Porque são Félix é padroeiro do pessoal de São Félix do Xingu. Diz que São Félix, se o cara pegasse uma promessa com ele, se o cabra tirasse uma safra todinha sem os caboclo mexer com ele, quando era no fim do ano ele trazia dez quilos de borracha, o outro trazia quinze. Eu sei que no dia do festejo chegava muita borracha. O pessoal vinha de longe pagar promessa."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

A festa começava dia 11 de novembro e durava nove noites. A derradeira noite ocorria na virada do dia 20 para o 21 de novembro. Tinha bandeira, mastro, capitão da bandeira.

Seu Mario diz que seu pai o colocou como capitão da bandeira por um ano. Nessa ocasião, era responsável pelas despesas do dia 20. E foi também numa festa de São Félix que seu Mario conheceu sua mulher pela primeira vez.

> ***"Eram nove noites de festa.*** *Meus irmãos foram lá e me perguntaram se eu não ia. Eu disse 'não vou não'. Aí eles foram, vieram de novo e falaram 'tem uma festa e tem um bocado de menina diferente lá, você não vai, não? Aí naquele dia meu pai não foi, disse que ia ficar, eu fui lá e vi ela, a Maria (atual mulher). Aí até hoje, 41 anos já."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Seu Mario conta que Dona Maria de Lurdes, mãe da Maroca, do Riozinho do Anfrísio, era quem tirava a reza durante essa festa. Ela celebrou até ficar bem velhinha. Aí quando mudou para Altamira, o festejo parou.

Festa de Nossa Sra. das Dores
30 de novembro

LOCALIDADE: SÃO SEBASTIÃO NOVO (Rio Iriri)

O festejo de Nossa Senhora das Dores é atualmente um dos maiores da região. Beiradeiros do Riozinho do Anfrísio e ao longo de todo o Rio Iriri se reúnem na localidade São Sebastião Novo no final de novembro.

A história do festejo é a seguinte: Pedro Assis, finado morador do Iriri, foi quem começou a festa para homenagear Nossa Senhora das Dores. A promessa era de sua mãe Laura, nascida no Ceará. Quando era ainda garoto, Pedro Assis adoeceu e então sua mãe prometeu à santa que se curasse seu filho faria uma reza de agradecimento e entregaria a imagem da santa ao filho para que ele celebrasse todo ano, no dia 30, em agradecimento. Laura pagou a promessa muitos anos depois. Após a reza, passou o compromisso ao filho. Maria, a filha mais velha de Pedro Assis, nascida na Pedra do Ó, no Rio Iriri, é quem conta a história.

> ***"Quando eu me entendi,*** *a minha avó me contava que ela ia pagar essa promessa que ela tinha feito pra ele [Pedro Assis, seu pai]. Já tinha muitos anos, que ele era criança. Foi quando ela conseguiu a imagem da santa na rua, que ela veio pagar a promessa. Eu lembro desse dia, eu acho que tem uns 35 anos. Quando a minha avó veio pagar essa promessa que ela tinha feito pra ele, eu já tinha meus três filho, Valdir, Sidnei e Eliana. Foi quando ela veio, por cima de um lugar da Cachoeira Seca, da Funai, só que era daquele lado [do rio] esse lugar. Ela sabia tirar o terço, então ela foi lá, tirou o terço, pagou a promessa que ela tinha feito e entregou a santa pra ele. Ela entregou a santa pra ele e disse que enquanto ele fosse vivo, todo ano tinha que mandar tirar o terço pra santa. Meu pai começou a fazer a festa quando ele tinha uns cinquenta e poucos anos. Aí ele fez umas duas vezes, e deixou de fazer. Aí quando era pra ele fazer, a mamãe falava pra ele fazer, e ficava numa briga.*
>
> *E dessa briga que ele deixou de fazer, quando ele não fez mais, ele de repente, de uma hora para outra, ele era bem fortão, ele foi emagrecendo, emagrecendo... ele tava que só tinha bucho, o couro em cima dos ossos e o buchão. Começou a aparecer tanto problema nele, virou a barrigada, ele morreu só o courinho e os ossos com a barrigona. Se a mãe dele fosse viva ela explicava pra dizer o que que era o mesmo início da doença."* **Maria do Carmo Mendes da Silva**, 54 anos, São Sebastião Novo, Iriri, 2013

A ideia de retomar a realização do festejo partiu do marido de Maria, Seu Manuel Barata. A primeira imagem da santa se quebrou, foi necessário conseguir outra para continuar a tradição familiar.

> ***"Ele mesmo*** *tirou da cabeça dele de festejar a santa. Ele pediu a santa. Depois que ele [Pedro Assis] morreu, a minha irmã entregou a santa pra vovó. Aí a minha avó foi e colocou num altarzinho, e no dia que chegou ela deu um pipoco, quebrou todinha, não ficou nem um farelinho do tamanho duma unha."* **Maria do Carmo Mendes da Silva**, 54 anos, São Sebastião Novo, Iriri, 2013

A organização do festejo requer muito trabalho e envolve muitos membros da família. Na semana que antecede o festejo, os prepativos correm em ritmo acelerado. Em 2013, os preparativos e a festa foram observados em detalhes para registrar neste trabalho.

O grande dia da celebração é 30 de novembro. Mas no dia 27, familiares que moram em outras localidades, muitos deles inclusive que fazem promessa para a santa, chegam ao local da festa para ajudar. No dia 28 de novembro, Seu Manuel Barata com filho e sobrinhos capinam o terreiro no

DONA MARIA PREPARA ALTAR DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, LOCALIDADE SÃO SEBASTIÃO, RIO IRIRI.

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

MANUEL BARATA, FILHOS E SOBRINHOS ROÇAM O TERREIRO EM SÃO SEBASTIÃO PARA O FESTEJO DE NOSSA S^RA. DA CONCEIÇÃO, RIO IRIRI.

entorno da casa, no entorno da igreja e do salão de baile, em todos os pontos de rancho dos convidados. Irmãs e sobrinhas da Dona Maria descascavam castanhas para os bolos de puba e ajudavam a tratar carne e peixe. Outros tiravam palha para construir e forrar os barracos de rancho dos convidados e da cozinha externa, e instalavam a fiação elétrica para iluminação dos espaços e equipamentos de som. Dona Maria montava o altar e decorava a capela com papeis coloridos, flores e velas.

Uma cozinha estruturada fora da casa foi construída para auxiliar o preparo dos alimentos durante a festa. A cozinha, coberta e forrada nas laterais com palha de babaçu abrigava o fogão de lenha feito de barro. Bancadas de madeira e um jirau completavam a cozinha. A festa começou fetivamente no dia 28 de novembro e terminou dia 30. No primeiro dia, os convidados começam a chegar e atam suas redes nos locais construídos para esse fim. Um grupo de aproximadamente 20 Arara da Cachoeira Seca, entre homens, mulheres e crianças, chegaram e montaram um acampamento próprio, coberto de lona, um pouco afastado do miolo da festa, na beira do rio. Ficaram arranchados lá até o final do festejo.

No dia 29 a maior parte dos convidados já chegou. Durante o dia, o som passa algumas horas desligado, mas na boca da noite já volta a funcionar, e o baile começa. No dia 30, dia da santa, é o auge. É o dia da reza, que ocorre por volta das seis da tarde, do baile que dura até o amanhecer e do leilão de assados. A reza foi tirada por Lúcia Helena, moradora da localidade Soledade, no Iriri. Começou com orações próprias da tradição católica e terminou com palavras do repertório evangélico.

Os convidados, reunidos na capela, seguravam velas acesas e ouviam as rezas, alguns de joelhos em meio aos cochichos das crianças e um entra-e-sai constante. Nessa noite, após a reza, cantores de Uruará contratados para animar o baile fizeram suas apresentações, apresentando músicas do repertório de forró conhecido localmente, como cintura de mola e forróboys, além de melody. Para garantir o sucesso da festa, potentes caixas de som faziam tremer o chão da localidade São Sebastião. De muito longe no Rio Iriri era possível ouvir a "zoada" da festa. Um dos elementos que torna uma festa grandiosa é a qualidade do som. Quanto mais potente as caixas de som de uma festa, mais animada e duradoura ela tende a ser.

Em 2014 e 2015 não houve festejo de Nossa Senhora devido a problemas de saúde de Manuel Barata. Para 2016, Seu Manuel Barata diz que tem vontade de voltar a fazer.

Dezembro

Festa de N. Sra. da Conceição
8 de dezembro

1) LOCALIDADES: PEDRA DO Ó (Rio Iriri), IGARAPÉ DO LIMÃO, ARRAIAL (Igarapé Piracuí) E DOIS IRMÃOS (Rio Iriri)

Quem fez a promessa para Nossa Senhora da Conceição foi Francisco da Silva Porto, natural de Aracati, no Ceará, que veio para o Pará cortar seringa no tempo da Segunda Guerra Mundial, e tornou-se seringalista. Ele se casou com Raimunda Magalhães da Silva (avós do Seu Herculano, entrevistado que cedeu as informações) e moravam no Iriri, na Pedra do Ó.

O barracão principal de Francisco Porto era no Carajari, local denominado Ouro Preto. Foram eles que começaram a festa, mas nenhum morador atual chegou a participar desse festejo, sabem que ele acontecia de ouvir os mais velhos contarem. Quando Francisco Porto faleceu, quem continuou com a promessa foi Jassi Porto, sua filha. E Jassi levou o compromisso da reza para todos os lugares onde morou.

> ***"Quando meu avô morreu,*** *eu não era nascido. Ele era irmão do Calixto da Silva Porto, mas nunca veio morar no Riozinho, e se casou pela segunda vez com uma mulher do Iriri. A minha mãe, Jassi, era moça e assumiu o compromisso com a reza, e fazia só um bolo e um café. Ela já era casada e morava no Limão. Foi daí que Raimundo Monteiro, que era afilhado de fogueira junto com Assis, um primo, que ofereceram de fazer uma festa. Eu era garoto quando isso aconteceu. Quando meu pai morreu, nós fomos pro Arraial, e a rezinha continuou, sem festa. Quando eu tava com 15 ou 16 anos, uns tocadores resolveram fazer uma festa de novo. Depois foram pro Iriri morar nos Dois Irmãos enquanto abriam a Barra do Vento, e a festa continuou. Depois foi o tempo que Jassi adoeceu, daí vieram [Herculano e família] pro Bom Jardim, e Jassi desceu pra Altamira."* **Herculano Porto de Oliveira**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

A duração do festejo variava conforme a condição em cada ano. Em alguns anos foi festejo de três dias, em outros anos apenas uma reza, um bolo e um café. Quando tinha festa e baile, os convidados chegavam dia 6 de dezembro e o festejo terminava dia 8. No dia seguinte, os convidados iam embora.

Os festejos foram realizados até o momento em que Jassi adoeceu e foi morar em Altamira, na década de 1990. A imagem santa ficou com Celina, irmã de Herculano, que mora também em Altamira. As duas filhas aprenderam a reza, mas já não celebram.

2) LOCALIDADE: BOM JARDIM E SÃO BENEDITO – ATUAL SANTARENZINHO (Riozinho do Anfrísio)

O mesmo casal que festejava em outubro Nossa Senhora de Nazaré também organizava um festejo para Nossa Senhora da Conceição em dezembro. Conta Seu Herculano que Seu Benedito Preto e Dona Dóia recebiam os convidados nos dias 8, 9 e 10 de dezembro, Muitos deles festejavam uns dias no Arraial (dentro do Igarapé Piracuí) e depois desciam para pegar a festa na localidade onde moravam no Riozinho do Anfrísio.

> ***"Benedito Preto** era seringueiro do Anfrísio Nunes, era casado com a Rosa, conhecida como Dóia. Eu conheci a mãe dele, era bem pretinha também, Zulmira. Ele começou o festejo no Bom Jardim, depois passou a morar no São Benedito (hoje chamado santarenzinho) e continuou festejando Nossa Senhora da Conceição dia 8, 9, terminava dia 10. O pessoal que festejava Nossa Sra da Conceição no Arraial descia pra pegar os dois últimos dias de festa do Benedito. Quando eu comecei a entender as coisas eles já faziam esse festejo. A festa acabou em 1975 porque ele adoeceu e morreu."* **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

3) LOCALIDADES: JUVILÂNDIA, MORRO DO GALEGO E ALTAMIRA

Depois de sair da localidade em que morava dentro da Fazenda Juvilândia[27], Dona Lurdes ficou morando em outra, abaixo do Morro do Galego, e sempre festejando Nossa da Senhora da Conceição. Até que foi morar em Altamira e lá continuou o festejo, mas acidentou-se.

> ***"Dona Lurdes** morreu no dia mesmo de Nossa Senhora da Conceição. Ela foi pra reza e quando chegou de noite ela morreu. Ela estave bem velhinha a minha madrinha."* **Maria Laura Mendes da Silva**, 49 anos, São Francisco II, Iriri, 2015

27. A Fazenda Juvilândia tinha 1,3 mil hectares localizados na margem direita do Rio Iriri. Era de propriedade de Julio Vito Pentagna Guimarães, que perdeu as terras devido às fraudes dos títulos da fazenda. A história dessa fazenda e do abandono da área é viva na memória dos beiradeiros. A imprensa divulgou quando os títulos da "propriedade" foram cancelados. A ação significou uma vitória do povo beiradeiro conta a grilagem de terra. *"De acordo com a denúncia do Ministério Público Federal (MPF), os títulos foram emitidos em nome de 49 pessoas físicas e jurídicas, a maioria "laranja". O proprietário da área, o fazendeiro Júlio Vito Pentagna Guimarães, residente no Rio de Janeiro, é acusado de fraudar os registros da terra no cartório de Altamira. O fazendeiro montou duas empresas para fazer os registros falsos, segundo o MPF. Osmar Ferreira, o "rei do mogno" na Amazônia, também participou do esquema, assim como outros parentes de Guimarães".* (acessado em 2016: http://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL736179-5598,00-JUSTICA+DESMONTA+FRAUDE+EM+AREAS+DE+PRESERVACAO+NO+PA.html)

Festa de de Santa Luzia
13 de dezembro

Foram registradas cinco celebrações realizadas por promessas a Santa Luzia. Outros festejos antigos foram mencionados, mas as informações obtidas foram insuficientes e imprecisas. Das cinco festas descritas, as duas primeiras ainda ocorrem no Rio Iriri.

1) LOCALIDADE: SANTA LUZIA (Rio Iriri)

Seu Carlinhos é o anfitrião da festa que realiza todo os anos, no dia 13 de Dezembro, em homenagem à Santa Luzia. A festa ocorre na localidade onde mora, às margens do Rio Iriri, alguns metros abaixo da Boa Esperança. Foi o próprio Carlinhos que deu o nome da santa para a sua morada. Nesta localidade, Carlinhos festeja há sete anos. Mas seu compromisso com a santa é bem mais antigo: começou há quase 30 anos, quando Carlinhos ainda morava na Terra Preta, localidade situada acima no Rio Iriri, um pouco antes de chegar no Julião. Hoje esta área faz parte da Terra Indígena Cachoeira Seca, dos Arara.

No trecho abaixo, Seu Carlinhos conta as circunstância da promessa, e se lembra dos primeiros festejos que realizou, ainda na Terra Preta, no tempo do toca-discos.

> ***"O primeiro festejo** que eu fiz foi lá em cima, num lugar chamado Terra Preta. Eu fiz a promessa de Santa Luzia porque eu peguei um negócio na vista, eu tava quase cego dos olhos, fiquei sem enxergar nada. Eu pedi primeiramente pra Deus Pai Poderoso e pedi pra ela, ajoelhei nos pés dela.*
>
> *A Dona Raimunda Feira festejava Santa Luzia lá em cima, num lugar chamado São Francisco, onde mora o filho do*

Página ao lado, fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2013

SEU CARLINHOS SEGURA ARCO DO ALTAR DE SANTA LUZIA, LOCALIDADE SANTA LUZIA, RIO IRIRI.

SEU CARLINHOS COM A IMAGEM DE SANTA LUZIA, LOCALIDADE SANTA LUZIA, RIO IRIRI.

CAPELA DE SANTA LUZIA CONSTRUÍDA POR SEU CARLINHOS, LOCALIDADE SANTA LUZIA, RIO IRIRI.

> *Iá*[28]*. Logo embaixo fica um pontão de terra, era lá que o Seu Antônio Branco e a Raimunda Feira moravam, e lá eles festejavam Santa Luzia. Foi ela quem fez a promessa. Naquele tempo que aconteceu isso, esse negócio de médico até que tinha, mas a gente morava pra cá e achava muito difícil pra ir lá em Altamira se cuidar. Então a gente fazia promessa por aqui, se valia das coisas. Aí eu fui lá na casa dessa vizinha, era longe, nesse tempo eu fui de remo, não tinha motor rabeta, levei dois dias pra chegar lá. Eu fiz a promessa, ajoelhei no pé da santa. Eu me peguei com ela, me ajoelhei no pé dela e pedi 'Não me deixa ficar cego, pelo amor de Deus! Proteja a minha vista'. No dia seguinte amanheci, ó! Não sei nem como pode ter sido aquilo ali, então foi ela que me valeu. Se a minha condição desse pra eu ficar festejando ela, o dia dela, então não tinha porque largar uma coisa que está me protegendo. Aí eu fiquei fazendo aquilo. Quando era no festejo, [era eu] quem levava os instrumentos, comprava aquele aparelho, botava disco em cima, tocava carimbó do Pinduca. Eu já tinha família quando comecei."* **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 60 anos; Santa Luzia, Iriri, 2015

A promessa não é, segundo Carlinhos, qualquer um que pode fazer. Tem que ser crente no milagre do santo. "Os olhos são a luz da gente", Carlinhos explica. É importante zelar pela saúde dos olhos por meio do milagre de Santa Luzia. Seu Carlinhos conta que passou algum tempo celebrando a santa sem ter sua imagem para colocar no altar. Ele resolveu pedir para as pessoas que conhecia em Altamira que o ajudassem a providenciar um quadro de Santa Luzia. Alguém que foi a São Paulo ou ao Rio de Janeiro conseguiu trazer-lhe a imagem. Com ela nas mãos, ele conta um pouco sobre a santa.

> ***"Santa Luzia, ela era cega.*** *O que é que ela tem na mão? É um pires com água. Então assim: ela pega esse matinho verde aqui, ela trisca aqui nessa água, e pinga dentro dos olhos a água."* **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 60 anos; Santa Luzia, Iriri, 2015

28. "Iá" é apelido do Senhor Geraldo Menezes da Silva, beiradeiro do Iriri.

2) LOCALIDADES: SÃO FRANCISCO E ILHA NO IRIRI

O festejo de Santa Luzia realizado atualmente na morada do Tonico teve origem na festa que Raimunda Feira e Seu Branco, falecidos, iniciaram há muito tempo na localidade Capa Cavalo, no Iriri. Depois, os pais de Tonico assumiram o festejo e faziam na localidade São Francisco. Tuquinha contribui todos os anos para o festejo; os dois assumiram o compromisso de manter a tradição da festa. Tuquinha, em 2001, ficou doente dos olhos, pediu a cura e foi atendido, aumentando ainda mais sua fé no poder milagroso de Santa Luzia. Tonico saiu do São Francisco e se mudou para uma ilha um pouco acima da Ilha do Papagaio e 2015 foi o primeiro festejo realizado na nova morada.

3) LOCALIDADES: PRAIA DO ANFRÍSIO E MANELITO (Iriri)

Dona Nica, finada esposa do finado Zé Cacheiro e mãe do Manelito (senhor que deu nome à localidade onde se instalou o Pólo Roberto, da Resex Iriri) era devota de Santa Luzia. Zé Cacheiro era gerente do seringalista Anfrísio Nunes, e seus netos contam que não sabia ler nem escrever, mas era muito bom nas contas. Dona Nica e o marido moravam na Praia do Anfrísio, local onde funcionava o barracão principal do seringalista e lá iniciaram o festejo.

Depois, Nica e Zé Cacheiro mudaram-se para a localidade Manelito, a poucos minutos da Praia do Anfrísio, descendo o Rio Iriri, e lá continuaram celebrando a santa até os anos 1980. Dona Maroca, outra moradora antiga da região, também celebrava Santa Luzia: em alguns anos, coincidiu

***"Essa festa que eu e o Tonico** estamos fazendo, ela começou de uns vizinhos nossos lá de cima, a Raimunda Feira e o Branco. A festa era por cima do São Francisco um pouco, um lugar chamado Capa Cavalo, bem na boca do furo, por cima do Cachoeirinha. Eu era molequinho e meu pai levava eu todo tempo para acompanhar, eu tinha uns 5 pra 6 anos, e daí direto, direto.*

Aí o Pessoa, pai do Tonico pegou pra fazer. O pai e a mãe do Tonico, a finada Luzia, festejavam, eles moravam por baixo do Cachoeirinha um pouquinho, era tudo vizinho. Era o mesmo problema [nos olhos]. E daí eles ficaram bons, e aí o Tonico ajuda, continua.

Aí na época eu morava na fazenda Juvilândia, e foi embora todo mundo, a gente fazia já o festejo, eu mais o Tonico. Aí eu adoeci dos meus dois olhos, bem dizer cego, mais de semana. Fiz a promessa que se eu ficasse bom eu continuava fazendo a reza, que se ela me ajudasse, eu ajudava ela. E aí continuei, fiquei bom, graças a Deus fiquei bom, e eu continuo mais o Tonico fazendo. Isso foi em 2001, faz 15 anos. Quando eu não tô aqui, quando eu não posso vir, eu mando lá de longe meio a meio as despesas pra fazer aqui. Se ele faz aqui e eu tô longe, eu rezo lá, e ele reza aqui.

Agora o Tonico mudou pra ilha, a gente fez na praia. Tem uma igrejinha já. Agora esse ano [2016] eu vou bancar tudo. Foi outra promessa que eu fiz. A reza é comigo, a festa é com ele. Antes era a Dona Dora que tirava o terço, mas ela adoeceu. O ano passado foi a professora. A festa começa do dia 11 pro dia 12, mas o compromisso mesmo é no dia 13, almoço e janta. A reza é às 6 horas da tarde. Aí dança a noite toda, o povo bebe muito, se diverte, chega o dia 14 vai todo mundo embora. Esse ano agora o padre vai vir, nós contratamos ele pra ele vir tirar o terço e fazer batizado no beiradão. Eu vou continuar esse festejo até quando Deus der vida pra nós."

José Silva de Souza, "Tuquinha", 34 anos, Ilha do Papagaio, Iriri, 2016

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

DETALHE DA MAGEM DE SANTA LUZIA NA CASA DE TUQUINHA, ILHA DO PAPAGAIO, RIO IRIRI.

de celebrarem juntas, Nica e Maroca, na Praia do Anfrísio (ver festejo abaixo).

> ***"Teve tempo*** *que as duas festas de Santa Luzia aconteciam na Praia, daí eram dois dias de festa. Na véspera era uma que cuidava, e no dia seguinte era a outra. Depois que a Nica mudou-se pro Manelito, viraram duas festas separadas, no mesmo dia."* **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

4) LOCALIDADES: CHICO MARTINS – ATUAL MORRO VERDE, PRAIA DO ANFRÍSIO (Rio Iriri, boca do Riozinho do Anfrísio)

Dona Maroca era mulher de mestre Augusto Mario e realizava o festejo de Santa Luzia no local chamado Chico Martins, hoje conhecido como Morro Verde, no Riozinho do Anfrísio. Quando Seu Herculano "se entendeu", o festejo já ocorria, portanto deduzimos que começou entre a década de 1940 e 1950. Seu Mario conta, da mesma forma, que quando se entendeu a festa já ocorria. No tempo desse festejo, as pessoas da Praia do Frizan varavam por terra até a localidade para participar do festejo. Depois Dona Maroca e mestre Augusto Mario se mudaram para a Praia do Frizan e para lá levaram o festejo. Seu Herculano acredita que tenham parado de realizar o festejo quando Dona Maroca faleceu, e coincidiu com o fim do seringal da Praia de São José.

5) LOCALIDADE: RESSACA (Riozinho do Anfrísio)[29]

Agenor, nascido no Xingu, morava por baixo d'As Croas, na Ressaca[7]. Lá ele celebrava Santa Luzia. Nos anos 1980 era quando ele fazia essa reza. Ficou viúvo da Luiza, mas continuou fazendo o festejo. Era uma festa menor, mas tinha baile. Depois ele mudou pra Fazendinha, por cima da Juvilância, e fez o festejo por dois anos. Ele faleceu há uns 10 anos, e o festejo deixou de ocorrer. Os filhos foram cada um para um canto, então não continuaram também (informações cedidas por Seu Reginho e Seu Herculano).

29. Não se trata da Localidade Ressaca onde residem atualmente a família de Chico Doido e Maria. A Ressaca que fica abaixo d'As Croas não é mais habitada.

Natal
25 de dezembro

LOCALIDADE: NOVO PARAÍSO (Riozinho do Anfrísio)

A Festa ocorre na localidade Novo Paraíso, na margem direita do Riozinho do Anfrísio desde 1995. Os anfitriões são Raimundo Belmiro e sua esposa Albertina. A Festa ocorre por promessa de Raimundo Belmiro a Menino Jesus, devido ao milagre de cura da doença de seu filho Manoel, na época com dois anos de idade.

> ***"Deu uma doença nele.*** *É uma doença que dá em criança, que parece morto, e tem vez que morre mesmo. Entorta todo. Ele passou sete dias só batendo o coração, dente sincado, pra ele beber alguma coisa, o leite do peito da mãe dele, ela colocava numa colher e tinha que colocar na boca dele para alimentar ele."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A promessa que Raimundo fez a Menino Jesus pedia a cura de seu filho. Em troca do milagre recebido, Raimundo faria uma celebração em nome de Menino Jesus, todo ano, para comemorar o dia de seu nascimento.

> ***"Em 2015 completa 20 anos*** *que começou o milagre que Deus fez. Me lembro demais como se fosse hoje. Já contei isso pra algumas pessoas, estou contando agora: me ajoelhei quando era meio dia. Me ajoelhei e pedi pra Deus. Se Deus desse a saúde do meu filho, se fosse pra dar a saúde dele, eu queria demais de coração. Se não fosse, se Ele precisasse dele, pra tirar ele daquele sofrimento. Mas eu queria que Menino Jesus desse a saúde dele. Se ele ficasse bom, eu ia festejar o nascimento Dele todo ano. No festejo, primeiramente quem almoça aqui são as crianças. Os adultos podem até achar ruim, mas... Promessa minha. Pode ter a comida que tiver, tudo quanto for de criança pode vir. Depois os adultos. Aí graças a Deus era meio dia; três horas da tarde ele pegou no peito pra mamar."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

O filho Manoel hoje tem 22 anos, mora na mesma localidade dos pais e ajuda na organização do festejo. Na hora da comida, junto com as crianças, o primeiro prato sempre tem que ser pra ele. Quando começou a celebrar, Raimundo morava na Volta da Escada, uma localidade um pouco acima que fora aberta pelo próprio Raimundo alguns anos antes junto com seu pai Chico Delmiro. O festejo passou a ocorrer no Novo Paraíso a partir de 2001, quando abriu a localidade e para lá se mudou.

A família passa o ano todo organizando a celebração, mas as atividades se intensificam a partir do mês de novembro. O festejo tem duração de quase uma semana. Vindos da Maribel, do Iriri, do Curuá e do Riozinho do Anfrísio, os convidados começam a chegar no Novo Paraíso no dia 21 de dezembro. O auge do festejo é o dia 24 e 25 de dezembro. Dia 26, muitas pessoas partem. No festejo de 2014, os derradeiros convidados partiram no dia 27. Em festas como essa, com duração de vários dias, além da hospedagem na casa dos moradores da localidade, os convidados atam suas redes em barracões construídos para a ocasião. Entre as atividades que a família desempenha para o festejo, foram destacadas pelo Raimundo Belmiro, as seguintes:

- Limpar o terreiro;
- Limpar o campo de futebol;
- Limpar as casas;
- Preparar os barracões de hospedagem
- Comprar na cidade, ou do regatão, as coisas para alimentação, e preparar as refeições: boi, pato, galinha, açúcar, café, arroz (cerca de 64 quilos), óleo, macarrão, feijão, tempero, refrigerante, cerveja, farinha de mandioca (240 quilos), 2 sacos de castanha; bolo de puba.
- Providenciar fogos de artifício, velas, lâmpadas, enfeites e luzinhas de natal.
- Comprar combustível para fazer as compras, e para o gerador durante o festejo;
- Montar o altar do menino Jesus
- Preparar o andor do menino Jesus;
- Providenciar o som: os filhos costumam se responsabilizar pelas caixas de som e pela programação musical da festa.

> ***"Forroboys, lambada,*** *risca-faca, carimbó, brega, bolero, xote, forró. O pessoal dança, eu não danço muito. Parei de dançar com 23 anos, quando meu filho morreu."* **Raimundo Belmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quem rezava nos festejos de Natal era Maria Gorda, tia de Raimundo Belmiro, mas ela também está idosa e hoje mora em Altamira. Ela passou para Dora, outra rezadeira do Riozinho do Anfrísio. Mas Dora está doente e tem dificuldade de se deslocar e vive parte do tempo na cidade. No último ano, a família puxou a reza, mas ainda não foi completa.

Raimundo tem planos de aprender com Maria Gorda para poder tirar a reza certo. A reza acontece na noite do dia 25, entre sete e meia e oito horas, diante da imagem de Menino Jesus que fica dentro da sala da casa de Raimundo Belmiro e Albertina. Ainda não tem capela, mas está nos planos de melhoria da festa construí-la. Como os ritos litúrgicos dependem de um rezador, a ausência de rezadores na região é uma questão sensível que afeta não apenas o festejo do natal, mas todas celebrações motivadas por promessa.

Durante o dia, ocorrem partidas de futebol que absorvem os homens e meninos. O salão de baile esquenta todas as noites da festa, assim como o fogão das mulheres que cozinham incessantemente para o batalhão de convivas. Toda farinha consumida provém das roças do Novo Paraíso. A criação de galinhas da família fornece parte das carnes consumidas. Mas a mistura principal é a carne de gado: um boi inteiro é abatido para consumo dos participantes. O leilão de assados e outras prendas ajuda o anfitrião a recuperar parte do recurso investido na festa e estimula a realização da festa do ano seguinte.

O Natal no Novo Paraíso chega a reunir cerca de trezentas pessoas. É o festejo religioso que reúne o maior número de pessoas atualmente no Riozinho do Anfrísio.

> ***"A organização ficou pesada.*** *Mas eu estou satisfeito. Eu organizo com prazer, de todo coração, e ofereço alimentação pra quem chegar. Se alguma pessoa chegar, como alguém já procurou pra mim: 'Delmiro, tem alguma pessoa que te ajuda?'. 'Só Deus, até agora não tem ninguém'. Se chegar alguma pessoa pra me dar uma ajuda pra organizar o festejo eu agradeço demais, fico muito satisfeito. Mas se não chegar... Como nunca aconteceu, eu batalho."* **Raimundo Francisco Belmiro dos Santos**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

São Benedito
31 de dezembro

São dois os festejos para São Benedito registrados no beiradão. O dia exato em que se comemora o santo não foi informado com precisão; um festejo ocorria em outubro e outro em dezembro[30]. Uma referência de devoção a São Benedito para os moradores do Riozinho e do Iriri é a celebração que ocorre na cidade de Gurupá, no Pará, que acontece no mês de dezembro.

Os devotos jogam nos rios o seu pedido escrito em um pequeno papel preso a algum objeto de fé. Quando chegam em Gurupá, há pessoas que encaminham até o pé do santo. São pedidos para que São Benedito interceda em alguma questão de trabalho ou de doença, e quando atendidos, pagam a promessa. Seu Carlinhos, morador da localidadade Santa Luzia, no Iriri, ouvia sua mãe contar como faziam os devotos de São benedito de Gurupá.

> ***"O São Benedito,*** *a mãe conta assim: se você faz uma promessa para São Benedito... 'eu vou mandar isso aqui para São Benedito', faz botar dentro dessa água aí, ó [aponta o Rio Iriri diante da sua casa]. Se for como daqui a Altamira, 'isso aqui vai para São Benedito', e coloca seu nome, o nome do santo, o que ia lá: se era borracha, se era seja lá o que for.*
>
> *Se você der de bom coração, vai chegar lá onde ele está. Ninguém mexe. Eu não sei se é verdade, mas eu não vou duvidar. A mãe cansou de ver aquilo rodando assim,*

30. As datas comemorativas de São Benedito variam muito de região para região e talvez por isso, não haja consenso no beiradão. Só para citar alguns exemplos, os festejos de São Benedito no Maranhão ocorrem em agosto. No Vale do Paraíba, no estado de São Paulo, em abril e maio. Já no Vale do Ribeira, também em São Paulo, é celebrado em dezembro.

aquelas velinhas rodando, rodando, rodando, até chegar lá. Chegava numa posição que aquela pessoa conhecia, e ia ler 'São Benedito de Gurupá, essa promessa veio para o senhor me valer, e tal...' e assim era o negócio, a pessoa pegava, levava e colocava lá no pé dele." **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 60 anos; Santa Luzia, Iriri, 2015

LOCALIDADE: BOM JARDIM (Riozinho do Anfrísio)

O festejo de São Benedito que ocorria no Bom Jardim é muito antigo, e por isso não foi possível recuperar muitas informações a respeito.

Seu Herculano conta que Dona Zulmira, mãe de Seu Benedito Preto, tinha promessa com São Benedito e quando a família morava no Bom Jardim, eles festejavam SãoBenedito na passagem de ano. Começava dia 30 ou 31 de dezembro e continuava dia 1 de janeiro.

"Nesse tempo, *além de Seu Benedito Preto e Dona Dóia, moravam no Bom Jardim o Seu Dorico, irmão da Dona Dóia e o Moíto, irmão de Benedito, na mesma casa que a mãe deles, Dona Zulmira. Foi nesse tempo que morou lá também Seu Julio Rocha, arigó, cearence que depois morou no Livramento, que era irmão do pai do Tonheira."* **Herculano Porto**, 71 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Herculano não soube precisar quando Dona Zulmira faleceu, mas confirma que foi a partir da morte dela que o festejo terminou, e a família se dispersou.

Quando saíram do Bom Jardim, os pais de Vitorina, Dona Nazaré e Seu Cacheado, compraram o local e para lá se mudaram no fim dos anos 1950. Benedito Preto mudou-se com Dona Dóia para a boca do Igarapé do Pereira.

Todos esses festejos, mesmo os que já não são mais realizados, promoveram importantes encontros entre as famílias espalhadas ao longo do beiradão, criando e fortalecendo laços que constroem a história dessa região. As descrições mostram muitos elementos comuns como a forma de organização dos responsáveis, a importância dos ritos com a imagem do santo ou da santa e a festa.

Outro aspecto que não foi tratado aqui e que vai voltar mais adiante é a questão da proibição de caçar em dia santo. Muitas pessoas se resguardam em casa nos dias santos, fazendo atividades do dia-a-dia de forma moderada, evitando qualquer tipo de trabalho mais pesado. A proibição de caçar aparece também em outros contextos e muitas histórias de assombro ou castigo acontecem com quem desrespeita essa regra. São segredos que pertencem à ciência da mata.

DONA MARIA ISABEL REZA EM SEU NETO NO FINAL DA TARDE.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CAPÍTULO 3

PRÁTICAS DE CUIDADO

As práticas de cuidado constituem um conjunto variado de conhecimentos e procedimentos que tem como objetivo promover a saúde corporal e espiritual, atuando tanto de forma preventiva como para a cura de diversos males. Envolvem também os saberes das parteiras e dos rezadores.

As práticas de cuidado constituem um conjunto variado de conhecimentos e procedimentos que tem como objetivo promover a saúde corporal e espiritual, atuando tanto de forma preventiva como para a cura de diversos males. Estão incluídas nas práticas de cuidados: 1) os remédios feitos a partir de ingredientes locais; 2) as rezas e benzimentos praticadados pelos rezadores; 3) a dieta, quando se evita ingerir certos alimentos e 4) o trabalho das parteiras, nos cuidados que dirigem às gestantes e parturientes. Na prática, alguns desses procedimentos aparecem consorciados ao tratamento de certas doenças, incluindo remédios, rezas, dieta, além dos resguardos. Mesmo para doenças que não são especialidades dos rezadores, quando atingem um quadro grave, as chances de cura aumentam com auxílio de benzimentos. Isso ocorre também em casos de partos complicados, que demandam a interveção conjunta de uma parteira e um rezador[1].

O repertório de saberes e práticas de cuidado é extenso e sua difusão não ocorre de forma homogênea entre os beiradeiros. Alguns remédios, procedimentos e restrições são de conhecimento geral, sendo tão difundidos que chegam a ser usados inclusive por moradores da cidade[2]. Por outro lado, há propriedades medicinais de determinados ingredientes e receitas de remédios que são de conhecimento mais restrito. O mesmo vale para a finalidade terapêutica de certos remédios, quando cada pessoa usa o mesmo ingrediente para curar diferentes males. O remédio é considerado bom quando a experiência com aquele ingrediente e a forma de preparo resultaram em um caso concreto de sucesso de cura.

O trabalho dos rezadores possui bases comuns, mas há procedimentos e saberes que são específicos de cada um. Da mesma forma como ocorre com o uso dos remédios, são as histórias bem sucedidas de cura que garantem a força da reza e a reputação dos rezadores. Quanto à dieta, há determinados alimentos que são considerados prejudiciais pela maioria maciça das pessoas. Os alimentos que tem potencial de fazer mal à saúde são chamados "reimosos" e a maior parte deles são carnes de caça. Mas, ao mesmo tempo, ocorre de um alimento fazer mal para uma pessoa e não a outra, tornando subjetiva esta qualificação. Cada pessoa qualifica os alimentos mais reimosos e os menos reimosos com base nas suas experiências.

Assim como nas práticas de cura de doenças, os procedimentos acionados pelas parteiras são também variáveis. Adiante, os relatos de cinco parteiras experientes do Riozinho do Anfrísio e do Iriri apresentam uma parte dos conhecimentos sobre o assunto, mas certamente o repertório seria ampliado se outras mulheres trouxessem suas experiências sobre procedimentos para garantir um parto tranquilo e saudável. Essa variabilidade dos repertórios de conhecimentos e práticas de cuidado existe devido às experiências pessoais nas quais a eficácia de ingredientes e procedimentos vai sendo submetida à teste. As histórias de sucesso na cura de doenças e partos são atestados da sua eficácia. Como as famílias beiradeiras vivem relativamente longe umas das outras e não têm uma convivência diária, a transmissão de conhecimentos sobre essas experiências nem sempre é amplamente difundida, ficando o conhecimento relativamente restrito a uma família

1. Os procedimentos para cura de panema são tratados na sessão "Caça".

2. Nas feiras de produtores rurais de Altamira há comercialização de plantas medicinais e lá mesmo se trocam muitos ingredientes e receituários de remédios. A dieta associada à determinadas carnes reimosas também é razoavelmente difundida.

ou um grupo de famílias mais próximas. Recentemente, com a introdução da rede de rádios amadores que interliga localidades beiradeiras em toda a Terra do Meio, a troca de saberes e práticas tarapêuticas foi potencializada e dinamizada. Entre os temas dos diálogos via rádio figuram frequentemente notícias sobre acidentes e doenças, além de troca de receitas de remédios e procedimentos de cura.

As práticas de cuidado, muitas vezes, demanda a busca de um especialista – rezador, parteira, dono do ingrediente do remédio – que mora em outra localidade, motivando portanto viagens e criando relações entre muitas pessoas. Por isso, esse tipo de conhecimento e prática acaba sendo um importante vetor de sociabilidade no beiradão.

Para abarcar um conjunto tão vasto e variado, o levantamento considerou o maior número possível de relatos de diferentes pessoas que serviram de fonte de informação sobre o tema. Na maior parte dos relatos, são as experiências concretas de sucesso ou fracasso que atestam a legitimidade da prática. Com a reunião destas informações é possível visualizar a consistência e riqueza do conjunto.

MARIA ISABEL EM SEU CANTEIRO DE PLANTAS, LAJEIRO, RIO IRIRI.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

REMÉDIOS

Os remédios servem para tratamento de doenças crônicas – como por exemplo diabetes e hipertensão – para pessoas com sequelas de derrame e para diversos quadros infecciosos que afligem temporariamente crianças e adultos. Gripe, pneumonia, dor de cabeça, indigestão, gastrite, diarréia, dores no fígado e nos rins, anemia, malária e verminoses são alguns exemplos citados pelos moradores.

Ferimentos como golpe (cortes), queimaduras e feridas infeccionadas também podem ser tratados com remédios da mata ou remédios caseiros; há remédios específicos para tratamento de problemas "de mulher", como desmantelo e inflamações no colo do útero; e há receitas para curar panema de caçador ou de cachorro que utilizam prioritariamente partes do corpo de animais.

Seu Mario conta que no tempo em que era criança não havia tantas doenças como hoje. Derrame, câncer, hepatite e malária são doenças que assolaram o beiradão de alguns anos pra cá. E uma das explicações para o aumento do número de casos dessas doenças seria o tipo de alimentação que vem da cidade.

> *"**Negócio de derrame** não tinha aqui. Eu nasci e me criei aqui e o pessoal morria velhinho. Esse tal de câncer que hoje tá dando, ave Maria, nas mulheres e nos homens, é muito né? Não existia. Tá dizendo o pessoal que é negócio de alimentação, frango, gado vacinado. E naquele tempo a gente só comia bóia natural, caça da mata, criada na mata, não tinha contaminação como hoje em dia. Porque hoje a criação tem que crescer depressa pro cara poder vender logo. Ele não vai esperar uma galinha inteirar um ano, dois anos, pra poder vender, que ele precisa do dinheiro logo. Eu fui criado num tempo que não tinha malária. Depois apareceu essa hepatite."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Os remédios são feitos a partir de pequenas ervas rasteiras, arbustos, cipós e árvores de todo porte. São usadas as folhas, raízes, frutos, cascas e entrecascas. Mel de abelhas e partes do corpo de animais da mata ou do rio como unhas, banhas, pêlos, ossos e escamas também figuram nas receitas de remédios. A matéria prima dos remédios pode ser cultivada em casa, ou coletada na mata quando surge necessidade. Os remédios ora recebem o nome de "remédios da mata", ora de "remédios caseiros".

Há diversas maneiras de se preparar os remédios: chás, tomados quentes; infusões frias feitas de folhas, raízes e cascas de madeiras; sumos, quando o ingrediente é socado no pilão; leite, quando o ingrediente é pilado ou ralado, misturado com água e depois espremido num pano; óleos vegetais extraídos do tronco de árvores, de sementes ou polpa de frutas em água fervente ou com o calor do sol; lambedor (xarope), quando fervidos com açúcar ou mel até tornarem-se espessos; garrafada, uma bebida preparada com diversos ingredientes fervidos e tomada fria; banhos, que são infusões fervidas ou não, e colocadas durante a noite para fora de casa,

para pegar sereno e esfriar bem; e defumações, nas quais é usada a fumaça resultante da queima de certos ingredientes para envolver o corpo do doente, como nos benzimentos, ou para ser inalada. Cada tipo de remédio tem sua forma de uso, e deve-se respeitar dosagem e horários adequados.

Por meio da experimentação permanente de matérias primas, de procedimentos de preparo e de testes de resultados, consolidou-se um repertório rico de saberes sobre remédios da mata e que mantém viva a formulação de novas receitas.

O levantamento preliminar feito neste trabalho conta mais de uma centena de ingredientes utilizados no beiradão. Há também diversas misturas que potencializam o efeito. Nestas receitas, alguns ingredientes são indispensáveis, outros recomendáveis. Se um ingrediente recomendável não está disponível, o remédio pode prescindir dele, sem grandes prejuízos para sua eficácia.

Saber fazer remédio implica conhecer o potencial curativo de cada ingrediente e das misturas, saber onde coletar, o modo certo de preparar e a dosagem. Como já mencionado, a eficácia dos remédios é comprovada por casos bem sucedidos de cura. Aquilo que serviu para curar uma pessoa, pode não funcionar em outro caso. Como diz dona Isabel, moradora do Lajeiro, "tem vários tipos de remédio que a gente usa que serve pra uns, e pra outros não serve".

Alguns ingredientes são bastante difundidos, são remédios que "todo mundo sabe" e que em quase todo terreiro têm. Ervas plantadas como mastruz, boldo, elixir paregóico, esturaqui, alfavaca, cascas secas de laranja penduradas nas travessas da casa, raiz de açaí, casca de jatobá, óleo de copaíba, óleo de andiroba e cumaru são exemplos de remédios muito frequentemente encontrados nas casas beiradeiras.

Os repertórios mais restritos são de pessoas que se dedicam à pesquisa de ingredientes e que acreditam ser possível curar quase todos os males e doenças com remédios feitos em casa. Essas pessoas geralmente têm no entorno da casa, ou na mata próxima, uma infinidade de plantas e árvores com potencial medicinal que são frequentemente utilizadas.

Os demais moradores, reconhecendo a aptidão dessas pessoas em produzir remédios, procuram ajuda em caso de doença. Geralmente são os doentes – ou os familiares dos doentes – que procuram as pessoas que cultivam os remédios para pedir o ingrediente ou o remédio já pronto. Dona Madalena, no Riozinho do Anfrísio, é uma delas: mantém uma grande variedade de plantas no terreiro e quando aprende um ingrediente novo, trata de conseguir uma muda, seja com vizinhos beiradeiros ou quando vai à cidade.

A prática de fazer remédios com matérias primas locais estimula a pesquisa por novos ingredientes e procedimentos, colocando em ação um fluxo de troca de mudas, sementes e de saberes sobre saúde e doença. Além disso, esse fluxo estreita relações de amizade e gratidão entre as pessoas, fortalecendo a rede de sociabilidade e convivência no beiradão. Em meio às suas plantas no terreiro, Dona Madalena "estica" a conversa, descrevendo um situação trivial de pessoas que chegam em sua casa precisando de um remédio.

> ***"Muitas pessoas*** *chegam aqui: 'meu filho tá doente, já não sei mais o que é que eu faço'. Eu: 'Bora, mana, vamos fazer um remédio fulano de tal, que esse remédio aqui diz que dá certo'. Dali começa. E é assim que nesse rio todo nós continuamos fazendo isso até hoje. Quando ninguém pode ir para a cidade, não tem o remédio da cidade em casa, inventa um chazinho. Tem muitas pessoas que se despreocupam, não plantam uma plantinha, mas tem outros que já tem esse jeito e chegam aqui 'ô mana, vamo aí no teu quintal que tem uma plantinha que lá em casa não tem, tu me arruma uma muda, ou uma semente? Assim que a gente usa aqui."* **Maria Madalena Freires da Silva**, 68 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Lúcia Helena, moradora da localidade Soledade, no baixo Iriri, prepara garrafadas com potencial de cura reconhecido em toda a região. A eficácia de seus remédios foi comprovada por sucessivas histórias de cura, uma delas relatada aqui. Hoje ela prepara garrafadas sob encomenda para muita gente.

A especialidade de Lúcia Helena é fazer garrafadas para cura de desmantelo, gastrite, dores na coluna e articulações, anemia. Suas garrafadas têm como ingrediente básico a entrecasca do pau d'arco roxo (ipê) e jatobá, árvores muito conhecidas pela ação benéfica nos rins e no fígado, além de serem utilizadas na cura de gripe. Lúcia Helena tem também uma garrafada para ajudar as mulheres que querem engravidar.

Às receitas da avó Natalia, Lúcia Helena acrescentou ingredientes de sua "autoria", segredo que garante a eficácia da garrafada. Ela também costuma fazer orações sobre as garrafadas prontas, pedindo a bênção de Deus para curar os doentes.

> ***"Eu aprendi a fazer com minha avó,*** *Natalia Batista. Ela é falecida. A gente morava tudo junto ali, na praia do Frizan. Eu morava mais com ela do que com minha mãe. Eu tinha 14 anos e ela me ensinava, que eu era uma neta da estimação dela, para todo canto ela me levava, eu morava praticamente com ela. Ela fazia garrafadas boas, e vendia. Mas eu não queria seguir esse negócio porque eu achava que não dava certo fazer remédio para os outros, e que depois alguém podia pensar que eu estava fazendo o remédio errado e tal, que ninguém queria.*
>
> *Mas aí foi comprovado com a mulher do Agnaldo, a Chaga. Ela teve um problema, ela teve uma inflamação e ela chorava desgostosa, tadinha, porque a inflamação estava avançada. Eu me lembrei e falei 'Chaga, vou fazer uma garrafada para ti'; aí ela falou: 'Faz maninha, faz garrafada para mim'; eu falei 'Vou fazer uma, tu não vai me pagar nada, mas aí se tu melhorar, eu vou fazer outra e tu já vai me pagar'; ela falou: 'Positivo, pode fazer'.*
>
> *Aí eu vim na minha casa e caprichei numa garrafada para ela. Aí eu mandei, e ela nem fome não sentia, aquela doença que o doutor disse que estava quase virando uma inflamação maligna, não era uma inflamação maligna, mas já podia virar. Ela começou a tomar a garrafada, começou a tomar, aí começou a ficar melhor, ela sentiu que estava melhorando, já deu uma fomezinha, ela comia pouco, mas comia, ela nem brincava mais, ela começou a brincar com as pessoas, que ela é muito brincalhona, a Chaga. Aí ela mandou um recado para mim fazer outra, aí fiz outra, caprichei na outra. Ela tomou a outra e foi para Uruará fazer exame. Aí quando ela chegou lá o médico falou para ela 'dona Chaga, a senhora está super curada, a senhora tomou os remédios?'; e ela disse 'Não, doutor, não foram os remédios, foi Deus que me curou primeiramente, e uma mulher que faz garrafada lá na beira do rio, chamada Lúcia Helena."*
>
> **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

> ***"A gente faz com carinho*** *a garrafada e coloca os ingredientes conforme a doença que a pessoa sente. Três ingredientes foi a minha avó que ensinou, mas um foi eu que tirei da minha própria autoria, e esse ingrediente eu já falei com certas pessoas que são antigas, e que conhecem da coisa. E é muito bom, esse. Então a minha avó me ensinou a casca do ipê roxo, que a gente chama pau d'arco roxo, a casca do jatobá, o cipó-para-tudo e unha de gato. Serve pra inflamação de útero, de ovário, de urina, menstruação desregulada. Dor na coluna. Gastrite. Só que essa para gastrite e essa para coluna já são outros materiais.*
>
> *Na garrafada para a gastrite, vou te dizer, entra a folha santa e a casca da manguita do mato.*
>
> *A da coluna tem a unha de gato e a raiz da japecanga. A japecanga é um cipó que tem uns espinhozão na mata. É um cipó mesmo que dá assim debaixo do chão, a gente vai passando, não tem uns espinhozão no chão? Pois é a japecanga. E tem uma raiz daqueles espinhos onde ela começa, a raiz dela é assim redonda a raiz dela, bem dura, a gente arranca com enxadeco. Aí a gente arranca, e ela é muito dura, a gente coloca de molho, lava bem ela lavadinha com a escova. Aí quando acabar coloca ela de molho de um dia para outro, depois que está de molho para você fazer a garrafada você tem que pisar ela, pisa ela para poder levar o fogo para ferver e coloca os ingredientes, e ferve para você poder colocar na garrafa. O cipó usa a parte de baixo que começa do chão. E depois o ingrediente da minha autoria.*
>
> *É uma oração pedindo para, pedindo para o mandante de tudo derramar a unção dele, aí elas ficam abençoada, e todo mundo que bebe é curado. Eu te provo que se beber é curado. Eu já tenho muitas testemunhas da minha garrafada já."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

Os procedimentos de preparo revelam os cuidados aplicados a uma garrafada 'caprichada'.

> ***"Os paus da garrafada,*** *eu coloco tudo junto na panela, lavo tudo bem lavado, levo na panela. Se vou fazer oito litros de garrafada, coloco uns dez, onze litros de água nos ingredientes ali, tudo lavadinho no tacho. Coloco no fogo, deixo ferver, ferver, quando está fervendo bem, bastante, já tem uma hora e pouca que ferveu, coloco um pouquinho de sal, só um salzinho pouco, um pouquinho de açúcar, deixo ferver mais, bastante, ferve bastante. Tiro e coloco para esfriar. Aí estou com os litros [garrafas de vidro] tudo lavadinho, tem que ser esterilizado os litros tudinho, lavados com sabão, e coloco tudo para escorrer eles. Depois que esfria bem friozinho, coloco meia colher de bebida 51 para curtir, para ela ficar curtida para não estragar. Pego os pauzinhos, coloco dentro dos litros, pego a garrafada e vou enchendo.*
>
> *Os paus vão junto com o líquido que é para curtir no líquido. Quando amanhece o dia dos três dias você já pode pegar ela de manhã e colocar assim no pé do filtro, um lugar arejado, e aí já pode tomar. Se você mora na cidade, você coloca na geladeira.*
>
> *Toma duas vezes por dia, e não tome em jejum. Quando você começar a tomar a garrafada, você só pára quando tomar ela toda, não deixe ficar resto no litro assim que você não quer tomar, só os pauzinhos mesmo."* **Lúcia Helena Ferreira Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

Dona Chaga, moradora da localidade Rio Novo, também conhece muitas receitas eficazes de remédio. Ela conta que aprendeu ainda menina, vendo sua mãe preparar.

> ***"Tem muito remédio da mata.*** *Eu tinha a base de uns 8 anos quando eu via minha mãe fazer remédio. Eu vi ela fazendo e já ficava perto, aprendendo. Aí eu ia fazendo tudo que ela fazia. Quando eu inteirei 13 anos, minha mãe faleceu, eu fiquei só com meu pai, mas todos os remedinhos que eu via ela fazendo eu aprendi e fazia. Eu ensinei para minhas filhas. Às vezes as pessoas chegam, e para alguns eu também ensino.*

Faço xarope para tosse, pego malva, cumaru, limão e alho. Faço um melado com casca de angico, com casca de jatobá. Também faço a água do jatobá, a garrafada para anemia. É muito bom! A entrecasca da castanheira é boa para diabete. Folha da graviola com folha de abacate é bom para emagrecer, para pressão alta, eles são muito bons. Eu faço também, direto, para mim, para meu irmão Orlando que chegou aqui. Tem também a verônica, a unha do gato, limpa, tira aquela casca e faz aquele chá, bota no sol, passa uns três dias, tira do sol, passa mais três dias em casa, aí você toma para dor na coluna, inflamação de mulher. É muito bom!" **Francisca das Chagas**, "Chaga", 50 anos, Rio Novo, Iriri, 2015

Até recentemente, a malária, também chamada de impaludismo, era uma doença muito comum na região. As receitas caseiras de remédio para malária são, por isso, muito difundidas, assim como os remédios para baixar a febre, chamados de "calmantes". Um dos mais conhecidos ingredientes do remédio para malária é a raiz do açaí, que também é indicada para anemia e inflamação no fígado.

"Tiro a raiz do açaí *para malária. Raiz do açaí com picão, picão com folha e tudo, você arranca o picão, aí lava ele todinho, bate a raiz com folha e tudo e põe na panela a raiz do picão, boldo, alixiparigó e casca de laranja. Aí bota aquilo tudo para ferver, aquilo fica igualmente um café. Aí depois você coa no crivo e bota para esfriar, deixa na vasilha e bota no freezer, fica tomando."* **Francisca das Chagas**, "Chaga", 50 anos, Rio Novo, Iriri, 2015

Outro remédio muito usado para febre forte em crianças é a verônica, da qual se usam as folhas para fazer chá. Na fala a seguir, Herculano Filho transmite a ciência que aprendeu com Dona Dora, antiga ribeirinha do Riozinho do Anfrísio. Para ela, existem relações entre os destinos da planta e da criança: se morre a planta, morre também a criança.

"Quando a criança *tinha corroção, que era uma febre muito forte, muito alta, e que se estendia por dias, a criança tomava aquele espanto, ficava sem fala, se enrolando dentro da rede. Aí trazia a verônica pra fazer o chá. Verônica é uma árvore de porte médio, medicinal, o pessoal tem plantado no terreiro. Ele dá um vagenzinha, mas faz o chá da folha. Conta a Dona Dora que se a árvore morresse, a criança morria também."* **Herculano Camilo de Oliveira Filho**, 27 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2015

Há também receitas de remédios que levam partes de animais. Com a presa do queixada, por exemplo, se faz um chá para pneumonia, conforme relato abaixo de Dona Madalena. Outra versão deste mesmo remédio substitui a presa do queixada pelo bico da arara azul.

"Pega a presa *do queixada e bota no fogo. Quando ela tá queimanado que já tá pra virar um carvão, você tira e quebra ela, pisa num canequinho que é pra botar num chá. Chá de hortelã, de erva cidreira, qualquer um chá, pra não dar ela pura. E coloca os dois: a castanha do caju e a presa do queixada. É bom quando faz com mastruz. Toma duas ou três vezes no dia, uns três dias que já vê se a pessoa sarou. Esse remédio eu aprendi com a minha mãe, muitos remédios que eu faço eu aprendi com ela."* **Maria Madalena Freires da Silva**, 68 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Com o breu formado pela baba do sapo canuaru, pode-se fazer defumação para dor de cabeça e para dar sorte financeira.

"Sapo canuaru *ele quando canta ele solta uma baba, e aquilo endurece e vira um breu. Usa aquilo pra queimar e a fumaça dele serve pra dor de cabeça e serve pra defumar a casa quando a pessoa tá com problema de arrumar dinheiro."* **Francisco**, Manelito, Rio Iriri, 2015

6) Lugar da atividade:

Dona Chaga ensina que os pêlos do rabo do tamanduá bandeira são utilizados no tratamento de pessoas que sofreram derrame (acidente vascular cerebral). Para a mesma finalidade, Dona Madalena conhece uma receita que leva casco da jabota queimado com ovo de galinha. Foi mencionada também uma doença conhecida como 'doença do ar', mais comum há alguns anos atrás, hoje ocorrendo raramente. As crianças são as mais afetadas, mas os adultos podem ter também.

***"Diz que era uma doença** que vinha do vento. Morria muita criança dessa doença aqui de primeiro."*

Maria Laura Mendes da Silva, 48 anos, São Francisco II, Iriri, 2014

Quando tem a doença do ar, a criança não come, se contorce toda, entorta a boca, tem febre alta. Quadros graves podem levar à morte, ou deixar sequelas: *'Fica aleijado ou adoidado da cabeça'*. Para esta doença, Dona Madalena observou que os tratamentos da cidade não surtem efeito, e é difícil um rezador que dê jeito. O mais recomendável é fazer um remédio caseiro, um chá com a pena queimada da nambu açu.

© Dedê Paiva

Outros usos de partes do corpo de animais na formulação de remédios estão descritos na tabela de ingredientes, a seguir. Os animais mencionados são de diversos tipos: insetos, feras, bichos de pena, bichos de cabelo, bichos do rio e peixes. Aranha, arara, capivara, galinha, jacamim, jacaré, jacuparu, jabota, lacrau, sapo, macacão, mutum fava, nambu-açu (ou azulona), onça, porcão, tatu canastra, tamanduá bandeira, trairão e tucunaré. Além desses, os bichos que servem para cura de panema e os que são usados pelas parteiras podem ser conferidos na sessão específica sobre estes temas.

O levantamento de ingredientes para remédios foi realizado com base em conversas com beiradeiros do Riozinho do Anfrísio e do Iriri. Entre as diferentes árvores, cipós, arbustos e ervas utilizados na formulação dos remédios, alguns são coletados na mata, outros são cultivados no terreiro perto das casas, e outros são colhidos na roça e na capoeira.

As tabelas a seguir indicam qual parte é utilizada para fazer o remédio, o tipo de preparo e a finalidade terapêutica. Chapadas são áreas de terra firme; baixões são áreas alagadiças de grota, dentro da mata; e igapó é a área alagadiça dos baixões de rio; maloca é o termo usado para nomear áreas de terra preta, associada à antigas ocupações indígenas. Também estão nesta lista os animais mencionados em receitas de remédios, fornecendo presa, unha, cabelo, pena, bico, escama, couro ou banha.

Página ao lado: Sebastiana desenha peão-roxo, usado pelos rezadores na cura de vento caído e vermelha (erisipela). © Anna Maria Andrade/ISA/2014

Nome	Tipo	Parte que usa	Preparo: finalidade terapêutica	Onde encontra
ABACATE	Árvore	Caroço Folhas	Garrafada: anemia e cansaço nas pernas Chá das folhas amarelas ou secas: fígado	Terreiro
ABACAXI		Folhas	Chá ou sumo das folhas: dor nos rins	Terreiro
ABÓBORA	Rama	Semente	Leite da semente: verminose e dermite	Roça
AÇAÍ DO BAIXO	Árvore	Raiz	Raiz batida com água: rins e anemia; é diurético	Mata: baixão de grota
AÇAÍ DO MORRO	Árvore	Polpa dos frutos Raiz	Óleo da polpa: Reumatismo Raiz batida com água: anemia	Mata: chapada e baixão de grota
ALFAVACA	Erva	Folha	Folha fervida (banho): para gripe Chá: pressão baixa e gripe	Terreiro
ALGODÃO	Árvore pequena	Folha	Sumo: gripe e tosse Lambedor, ferver as folhas com alho, cumaru e açúcar até apurar: gripe	Terreiro
AMESCLA	Árvore	Leite da Casca Breu	Fumaça resultante da queima: vista e dor de cabeça	Mata
AMOR CRESCIDO	Erva	Folha	Sumo da folha: hemorragia; sumo com mel: ameba	Terreiro
ANDIROBA	Árvore	Semente	Óleo: gripe e asma (ingerido), aplicado sobre machucados (cicatrizante)	Mata: Baixão de grota e chapada
ARATICUM	Árvore	Semente Folha	Leite da semente ou sumo da folha: picada de cobra, amaia e lacrau	Terreiro
ARRUDA	Erva	Folha	Chá: dermite, febre. Sumo: esfregar (dor) Infusão no álcool com tipi, catinga de mulata, cumaru (semente pisada): expectorante, constipação	Terreiro
BABAÇU	Palheira (Palmeira)	Semente	Óleo: dor de dente	Mata: chapada e capoeira
BABOSA		Folha	Xarope: gripe	Terreiro
BANANEIRA	Árvore	Folha	Chá: inchaço	Terreiro e roça
BATATA-DOCE	Rama	Raiz	Chá da folha: ameba	Terreiro e roça
BOLDO (2 tipos)	Erva e arvoresinha	Folha	Chá: fígado	Terreiro
BREDO	Arvoresinha	Flor	Chá: hemorragia de mulher	Beira do rio (praias)
CAFÉ	Arvoresinha	Folha	Fervidas para banho: gripe e sinusite Melhor se misturado com folhas de peixo branco, peão roxo, alfavaca ou tipi.	Terreiro
CAJU	Árvore	Fruto (castanha) Casca da madeira	Castanha carbonizada: pneumonia Infusão da casca em água fria: aplicar sobre feridas	Terreiro
CANA DE MACACO		Folha	Bate a pôe na água: coluna Chá: dor nos rins e diabetes Sumo: inflamação nos olhos	Mata: beira de grota
CAPEBA	Erva	Raiz	Raiz fervida com jambu e boldo: inflamação no baixo e fígado Raiz batida (pode ser pura ou misturada): asso Folhas secadas sobre uma chapa quente até murchar, mistura com óleo: aplica sobre o baixo inchado	Terreiro
CAPIM SANTO	Capim	Folha	Chá: dor de cabeça, febre, malária	Terreiro
CARMELITANA	Erva	Folha	Chá: febre	Terreiro
CATINGA DE MULATA	Erva	Folhas	Chá: dor de ouvido e dor de barriga de criança, indigestão Infusão em álcool com arruda e casca de angico: aspiração	Terreiro
CASTANHA DO PARÁ	Árvore	Semente (castanha) Folha Entrecasca Casca do ouriço Umbigo do ouriço	Sementes inteira, ingerir 4 castanhas: picada de lacrau e tucandeira (ingerida) Bagaço da semente: picada de lacrau e tucandeira Chá da folha: hepatite Infusão da entrecasca ou casca do ouriço em água fria: hepatite, rim Chá de umbigo de ouriço torrado é pisado: rim	Mata: chapada
CEBOLA DE PALHA (cebolinha)		Folha	Chá: gripe de criança	Terreiro
CHICÓRIA	Erva	Folha Raiz	Chá da folha: convulsão Chá da raiz com casca de ovo de galinha queimada: para despachar a placenta. Raiz batida: esfrega na barriga das mulheres em trabalho de parto	Terreiro
CIDREIRA	Erva	Folha	Chá: febre, é "calmante" Sumo: vômito	Terreiro e na mata: terra firme
CIPÓ-ALHO	Cipó	Madeira	Faz banho: gripe, tira feitiço ou mandinga	Mata: chapada

Nome	Tipo	Parte que usa	Preparo: finalidade terapêutica	Onde encontra
CIPÓ-DE-ESCADA ou ESCADA-DE-JABUTI	Cipó	Madeira	Infusão em água fria ou chá feitos com madeira do cipó batido: diarréia e ameba Raspas do cipó com sumo da folha da alfavaca ou da folha do algodão roxo: hemorragia de mulher.	Mata: chapada
CIPÓ-PRA-TUDO	Cipó	Madeira	Inalar fumaça das pontas queimadas: dor de cabeça	Mata: capoeira
COCO-DA-PRAIA	Palheira (Palmeira)	Casca do fruto	Anemia	Mata e Terreiro
COPAÍBA	Árvore	Óleo do tronco Semente Casca da madeira	Ingerir óleo: garganta inflamada, gripe (antibiótico) Aplicar o óleo: ferimentos (antibiótico) Sumo da semente: gonorréia Chá da casca da madeira: dor de urina e contraceptivo	Mata chapada e baixão de grota
COUVE	Erva	Folha	Sumo das folhas: gastrite	Terreiro
CRAVINHO DO MATO	Árvore	Casca da madeira	Chá: vômito e diarréia	Mata
CUMARU	Árvore	Semente Casca do fruto	Chá das sementes ou da casca do fruto ou o leite da semente: gripe, pneumonia e ventrosidade. Com arruda, catinga de mulata e tipi: expectorante, para tosse.	Mata: chapada
ELIXIR PAREGÓRICO	Erva	Folha	Chá: indigestão	Terreiro
ESTORAQUE	Erva	Folha	Infusão em água para banhos: gripe e febre.	Terreiro
FOLHA-SANTA	Árvore pequena	Folha	Garrafada: gastrite Sumo: gastrite, tosse, indigestão	Terreiro
GAPUÍ	Cipó	Raiz	Sumo: pinga sobre os olhos: conjuntivite	Mata: chapada
GENGIBRE	Erva	Raiz	Chá: dor nos rins; para mulher despachar a placenta no parto, soluço Raiz Socada: esfregação	Terreiro
GERGELIM	Arvoresinha	Semente	Leite: dermite	Terreiro
GOIABA	Árvore	Folhas Casca da goiabeira branca	Chá da folha: dor de barriga Chá da casca com banho de casca da Jucá: banho para lavagem vaginal para mulheres com inflamação e intestinal para crianças Chá da casca com a folha da alfavaca: hemorragia de golpe	Terreiro
GRAVIOLA	Árvore	Semente Folha	Leite da semeinte ou sumo da folha: picada de cobra, amaia e lacrau	Terreiro
HORTELÃ	Erva	Folha	Chá: para criança mamar, gripe de criança e cólica menstrual	Terreiro
IPÊ ROXO OU PAU-D'ARCO	Árvore	Casca do pau	Chá ou lambedor (xarope): infecção ou dor no baço e nos rins Garrafada ou infusão quente para bebwr e para banho: dor no fígado, estômago, anemia, tosse; aplicar em ferimentos	Terreiro
JAMBU	Erva	Folha	Chá: dor nos rins ou fígado	Terreiro
JAPECANGA	Rama de espinho	Raiz	Batida, infusão na água fria: anemia Garrafada com outros ingredientes: dor na coluna	Mata: chapada
JAPONA	Erva	Folha	Chá: dor de barriga e indigestão	Terreiro
JATOBÁ	Árvore	Entrecasca da madeira	Chá ou lambedor da entrecasca: anemia, inflamação, gripe, tosse (é espectorante) Garrafada (com outros ingredientes): anemia Infusão da entrecasca em água fria (enterrada 3 dias na garrafa + 3 dias em :asa) para beber: anemia	Mata: chapada e baixão de grota
JENIPAPANANA	Árvore	Entrecasca da madeira Folha	Sumo batido da entrecasca: aplicar sobre picada de lacrau, aranha, cobra e amaia Mastigar a folha: idem.	Igapó e mata de chapada
JUCÁ	Árvore	Entrecasca da madeira Semente	Chá da semente ou infusão fria da entrecasca da madeira: regular a menstruação Misturada com entrecasca de copaíba: inflamações Misturada com a casca de goiaba branca: lavagem vaginal e intestinal	Terreiro
LARANJA	Árvore	Fruto Folha	Chá da casca do fruto: indigestão, dor de fígado Chá da folha: dor de cabeça e febre, "calmante".	Terreiro
LIMA	Árvore	Folha	Chá: "calmante", dor de cabeça e febre	Terreiro
LIMÃO	Árvore	Fruto	Chá casca do fruto com a polpa: gripe	Terreiro
MAÇARANDUBA	Árvore	Casca da madeira	Infusão em água fria: infecção urinária, infecção nos rins e intestinal, dor nas pernas Chá: diarréia e dor de barriga.	Mata: chapada e baixão de grota
MÃO-DE-VACA	Erva	Folha	Chá: suar febre, fígado, indigestão	Terreiro

Nome	Tipo	Parte que usa	Preparo: finalidade terapêutica	Onde encontra
MANGA	Árvore	Raiz	Chá da raiz com jambu, raiz de açaí, folhas do boldo, amorcrescido: pega a raiz do lado que o sol nasce, corta um palmo, rala e mistura com os outros ingredientes: hepatite Chá com picão, capeba, boldo, jambu: anemia	Mata: chapada
MAMUÍ	Árvore	Entrecasca da madeira	Infusão em água fria: dor de barriga, desinteria	Terreiro
MANGERIOBA OU FEDEGOSO	Arvoresinha	Raiz	Chá: malária	Terreiro
MANGUITA	Árvore	Entrecasca da madeira	Garrafada: gastrite	Mata
MARRECUINHA	Erva arbustiva	Talos e folhas	Chá: hemorragia de mulher	Terreiro
MASTRUZ	Erva arbustiva	Raiz Folha	Chá da raiz com casca de ovo: para mulher despachar placenta no parto Sumo das folhas: beber para verminoses; emplastro aplicado sobre osso machucado Folha torrada: aplica sobre ferimento Chá da folha: indigestão, antiinflamatório	Terreiro
MAXIXE	Rama	Sementes	Chá das sementes: dor de urina	Roça
MELANCIA	Rama	Semente	Chá: diurético, infecção urinária Leite: derrame	Roça
MIRINDIBINHA	Arvoresinha	Casca da madeira	Infusão em água fria: diarréia	Igapó
MOREIRA	Árvore	Leite da casca da madeira	Leite da casca: aplicar sobre o dente dolorido	Capoeira
MULUNGU VERMELHO	Árvore	Semente	Cordão feito de semente: hemorragia, "tira a coisa ruim do coração" Chá da semente: hemorragia feminina	Mata: chapada
MURURÉ	Árvore	Casca da madeira	Chá: dor nos rins e impotência Leite da casca da madeira: coluna, reumatismo; "qualquer doença põe pra 'bra'" Infusão em água fria: purificador, reumatismo, "fica com a pele bonita, fica famoso".	Mata: chapada
NONE	Arvoresinha	Folha Fruto	Chá da folha e do fruto pisado: gastrite, câncer, indigestão	Terreiro
PAJURÁ	Árvore	Semente	Chá: inflamação de fígado	Mata: terra alta
PALMA		Caule	Chá dos pedacinhos cortados: hemorragia de mulher	Terreiro
PALMEIRINHA OU COQUEIRINHA	Erva	Raiz	Sumo: diarréia, ameba	Terreiro
PAMPOLHA	Arvoresinha	Flor	Chá: hemorragia	Terreiro
PARASITA		Folha arroxeada	Maturada com banha de traíra e banha de piau: dor de ouvido	Terreiro
PATOÁ	Palheira (Palmeira)	Fruto	Óleo da polpa: dor muscular, reumatismo, aplicar sobre o "tumor" (furúnculo)	Mata: baixão de grota, lagos
PEÃO BRANCO	Arvoresinha	Folha	Infusão quente para banho: gripe Infusão com folhas de café, peão roxo, alfavaca e tipi Leite de peão branco com banha de onça: asma	Terreiro
PEÃO ROXO	Arvoresinha	Folhas	Ramo: usado pelos rezadores na cura e vento caído, vermelha (erisipela) Infusão quente, melhor se misturado com folhas de café, peão branco, alfavaca e tipi banhopara gripe e sinusite	Terreiro
PEQUI	Árvore	Polpa do fruto	Óleo extraído da polpa dos frutos: dor no corpo e dormência, dor de garganta, queimadura e ferida	Mata: chapada
PERPETUA	Arvoresinha	Flor	Chá: taquicardia e dor no coração	Terreiro
PICÃO	Erva	Planta inteira folha e raiz	Chá cozido: hepatite. Pode ser acrescido de jambu, raiz de açaí, folhas do boldo, raiz do marmul e amorcrescido.	Capoeira
PIRECHOSA	Árvore	Casca da madeira	Chá da casca: dor de barriga, de cabeça indigestão Deve ser colhida de baixo para cima, não o contrário: para evitar impotência	Mata: chapada
QUINA	Árvore	Casca da madeira	Chá ou banho: malária, febre	Mata: chapada
RINCHÃO	Arvoresinha	Folha	Chá ou sumo da folha: inflamação de mulher	Terreiro
SABUGUEIRO	Árvore	Folha	Chá: sarampo	Terreiro
SALSA DAS TRÊS QUINAS	Cipó	Raiz	Garrafada com a raiz: anemia, paludismo	Mata
SAPUCAIA	Árvore	Folha	Sumo: pira ou coceira	Mata: beira de grota e chapada

Nome	Tipo	Parte que usa	Preparo: finalidade terapêutica	Onde encontra
SUCUBA	Árvore	Casca da madeira	Chá: ferimentos e feridas, antiinflamatório, dor nas pernas, gastrite Casca retirada na medida dos pés da pessoa doente: inflamação no baço, fígado ou intestino. Pendurada no fumeiro até secar e encolher (ficar) Chá da casca seca: desmantelo. Garrafada de sucuba com unha de gato: cisto de ovário	Igapó
SUCUPIRA	Árvore	Folha	Malária e hepatite	Mata: baixão de rio e ilhas
TACHI	Árvore	Entrecasca	Chá: diarréia, dor de barriga, ameba.	Mata: baixão e chapada
TAMANQUEIRA	Árvore	Entrecasca	Chá: malária	Capoeira
TIPI	Árvore pequena	Folhas	Infusão fria para banho: gripe	Mata: de terra firme, pé de serra, perto de pedras
TIRIRICA	Cipó que sufoca as árvores	Raiz	Chá ou garrafada da raiz batida: anemia	Mata: baixão de rio e terra alta
TREVO ROXO	Erva	Folha	Chá: dor de ouvido	Terreiro
TUCUM	Palheira (Palmeira espinhosa)	Semente	Infusão fria com semente carbonizada: asma de criança	Mata: chapada e beira de grota
UCUUBA-VIROLA	Árvore	Entrecasca da Madeira	Leite do tronco: vermífugo, dor de estômago, desinteria, infecção	Mata: Baixão de grota e chapada
UNHA-DE-GATO	Cipó	Casca Folha	Chá da casca da madeira: infecção intestinal e de rins Chá da folha e entrecasca: dor na coluna Garrafada, com sucuba: cisto de ovário	Mata: baixão de grota e igapó
URUCUM	Arvore	Raiz Casca	Raiz: hemorragia Sumo da casca: aplicada sobre ferimentos para estancar o sangue	Terreiro
URUBU CAÁ	Erva	Folha	Chá: indigestão	Capoeira e terreiro
UXI	Árvore	Entrecasca Raiz	Chá: antiinflamatório, infecção urinária, nos rins e intestinal; dormência; anemia; Maturado com cipó unha-de-gato: dor na coluna. Chá da raiz: pra dor de urina e infecção de mulher Ramo de folhas: benzimento de quebrante e vermelha (erisipela)	Terreiro e mata de chapada
VIQUI	Erva rasteira	Folha	Sumo: esfregação para sinusite e gripe	Terreiro

Nome	Finalidade terapêutica
ARANHA	Em caso de picada de aranha, deve-se matar a aranha e aplicar o bucho dela sobre a picada para reduzir a dor.
ARARA	Para pneumonia, queima-se o bico da arara azul com castanha de caju e pressa do quexada e se faz um chá com cumaru.
CAPIVARA	Para reumatismo, usa-se a banha da capivara e esfrega sobre a dor ou se ingere o chá feito do osso da capivara.
GALINHA	Para a mulher despachar a placenta após o parto, ela toma um chá de chicória misturado com casca do ovo de galinha.
JACAMIM	Usado como expectorante em pessoas com pneumonia, o osso da canela do jacamim é queimada e socada junto com pressa do porcão e castanha de caju.
JACARÉ	A banha do jacaré é aplicada para aliviar dores reumáticas e é usada para fazer fricção em mulher no parto. O chá feito do couro do jacaré também funciona para reumatismo.
JACUPARU (tipo de calango)	banha ou couro, queima o couro, faz o chá com gotas da banha – asma (não pode dizer pro doente qual remédio ele tomou)
JABOTA	Para derrame, faz garrafada com a casca do ovo ou pedaço do casco da jabota queimados, pisa e bota na aguardente alemã de farmácia.
LACRAU	Em caso de picada de lacrau, matá-lo e aplicar o bucho dele sobre a picada para reduzir a dor.

Nome	Finalidade terapêutica
MACACÃO	Expectorante para pessoas com pneumonia, tomar o chá do osso da canela do macacão com pressa do quexada.
MUTUM FAVA	Contra indigestão, a moela do mutum fava é queimada e faz o chá pra provocar vômito
NAMBU AÇU	Para crianças com doença do ar, queima-se a pena da nambu açu (ou azulona) e faz o chá para ela beber.
ONÇA	Para asma, toma-se banha de onça com leite de zeão branco extraído da entrecasca.
PORCÃO	Para pneumonia, chá feito da pressa queimada de porcão socada com a castanha de caju carbonizada. Outros ingredientes misturados podem potencializar o efeito.
TATU CANASTRA	Em caso de picada de cobra, a banha do tatu é ingerida.
TAMANDUÁ BANDEIRA	Para derrame, toma-se um chá feito da cauda queimada do tamanduá bandeira. Pode ser misturado com unha de anta carbonizada e socada.
TRAIRÃO	Para dor de ouvido, mistura a banha do trairão com a banha do piau, folha de parasita ou caninga de mulata, e aplica-se no ouvido.
TUCUNARÉ	"Diz que a baba do olho dele é boa para ferrada de arraia. Fura o olho dele, tira aquela baba, bota em cima da ferrada de arraia. Aí corta aquela rodinha preta do rabo dele e coloca em cima" (Larreu).

Fotos das pág. 202 e 203: © Anna Maria Andrade/ISA

ALFAVACA

ELIXIR PAREGÓRICO

BOLDO

CANA DE MACACO

AMOR CRESCIDO

JENIPAPARANA

MARREQUINHA

MASTRUZ

PALMA

JUCÁ

MAMONA

MARREQUINHA

NONE

PALMA PEQUENA

CANELA DE JACAMIM

CATINGA DE MULATA

PATA DE VACA

ESTURAQUE

JATOBÁ

PAMPOLHA

PERPÉTUA

SABUGUEIRO

RINCHÃO

URUBUCAIÁ

RABO DE TAMANDUÁ

HORTELÃ

UNHA DE ANTA

TREVO ROXO

UNHA DE GATO

REZAS

As rezas são práticas de cura. Os rezadores são procurados para atuar sobre determinados tipos de males que atingem crianças e adultos. O trabalho do rezador tem também a função de benzer o doente. As palavras proferidas nas rezas invocam a intercedência de Deus e de alguns santos, associando a cura à fé religiosa cristã. A fonte de todo poder da reza vem de Deus, mas sua eficácia se concretiza somente com a fé do rezador e do doente no poder de cura que as rezas têm.

> ***"A força de toda reza é o Pai-Nosso.*** *O poder de cura do rezador vem de Deus, ter fé em Deus que aquela reza vai servir. E não pode errar a reza, aí não dá certo."* **Odaíza Oliveira Souza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"O poder da reza vem de Deus.*** *É o meu pensar. Porque Deus é o mais poderoso. A gente tá rezando no dono da doença, e ele tá com a fé muito grande. E a gente também tá rezando ali naquela pessoa com aquela fé que aquela criatura vai ficar boa."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Segundo os rezadores, as rezas não curam qualquer doença. Elas servem para um um certo tipo de doença, como peito aberto, espinhela caída, quebrante e mau-olhado, vermelha, carne rasgada, vento caído, nervo torcido, desmentidura, engasgo, hemorragia e dor de cabeça. Algumas dessas doenças, como quebrante e vento caído, afligem somente crianças. As outras podem ocorrer em crianças e adultos, embora sejam mais frequentes em adultos.

Os rezadores devem saber identificar cada um desses males para aplicar os procedimentos corretos. Fazem parte do processo diagnóstico examinar o corpo do doente, verificar os sintomas, perguntar se o doente ou uma pessoa próxima praticou alguma atividade reconhecidamente associada com a causa, e usar objetos que também auxiliam no diagnóstico

Todos os rezadores concordam que as palavras das rezas são secretas. Elas são pronunciadas em susurros apenas na presença do doente. Se proferidas fora do contexto de cura, a reza perde a força. Quanto aos procedimentos de cura, os rezadores apresentam pequenas variações em seus métodos. Além das palavras, o trabalho dos rezadores envolve o uso de alguns objetos e remédios da mata, que podem ser ingeridos ou utilizados em defumações e benzimentos.

Os rezadores se diferenciam dos curandeiros. Curandeiros realizam procedimentos de cura para doenças "botadas" por outras pessoas. Embora muitos beiradeiros reconheçam a existência desse tipo de doença, a ação de curandeiros no beiradão não ocorre com frequência, raramente são mencionados casos de pessoas que sofrem de doenças botadas por outras pessoas. As conversas com rezadores revelam que mesmo aqueles que conhecem práticas de curandeiros, na maioria das vezes prefere não praticar. O próprio assunto relacionado ao tema é evitado. Na descrição do conjunto de doenças curadas com reza, há algumas informações sobre as doenças "botadas".

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

VASSOURINHAÉ MUITO UTILIZADA NAS REZAS.

Os beiradeiros conhecem os sintomas das doenças e por isso costumam saber qual rezador deve ser consultado, tendo em vista suas aptidões para determinadas curas. Quando a pessoa não sabe qual é o problema, o rezador tem meios para diagnosticar também, e se ele não souber rezar, outro rezador é consultado.

Os rezadores são procurados com frequência. No Riozinho do Anfrísio, no Iriri e até na cidade de Altamira, rezadores solucionam o problema de muitos doentes. Um rezador não se nega a rezar em alguém doente, e não cobra ou pede algo em troca pelo trabalho. Ele reza em qualquer pessoa que pedir. Quando alguém chega doente na casa de um rezador, ele não se importa de interromper o serviço que esteja fazendo para acudir a pessoa.

Essas ocasiões vão estreitando relações de confiança e amizade no beiradão. As palavras de Dona Isabel e Neto expressam a ideia de que a reza serve para ajudar os outros, e não para si mesmo. Se o ofício de rezador é uma escolha da pessoa que busca aprender esse poder de cura, conforme os relatos de rezadores expostos mais adiante, uma pessoa que se interessa em aprender a rezar o faz pensando no bem que poderá fazer aos outros. Dona Isabel, na fala abaixo, diz que o mal que o rezador tira das pessoas pode passar para o corpo do próprio rezador.

> ***"Você saber rezar*** *e aprender não serve para você. Só serve pros outros, porque você não vai rezar em si mesmo. Toda pessoa que reza, ela tira o mal todinho daquelas pessoas e vem tudo pra cima dele. É que nem dor de cabeça, eu já rezei muito para dor de cabeça, e hoje em dia eu vivo quase pra morrer."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

> ***"A reza é para tirar um mal*** *que está na pessoa, quebrante, febre, peito aberto. A gente reza, ajeita por ali. A reza que eu sei para o bem, se for do meu alcance, a reza é para qualquer um que chegar. Pode me trazer que eu rezo, eu conserto, com a ajuda de Deus. Tô trabalhando, os companheiros chegam lá, eu largo meu serviço. Negócio de doença ninguém pode brincar. Se der de fazer naquele dia, eu faço, não tem problema. Fiz o meu que eu pude, meu companheiro ficou bom, tá bom demais. Não tem esse negócio de dizer 'não, tá trabalhando, vou atrapalhar o serviço dele', não tem dessas não. Eu posso estar trabalhando onde eu estiver, mas uma hora dessa é a hora da gente ajudar o outro."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

"DOENÇA QUE A GENTE REZA NÃO É DOENÇA PARA DOUTOR"

A importância crucial dos rezadores é que eles sabem curar certos males que médicos e remédios de farmácia não não capazes de tratar. Mesmo na cidade, onde é possível acessar os serviços de saúde, os rezadores são procurados por diversas pessoas, não somente beiradeiros de passagem, mas também moradores da cidade. Isso ocorre porque as pessoas reconhecem que as doenças curadas com reza não podem ser solucionadas com outro tipo de tratamento. A excessão apresentada por uma rezadora foi para o tratamento de carne rasgada, nervo torcido e desmentidura, que segundo ela são males que poderiam ser curados também com a intercedência médica. Mas nem todos os rezadores concordam com esta opinião.

Os relatos dos rezadores João Neto, Odaíza ("Dazinha") e Seu Jinu narram situações ocorridas na cidade de Altamira, nas quais a reza solucionou o problema de doentes depois de terem se submetido, sem sucesso, ao tratamento no hospital. Entrementes, quando o problema da pessoa não é nenhum desses que os rezadores curam, eles recomendam assistência médica. O trabalho dos rezadores não nega a medicina, é uma atividade complementar, com métodos próprios. Os rezadores agem numa esfera que a medicina não atua.

> ***"Tem muitas vezes*** *que você está com o filho internado no hospital e a doença dele é um peito aberto, um vento caído, um quebrante. E as mães ficam pensando que aquele doutor vai dar jeito, mas não dá. Doutor não dá jeito para essas coisas. Finda morrendo. Essas coisas que a gente reza não é doença para doutor. Isso aí não fica bom com remédio que doutor dá. Só fica bom com reza mesmo.*

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ODAÍZA OLIVEIRA SOUZA, "DAZINHA".

> *Quando eu cheguei no hospital em Altamira, tinha um homem que tinha desmentido o braço, tava assim com o braço na tipóia. O médico já tinha puxado "da lavra"[3], mas não tinha conseguido colocar no lugar. Daí eu peguei e falei: 'Moço, o que foi no seu braço?' Ele disse: 'Tô com meu braço desmentido, por isso que tá na tipóia'.*
>
> *Fiquei olhando assim pra ele... 'Moço, isso aí é desmentidura, isso aí só reza, médico não dá jeito nisso não. Eu sei rezar para isso aí!'. 'Então, dona, reze no meu braço e bote o meu braço no lugar'.*
>
> *Eu só levantei assim ó, mexi por baixo e levei pro lugar, a gente sente quando vai pro lugar. Quando acabei, rezei. Quando ele saiu de lá, saiu com o braço bonzinho. Desde o outro dia que ele esperava pelo médico."* **Odaíza Oliveira Souza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, 2015

3. "Da lavra" é uma expressão local muito comum que designa quantidade; "muito".

"Chegou um homem *em casa, eu não conhecia ele nem nada. Ele chegou lá com o menino descangotado, ele e a senhora dele. Ele me disse que tinha gasto seis mil reais, já tinha ido em Teresina[4], tudo por aqui em Altamira, e o filho dele morrendo. Estava com espinhela caída, quase morto, mas eles diziam que era outra coisa. Chegou lá com o menino e até mesmo eu fiquei sem fé, porque o menino estava quase morto. Eu disse: 'Rapaz, o que é que esse menino tem?'. E ele disse: 'Não sei'.*

Aí ele começou a dizer onde já tinha ido e quanto tinha gasto. Eu peguei uma toalha, olhei para o menino e disse: 'Moço, o senhor não tenha fé em mim, o senhor tem fé em Deus?'. Ele disse: 'Vixe Maria, meu amigo, se eu não tivesse fé em Deus, eu não estava aqui chegado na sua porta'. Eu digo: 'Pois então tenha fé em Deus'. E rezei. 'Amanhã oito horas, o senhor venha aqui'.

Quando deu outro dia, quando foi oito horas, o menino já não vinha mais assim, já vinha sentado. Rezei três vezes. Nesse dia, quando ele chegou, era umas seis horas da tarde, no outro dia era oito horas da manhã, e no mesmo dia cinco horas da tarde eu rezei. Ele procurou para mim quanto era que eu cobrava. Eu disse que nenhum centavo. Ele disse: 'Não, pode cobrar!'; 'Não cobro rapaz, não cobro'. Aí meteu a mão no bolso e tirou duas notas de cem; eu digo 'Não senhor, não quero, muito obrigado'. Ele foi embora e deixou em cima do sofá." **José Pessoa do Nascimento**, "Jinu", 71 anos, Altamira, 2014

"Uma vez eu *estava lá em Altamira e um amigo da gente lá, o neto dele desmentiu um braço. A avó dele ia levar ele pro hospital, achava que estava quebrado. Ele estava lá também na hora e mandou levar para onde eu estava. Correram com ele até onde eu estava. Não era negócio de quebrado, era só desmentido o braço do menino. Eu ajeitei e pronto. Não foi mais para o hospital. Depois eu fui lá de novo, o cara tava bonzinho do braço. Às vezes, quando eu estou em Altamira, de vez em quando aparece gente por lá me procurando. Tem conhecido da gente que mora lá, né, e daí... Rezei num meninozinho uma vez, que eu nem conhecia. Deram a informação lá, e chegaram com um meninozinho com vento caído. Eles estavam levando para o hospital, mas não estavam dando conta do moleque. Com a graça de Deus eu botei ele bom. Já tinham levado pro hospital, mas não era doença para hospital. Tava com vento caído. Eu rezei, o menino ficou bonzinho."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

O trabalho dos rezadores é reconhecido dentro e fora do beiradão, como atestam os relatos. As histórias de sucesso narradas acima comprovam a eficácia dos procedimentos empregados pelos rezadores, mantendo a fé que garante a continuidade destas práticas de cura.

PROCEDIMENTO DOS REZADORES

A maioria dos rezadores no Riozinho do Anfrísio e no Iriri sabe rezar para mais de uma doença. Alguns rezadores contam nos dedos das duas mãos o número de doenças que sabem curar com reza. São conhecimentos adquiridos ao longo de suas trajetórias, aprendendo com diferentes pessoas. É o caso de Dona Isabel, por exemplo, moradora do Lajeiro, no Rio Iriri, que reza para 8 tipos de problema.

"Eu rezo para vermelha, *rezo para espinhela caída, rezo para peito aberto, para carne rasgada, para desmentidura, rezo para quebrante, para dor de cabeça, só não sei para dor de dente. E rezo para mau-olhado."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

4. Muitas pessoas em Altamira procuram serviços médicos em Teresina. Compram pacotes de agências privadas que incluem o translado do doente até o Piauí, hospedagem no local, consultas médicas e internações hospitalares.

Cada doença exige um procedimento específico que serve somente para cura daquele mal. Há rezadores que afirmam que algumas rezas curam dois tipos de doença, mas nem todos concordam com essa colocação. Há quem considere, por exemplo, que as palavras da reza para quebrante podem curar também vento caído; que a reza para nervo torcido também cura desmentidura; e que a mesma reza cura espinhela caída e peito aberto.

Como já foi mencionado, os métodos para diagnosticar o problema e proceder a reza são muito parecidos, mas podem surgir algumas diferenças de um rezador para outro. "Cada rezador tem um modo de rezar", afirma Dona Isabel, rezadeira do Lajeiro do Iriri.

Uma das variações relaciona-se ao horário de realizar a reza. Alguns rezadores aprenderam que, para aumentar a eficácia, ela deve ocorrer às 6 horas da manhã e 6 horas da tarde, nunca à noite. Outros rezadores não consideram que o horário influencie o resultado. Um dos motivos para não estabelecer um horário é a urgência do quadro de saúde da pessoa. Se chega um doente e pede a reza na mesma hora, o rezador atende. Com relação ao número de vezes que o rezador repete o procedimento, a maioria afirma que o ideal é fazê-lo três vezes. Então se a primeira reza é feita às 6 da manhã, a segunda será realizada às 6 da tarde e depois às 6 da manhã novamente. Se a cura ocorre logo após a primeira reza, ou após a segunda, não é preciso rezar mais.

> ***"Qualquer hora*** *que o cara chegar eu rezo. Porque o cabra tá chegando meio ruim, tu não vai ficar com negócio de esperar a hora. Pra mim não tem hora não, pode ser de noite, pode ser de dia, pode ser em cima d'água. Que tem muito rezador que diz que não reza em cima d'água que diz que não presta, faz mal. Mas para mim é em qualquer canto que dê certo. Deus deu alcance pra rezar, comigo não tem dessa não: em cima d'água, no seco, em qualquer canto, até com os pés dentro d'água. Às vezes quando a doença tá meio ruim, acontece da gente rezar duas vezes, quando não tá muito encorrado, é uma vez mesmo."* **João Neto de Jesus Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para realizar a prática de cura, é necessário que o rezador utilize objetos ou plantas auxiliares. Foram mencionados ramos e folhas de diversas plantas, pedaços da palha da biqueira da casa, pedaço de ferro, garrafa de água, cordão, pano ou toalha, agulha e linha. Muitas vezes os ribeirinhos atribuem funções simbólicas a estes objetos, como se verá nas descrições de cada tipo de doença. A maior parte dos objetos utilizados para cura não pode ter outros usos depois das rezas.

> ***"Para rezar*** *com o dedo não serve. Para vento caído e quebrante usa um raminho de folha ou a palha da biqueira. Eu rezo com catinga de mulata, peão roxo, vassourinha, folha de pimenta, até palha de cebola serve. A vermelha, se não for com a vassourinha ou peão roxo, ela não vai morrer. Ou então com ferro, pega uma faca velha e benze com ela."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Os rezadores foram procurados para explicar com mais detalhes os problemas de saúde para os quais eles rezam, como descobrem o que os doentes têm e o que é preciso fazer para curá-los. Além dos rezadores consultados nessa pesquisa, há muitos outros ativos no beiradão, pessoas fundamentais para a manutenção da saúde dos moradores da região.

QUEBRANTE

Quebrante ocorre em crianças. Alguns dizem que o quebrante aflige somente crianças pequenas até uns três anos de idade, outros dizem que crianças mais velhas também poder ter. Rezadores experientes identificam o quebrante observando alguns sintomas: a criança dorme muito, não come, vomita, fica com a testa salgada, com as fezes com coloração esverdeada, vomita.

> ***"Quando a criança*** *está com quebrante, ela passa o dia todinho dormindo, sem acordar, não quer comer, fica aquela coisa ruim com ela. Pra saber que tá com quebrante você trisca a língua na testa da criança. Se sentir que tá salgado e amargando, é quebrante. Daí faz três rezadas, horário de seis horas da manhã e seis da tarde"* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015)

> ***"O quebrante,*** *fica ruim, fica todo mole assim, tipo dá um ataque assim, vomita e fica só dormindo, fica ruim mesmo. Eu sei que acaba de não cuidar mesmo e se é quebrante, mata mesmo. É o mesmo sintoma do vento caído."* **Maria Odelice Pereira do Nascimento**, 28 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A causa do quebrante costuma ser associada ao contato físico de um adulto com a criança, ou por um tipo de comportamento dirigido a ela. Até mesmo o pai da criança pode causar-lhe quebrante, caso a segura com o "corpo quente" ou quando está com fome. E se uma pessoa expressa muita admiração pela criança ou caçoa dela, isso também pode lhe causar a doença.

> ***"Quando alguém*** *se admira muito, sorri fazendo gracinha da criança, ou fica mangando da criança brincando, se tiver de corpo quente, aí a criança fica ruim. Corpo quente é quando a gente chega de uma viagem por exemplo, suado. A pessoa não faz por querer. Tem criança que é fraca. Tem quebrante que é forte. E diz que o quebrante de pai é o pior, às vezes chega da roça com corpo quente e com fome."* **Sebastiana Aguiar da Silva** e **Francisca dos Santos**, "Chicona, 43 anos, Morro do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio, 2014

O quebrante não é um mal causado voluntariamente, como o mau-olhado, mas é preciso prestar atenção para evitar os comportamentos que possam prejudicar a criança. Outra maneira de prevenir o quebrante é colocar uma oração no pescoço da criança. Quebrante é uma das doenças mais comuns em crianças pequenas. Na família de Sebastiana por exemplo, todas as crianças tiveram quebrante. É ela mesma quem tira a reza para curá-las.

> ***"Eu tenho*** *nove filhos e todos os nove já pegaram quebrante. Rezei em todos eles."* **Sebastiana Aguiar da Silva**, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

Além da reza, foi mencionada uma outra prática para cura de quebrante: passar a criança três vezes por entre as pernas de um adulto. Conforme relato, pode ser qualquer adulto, não necessariamente um parente.

MAU-OLHADO

Os sintomas de uma criança com mau-olhado são muito parecidos com os sintomas do quebrante, mas não se deve confundir os dois tipos de doença. O quebrante não é causado intencionalmente, o mau-olhado sim. Dona Isabel explica como faz para diferenciar uma da outra.

> ***"O mau olhado*** *ele é vizinho do quebrante, mas mata mais ligeiro que o quebrante. Às vezes você olha com*

olhar do mal para uma criança, daí pronto, já adoeceu. E a reza é diferente. Pra saber se é quebrante ou mau olhado, às vezes você repara na moleira. Quando não, mede assim o dedo do pé. Você pode pegar o dedo do pé e medir, eles são normais. Se estiver com quebrante ou vento caído, ele passa um pouco. O mau olhado não dá isso. O mau-olhado a criança fica com a vista apagada, provocando [vômito], uma dormideira sem fim, dá diarréia, fica ruim demais. Daí você tem que rezar dum jeito, reza de outro pra poder ajeitar." **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Poucos rezadores mencionaram ter conhecimento de rezas para cura de mau-olhado. Procuram não se envolver em práticas relacionadas com doenças causadas pela ação maléfica de outra pessoa, repetindo sempre que o conhecimento de cura que praticam é da "parte de Deus", feita para ajudar os outros.

VENTO CAÍDO

Crianças pequenas que estão no período em que a moleira não se fechou completamente são muito suscetíveis a pegar vento caído. Mas até os sete anos de idade pode acontecer. Quando adoecem, as crianças vivem dormindo, não comem e não reagem aos estímulos de forma geral. A rezadeira Maria Odelice é também mãe de muitas crianças que já tiveram vento caído, e diz que os sintomas parecem o do quebrante. Se não for tratado logo, pode levar à morte.

***"Criança que tem** vento caído, a partir de sete anos já não pega mais negócio de vento caído. Pega muito enquanto está com a moleira aberta. Fica ruim, fica mal, fica quase o sintoma do quebrante também."* **Maria Odelice Pereira do Nascimento**, 28 anos, Paulo Afonso, 2015

A causa do vento caído é distinta da causa do quebrante. Rastrear a causa ajuda a diagnosticar a doença para aplicar o procedimento de cura correto. Segundo Dona Isabel, o vento caído ocorre quando uma criança é sacudida ou virada de ponta-cabeça por um adulto. Embora ela mesma saiba diagnosticar e curar de vento caído – e outras doenças que afligem as crianças – considera que as causas são misteriosas.

***"É um mistério** que a criança tem. Eu rezo para quebrante, pra vento caído e pra mau olhado, mas eu ainda não entendi. Se uma criança se assustar, se brincar assim e ela se assustar, cai o vento. Se ela cair, cai o vento. Se suspende ela mais alto que a sua cabeça e arreia de repente, cai o vento. É um mistério."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Os rezadores sabem reconhecer quais são os sinais que indicam que a criança está com vento caído e não outra doença. Examinam o corpo da criança em três lugares: barriga, pernas e moleira, como explica Seu Reginho.

***"Tem várias maneiras** de saber quando uma criança está com vento caído: mexe nas perninhas da criança, e se não aparece aquele lombinho, um calanguinho bem no meio do bucho dele, um gomozinho, ou se os dedos do pé não estiverem bem alinhados, ou se afunda a moleira, tá com vento caído. A criança não come não. Se passar de sete dias é difícil escapar. Morre."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Se a criança estiver com vento caído, o rezador utiliza um ramo de peão roxo ou de vassourinha, o mesmo utilizado para quebrante. Uma rezadora explica que quando reza para vento caído, assim como para quebrante, não é necessário embeber o ramo de folhas com água e sal, como no caso dos benzimentos feitos para cura de vermelha. Dona Maria

Raimundo aletra que se for usar o ramo da vassourinha, não pode ter sementes, e que a reza para funcionar precisa ser feita duas vezes, em horários certos.

> ***"Pro vento caído*** *é com a vassourinha, sem a semente. Reza duas vezes para criança. De manhãzinha e seis horas da tarde."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outro procedimento que um rezador pode fazer para curar uma criança de vento caído é suspender o pé da criança no meio do batente da porta, fazendo o sinal da cruz na porta com o pé da criança.

VERMELHA

Vermelha é o nome pelo qual os beiradeiros conhecem uma inflamação aguda sobre a pele, e que se não for tratada, pode crescer até atingir níveis de gravidade preocupantes. Pode ser causado pela inflamação de um pequeno ferimento cutâneo ou de um poro, mas há pessoas que alegam que a vermelha pode ocorrer mesmo quando não há nenhum ferimento. Existem vermelhas muito visíveis e fáceis de identificar e outras quase sem coloração, que exige experiência para diagnosticar. Quando a vermelha está avançada, a pessoa apresenta febre.

> ***"A vermelha é tipo um fogo.*** *Você pode pegar e colocar a mão assim, é quente demais. A vermelha tem de três tipos: tem a vermelha de fogo, que é aquela que pipoca todinho; tem a vermelha aquela que só faz avermelhar, mas não pipoca nada; e tem a isipa que é aquela que fica roxa, aquela dor enorme, incha e fica roxa a sua perna. Aquilo dali só morre se você benzer com ferro."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Além de Dona Isabel, Seu Reginho também identifica mais de um tipo de vermelha. Embora os nomes não coincidam exatamente com os mencionados por Isabel, as características são semelhantes. Além de "isipa", surgiram os nomes "isipela" e "isipra", evidentes corruptelas de erisipela, que na explicação da medicina é uma infecção na pele causada pela contaminação por estreptococos.

> ***"É um inchaço*** *e vermelhidão na perna da gente, inflama a carne, tem vezes que não pode andar. Dá aquela quentura e começa a doer, pode saber que é uma vermelha que vai dar. Daí da vermelha tem três qualidades: é izipinha, izipela e izipelão. Tem uma que a perna tá inchada, mas você não vê, é a branca. A roxa fica vermelha. E a preta fica escura a pele. Onde a vermelha pega, ela queima e a pele larga todinha. Ela dá às vezes em arranhão ou até no pé dum cabelo. Às vezes a pessoa nem tem ferimento. Dá febre também."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Para vermelha,*** *o rezador usa um raminho de mato, de vassourinha ou de pimenta malagueta. Molha ele em água de sal. Quando não tem a pimenta, tem gente que usa o peão roxo também."* **Odaíza Oliveira Souza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, 2015

> ***"Pra vermelha,*** *tem a hora pra rezar: reza às cinco horas, de manhãzinha e cinco horas, seis horas. Quando tá rezando pra vermelha, outra pessoa não pode ficar atrás."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, 2015

No procedimento de cura, o rezador deve "puxar" a vermelha na direção certa, para baixo ou para cima da perna. Segundo Dona Isabel, se a vermelha dá a volta na perna toda, o rezador já não será capaz de curá-la.

> ***"O rezador não pode*** *deixar a vermelha encontrar o rabo com a cabeça, que se não já era, não tem reza mais*

que cure. Que Deus defenda, vai cair tudo, vai ficar só no osso, porque ela apodrece a carne. Ela é tão quente que cozinha a carne do ser humano." **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Para vermelha deve-se usar um ramo de planta: vassourinha, peão roxo ou pimenta malagueta. O ramo é molhado em água com sal e aplicado sobre o doente, uma prática muito comum de benzimento. No caso de uma vermelha muito agressiva, dona Isabel mencionou que utiliza um pedaço de ferro frio sobre a vermelha, geralmente uma a lâmina de faca. Ela combate o "fogo" da vermelha.

PEITO ABERTO

Adultos e crianças podem sofrer de dores devido à peito aberto. É como se o peito abrisse e ficasse um espaço no meio, entre as costelas, na altura do coração. A dor pode irradiar para as costas também. Quando a dor é intensa, a pessoa chega a vomitar. As causas apontadas para esse mal são carregar excesso de peso ou dar um "mal-jeito" na rede enquanto dorme.

"O peito aberto é *quando a carne do peito se afasta; quando a pessoa tá normal, você mede com um cordão do dedinho até o cotovelo e o cordão fecha certinho no peito da pessoa. Se você mede o cordão no peito da pessoa e não fechar, é porque a pessoa está com peito aberto. As pessoas sentem aquela coisa com ele, quer vomitar, dói o peito. O rezador reza três vezes, sempre às seis da manhã e seis da tarde."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Se se torcer na rede, *pronto, já abriu o peito, e dá aquela dor enorme no peito e no meio das costas."* **Maria Isabel Ferreira da Silva,** 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

SEU REGINHO MEDE COM UM CORDÃO PARA DIAGNOSTICAR PEITO ABERTO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

Como explicou Reginho, acima, para diagnosticar peito aberto, o rezador usa um cordão para verificar a largura do tronco do doente, na altura do peito. A medida do cordão é igual a distância do dedo mindinho até o cotovelo da pessoa. O rezador envolve as costas do doente com o cordão e sabe que se trata de peito aberto se as pontas não se tocam na frente. Se não há um cordão disponível, o rezador pode usar um pano ou toalha de banho para fazer a medição. O mesmo pano ou toalha deverá ser amarrado no tronco da pessoa para fechar o peito aberto. Com o pano firmemente amarrado, o rezador reza sobre o doente, proferindo as palavras certas para esta cura especificamente.

ESPINHELA CAÍDA

Espinhela caída é um problema que aflige adultos e crianças. Quem está com espinhela caída sente dor, febre e fica sem apetite. A dor causada pela espinhela caída é semelhante à do peito aberto, localizada na região do peito e um pouco abaixo, e nas costas. Uma das causas apontadas para fazer a titela 'virar para dentro' é pegar algo de mal jeito ou carregar peso excessivo.

> ***"[Espinhela caída] é** quando a pessoa tá com uma dor por dentro. As pessoas falam que é uma titelazinha branca que as pessoas tem na boca do estômago, é um ossinho mole. Quando ela quebra um pouquinho pra dentro, a pessoa tá com espinhela caída. O tipo da dor é parecido com a dor do peito aberto. Daí o rezador sabe se tá com espinhela caída ou com peito aberto."* **Odaíza Oliveira Souza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, 2015

> ***"Espinhela caída é** quando o osso de baixo das costelas está meio enrolado e chega fere o fígado da pessoa.*

> *A pessoa sente dor, tem vezes que cospe sangue. A reza para espinhela caída é três vezes, às seis da manhã e seis da tarde."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para confirmar a doença, o rezador mede partes do corpo do doente com um cordão, como é feito para peito aberto. Para espinhela caída, há rezadores que usam como referência a medida entre os ombros; outros se baseiam na largura das costas, alguns na altura do peito, outros na altura das costelas.

> ***"A espinhela é*** *esse negócio que a gente tem aqui no estômago, que vira pra dentro. Tem rezador que mede a espinhela pelas costas da gente. Já eu não, é nos ombros. Meço abaixo do peito, nas costelas."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

A rezadeira Dazinha mede a espinhela caída nos ombros: se a distância entre os ombros for menor que a distância do dedo indicador da mão até o cotovelo, a espinhela está caída. Na fala abaixo, a rezadeira Dazinha explica como diferencia o peito aberto da espinhela caída.

> ***"Pra saber que a pessoa*** *tá com espinhela caída, mede no braço com um fio, se passar um pouquinho o cordão, aí tá com espinhela caída. O rezador reza, daí ela volta pro lugar de novo, empina de novo como ela é. E eu rezo qualquer horário, pra mim não tem negócio de horário não. O cabra tando ruim, eu rezo qualquer hora."* **Odaíza Oliveira Souza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, 2015

Dazinha conta que o rezador que lhe ensinou a reza de espinhela caída foi Seu Reginho. Até hoje, Seu Reginho reza para espinhela caída e procura dar continuidade aos ensinamentos que recebeu do rezador Baiano, um antigo seringueiro que morava no Igarapé Piracuí. Reginho prefere rezar às seis horas da manhã, às seis da tarde e novamente pela manhã.

HEMORRAGIA

A reza para hemorragia não é muito comum atualmente, foi mencionada por apenas um rezador. Seu Jinu foi criado no Riozinho do Anfrísio, morou muitos anos no Iriri e hoje reside em Altamira. Ele explicou que são hemorragias de mulher, seja porque perdem a criança durante a gestação ou durante partos complicados. Seu Jinu conta no relato abaixo que foi chamado por um homem para interceder por meio da reza no parto de sua mulher.

> ***"Olha, eu vou lhe contar uma.*** *E tem mais de trezentas testemunhas. Cheguei na casa da dona Dora, a cunhada dela estava com seis dias para a criança nascer, tinha três parteiras. E não nascia. Cheguei lá mais um filho meu, aí quando eu cheguei lá estava tudo sem conseguir. Eles disseram que o Domingos estava indo lá para Paulo Afonso atrás da comadre Dôra, que era outra parteira, porque as que estavam lá já estavam desistindo. Aí vi tudo triste, e eu disse 'rapaz, aí tem alguma coisa errada'. Aí o Miró, que era o marido da mulher, ele contou o causo e disse 'rapaz eu até queria que você fosse lá no quarto', eu disse 'não, rapaz, agora mesmo não posso ir lá não, estou com o corpo quente, cheguei agora de viagem'. Aí trouxeram um café, bebi e eu fui lá. Mas eu fui lá com aquela fé não foi de mim, com a fé de Deus. Cataram as toalhas, cobriram ela e eu fui lá, e ela se valeu. 'Não se valha de mim, valha de Jesus que Jesus vai lhe atender'. Aí ficou lá conversando, saí, quando vou entrando na porta da cozinha de novo e aí o molequinho já chorou lá, 'uéuéué'. Graças a Deus, e eu vi ele. Me deram até para eu ser padrinho dele, mas nunca mais eu vi, agora está um homão, mas nunca mais vi ele."* **José Pessoa do Nascimento**, "Jinu", 71 anos, Altamira, 2014

No relato abaixo, a reza para hemorragia também é mencionada, desta vez não por um rezador, mas por uma mulher que sofreu um aborto espontâneo enquanto trabalhava na extração do óleo de andiroba.

***"Eu estava** tirando óleo de andiroba nesse tempo. Eu ficava lutando com a massa da andiroba. Aí quando o Raimundo estava pro mato mais os meninos, estava tudo para o mato colhendo andiroba, só tinha ficado o menino pequeno mais eu. Mas já estava grandinho, estava bem grandinho já assim. Aí eu fui amassar andiroba. Eu estava amassando andiroba e senti aquele negócio nas minhas pernas, eu digo: 'Meu Deus, o que é isso?', já estava banhada de sangue. Só estava eu e o menino. Fiquei logo aperreada. Não sabia que horas eles chegavam do mato.*

Aí eu digo: 'Vou me deitar, agora só eu em casa e esse menino que não sabe de nada também'. Aí me deitei e fiquei lá. Eu tinha uma oração que tinha tirado para quando eu ganhava menino, o finado Baiano que tirou e me deu, era para hemorragia. Peguei e coloquei logo perto de mim, e mandei meu menino queimar um mulungu[5], que diz que é bom para remédio. Aí eu disse para ele: 'Queima esse mulungu aí para fazer um chá para mim beber'. Aí ele queimou, ele foi fazer. 'Agora quando queimar, tu pisa e bota dentro da água e bota para ferver e traz para mim beber'. Ele foi, fez e trouxe, aí eu bebi e fiquei lá deitada, que já estava ruim, até de tarde. Quando o Raimundo chegou do mato, aí que foi fazer um caribé e trouxe para mim beber. Graças a Deus a hemorragia passou." **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Albertina também sabe rezar para algumas doenças e conhece uma série de remédios da mata para diversos fins. Nesse episódio, ela curou-se sozinha, orientando o filho mais novo no preparo do chá de mulungu queimado. E não fosse a reza de hemorragia que aprendera com o finado baiano, talvez as consequências tivessem sido mais graves.

5. Na explicação de Albertina, mulungu *"é uma frutinha que dá uns carocinhos de remédio, tem uns pedaços pretos e uns vermelhinhos também"*. Ideal aqui seria informarem o nome científico da planta. Deve ter no catálogo das sementes do Xingu, pois mulungu é bem conhecida e difundida.

DOR DE CABEÇA

Dor de cabeça é um sintoma comum a muitas doenças. Mas tem um tipo de dor de cabeça que só é curado com reza. Segundo Isabel, só é possível saber se a dor de cabeça é do tipo que se pode curar com quando o rezador começa o procedimento. Para saber o tipo, é preciso virar um litro de água com um pano sobre a cabeça do doente. O rezador inclina a garrafa para um lado e outro e observa a borbulha que a água vai fazer dentro da garrafa. A água "ferve" no local onde está localizada a dor. Se produzir borbulhas grandes e esquentar, é a dor de cabeça do sol. Se forem bolhinhas pequenas e a água ficar fria, é do sereno. A dor de cabeça do sol aflige a pessoa durante o dia: ela começa com o nascer do sol e dura até o fim da tarde. A dor de cabeça do sereno é o contrário, ocorre durante a noite. O tipo da reza vai mudar conforme a dor.

***"O sol, ele é de um jeito,** você reza de um jeito. E o sereno é de outro. Porque você pode ver: se você estiver com uma dor de cabeça, e a pessoa for rezar, pode pegar o litro, bota um pano aqui na boca do litro e vira. Quando você começa a rezar, a água começa a ferver aquela pipocona. O sereno não, é só aquelas pipoquinha. Quando você derrama a água, a água tá quente igualmente fogo, se for do sol. Se for do sereno ela fica geladinha. Sol só reza às 6 horas da tarde, ou então quando ele vem apontando, quando ele vai sentando. Se rezar meio dia, claro que ela vai aumentar mais um pouco, ela não vai diminuir porque o sol tá empinado. Mas às seis horas não, porque ele já vai sentando e ele vai levando ela."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Isabel aprendeu a prática de diagnosticar e rezar para dor de cabeça com o falecido rezador Manuel Alves, conhecido como Garoto, seu pai de criação e seringueiro do Igarapé Aurora. Garoto era procurado por muita gente para curar os doentes do beiradão.

CARNE RASGADA

Os sintomas da carne rasgada são dores musculares, geralmente nas costas, na altura das escápulas – que Reginho chama de pá – e no pescoço. Para Isabel, uma das causas da carne rasgada é uma queda ou esforço exagerado.

> ***"É quando*** *a carne rasga por dentro. Não fere nada, você só sente aquela dor por dentro. As dores que dão na pá e no pescoço, são carne rasgada."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Além da reza, Isabel recomenda:

> ***"Às vezes*** *tu leva um escorregão ou pega uma coisa e força muito, aí trilha a carne. Aquela carne ali se tu não botar qualquer coisa, uma atadura e engessa de novo, ela vai ficar afastada e vai te adoecer. Incha muito."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Carne rasgada e desmentidura são males que podem ser confundidos, mas os rezadores sabem reconhecer a diferença. O procedimento dos rezadores para esses tipos de problema inclui, além das palavras da reza, o toque das mãos para ajeitar ou massagear a área machucada e a colocação de emplastros com leite de sucuba ou com água salgada.

> ***"Quando está*** *com carne rasgada ou desmentidura, a gente reza e ajeita. Na reza usa um matinho verdinho que chama vassourinha. O rezador pode indicar remédio também."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os objetos utilizados pelos rezadores são: um ramo de vassourinha, um pedaço de pano, agulha e linha. Enquanto rezam, os rezadores vão costurando um pano com agulha e linha reservadas unicamente para este fim. O pano costurado durante a reza deve ser destruído, descartadao ou muito bem guardado para que não seja encontrado por nenhuma outra pessoa. Foi relatado também o uso de carvão sobre a área dolorida.

> ***"Enquanto*** *vai benzendo, vai costurando um pedaço de pano e vai perguntando pra pessoa 'o que é que estou rezando? Oque que eu costuro?'. E a pessoa vai respondendo. A agulha tem que ser uma agulha que nunca costurou e tem que passar sete dias sem pegar nela. O pano costurado fica com o rezador. Essa reza é diferente das outras, mas eu ainda não aprendi, só vi fazerem assim."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Aí se você for rezar,*** *seja com uma agulha ou com carvão, você vai rezando e ponteando, rezando e ponteando. Bota a linha na agulha virgem e vai. Cada ponto repete as mesmas palavras e a pessoa responde. Nove vezes. Aí tá sarado. O pano eu levo, pode jogar no fogo ou jogar no mato pra que outra pessoa não pegue, pra não quebrar a força da reza. Se é com carvão, é o carvão em cima da carne rasgada."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

O rezador de carne rasgada pode recomendar procedimentos também para a cura de *carne batida*, que são dores ocasionadas por pancada, em qualquer parte do corpo. Na fala abaixo, o rezador se refere a um procedimento utilizado por uma pessoa que tenha machucado o dedo, como exemplo.

> ***"Se tá com carne batida,*** *daí o cabra vai pra casa, ele pega um pouquinho de sal, ele pega um paninho assim, molha e bota em cima do dedo quando for dormir, vai consertando também."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

DESMENTIDURA

Desmentidura é quando ocorre o destroncamento de alguma articulação. Para este tipo de problema, além de rezar, é necessário recolocar, com as mãos, o osso no lugar. Algumas pessoas podem ficar em dúvida quando se trata de osso quebrado ou desmentido. Nesses casos, o rezador sabe avaliar. O relato de Dazinha apresentado acima, no tópico "doença que a gente reza não é doença para doutor', apresenta um testemunho de sucesso na cura de desmentidura.

Foram relatados também por uma rezadora do Riozinho do Anfrísio, experimentos com animais para aprender a recolocar um osso desmentido no lugar.

> ***"Desmentidura*** *a gente reza e puxa. Desmentidura é assim: se tu pisar em falso, aí desloca [o tornozelo]. Desmentidura é quando sai a junta, o osso não fica quebrado, quando é desmentidura ele emenda, mas não pode demorar pra botar no lugar."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

O rezador utiliza um ramo de vassourinha enquanto entoa as palavras da reza para desmentidura.

NERVO TORCIDO

Torções no pé ou no tornozelo são bastante comuns, ocasionadas quando a pessoa pisa em falso e vira o pé. Os rezadores sabem avaliar se a pessoa está com desmentidura ou se é nervo torcido. Assim como na reza para carne rasgada (ver acima), para curar nervo torcido o rezador utiliza um pedaço de pano e costura com uma agulha enquanto reza.

> ***"Quando o nervo torce,*** *quando você pisa numa coisa assim, e o seu pé escorrega, e vira, torceu o nervo. Que às vezes você não desmentiu, o seu nervo é que está machucado."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

ENGASGO

> ***"É quando fica*** *uma espinha de peixe na garganta. Para rezar para espinha, usa um raminho de mato de vassourinha ou de pimenta malagueta. A gente reza, o espinho sai. Ou desce ou sobe."* **Odaíza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, 2015

> ***"Para rezar,*** *se não tiver a vassourinha e tendo a folha da pimenta malagueta, pode pegar nove folhas. E a vassourinha 3 galhos. Sem a semente! Que com a semente não vai, senão faz aumentar a doença. E usa a água. É o sal na água, num pires, ou dentro duma xícara. Bota um pouquinho d'água com sal e reza na pessoa três vezes."* **Maria Raimunda Ferreira da Silva**, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, Boa Saúde, 2015

As falas das duas rezadeiras mencionam que para resolver problema de engasgo e remover a espinha de peixe da goela, é preciso fazer uso de um ramo verde de vassourinha ou pimenta malagueta. No segundo trecho, a rezadeira traz "detalhes" sobre o procedimento: a quantidade de folhas de pimenta necessárias, a exclusão das sementes para não aumentar o problema, o uso de água com sal, além do número ideal de rezas.

Como dito anteriormente, essas variações de uma pessoa para outra são normais. Quando a reza não dá jeito para o problema, os detalhes são evocados para ajudar a explicar as razões.

Além de rezas de cura, existem rezas para pessoas no leito de morte e outros tipos de 'reza feia' que causam medo em muitas pessoas e os rezadores não sabem. Foram mencionados procedimentos associados à feitiçaria, um lado considerado maligno do conhecimento das palavras, que não vem da parte de Deus. Certos problemas de saúde, e mesmo a morte, podem ser resultado desse tipo de ação. O envio de feitiço pode vir por meio de um sapo com a boca costurada, colocando o cabelo ou o nome da pessoa dentro da boca do sapo ou deixando fezes no caminho da pessoa que se quer atingir.

TORNAR-SE REZADOR

Entre os rezadores falecidos mais reputados na região do Riozinho do Anfrísio foram mencionados os senhores Cacho Barbosa, Garoto e Baiano. Cacho Barbosa trabalhou como seringueiro no alto Riozinho do Anfrísio; Garoto foi seringueiro no Igarapé Aurora; Baiano morava no Igarapé do Limão. Muitas pessoas os procuravam para que intercedessem pela saúde de crianças, adultos, mulheres gestantes. Boa parte dos conhecimentos sobre práticas de cura realizados hoje pelos rezadores foi aprendida diretamente com eles.

Homens e mulheres podem ser rezadores e não existe idade certa para aprender. Algumas pessoas aprendem mais cedo, ainda adolescentes, outras quando já são adultas. Nas localidades ribeirinhas da Terra do Meio, há rezadores ativos com menos de 20 anos de idade. Para se tornar rezador, basta que o aprendiz demonstre interesse pela reza e peça para um rezador do sexo oposto lhe ensinar. As rezas não são aprendidas todas de uma vez. Ao longo da vida, os rezadores vão ampliando seus conhecimentos sobre os diversos procedimentos de cura existentes. Um rezador recebe ensinamentos ao longo de toda a vida, com diferentes rezadores.

> ***"Aprendi com*** *a primeira sogra minha, chamava Zefa. Das que eu conheci, era das melhores. Toda noite ela me ensinava, e o velho marido dela, o Baiano Pé-de-Cinza, também. Eles rezavam pra quebrante, pra vento caído, peito aberto, espinhela caída, izipela, izipelinha e izipelão, izipa preta, izipa roxa e izipa branca. Eu tinha dezoito anos e morava com eles no Porto Seguro, no Igarapé do Limão, dava uma hora do barracão do Limão até lá."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Eu aprendi*** *com minha mãe mesmo, ela me ensinando. Eu tava com 22 anos. Mas qualquer idade a pessoa pode aprender, vai do interesse do cabra. Pra ensinar, tem que ver qual é o interesse da pessoa. Isso que é o dom que a gente chama. Se o cabra tá interessado e quer aprender, aí ensina."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Eu aprendi*** *com meu pai, eu tinha uns 15 anos. Ele me ensinou rezando pra mim. Quando ele estava para morrer, me chamou e falou: 'Eu vou te ensinar a rezar pra quebrante'."* **Sebastiana Aguiar**, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

A maior parte dos rezadores diz que o conhecimento das rezas deve ser passado por uma pessoa do sexo oposto, geralmente por alguém mais velho. Homens ensinam mulheres, e mulheres ensinam homens. Essa regra deve ser seguida para que as rezas não percam a força, isto é, a eficácia.

> ***"Só um homem*** *pode ensinar para uma mulher. E a mulher ensinar pro homem."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Na opinião de Reginho, a transmissão do conhecimento do rezador deve ser feita por pessoas do sexo oposto porque entre dois homens pode existir rivalidade, e entre duas mulheres também. Mas entre um homem e uma mulher não. Essa é, para ele, a união mais forte que existe, capaz de gerar filhos, que são a fonte maior de força de um homem e de uma mulher.

> ***"Se um homem*** *passar para outro, quebra a força do cara. Porque olha, diz uma coisa: um homem pra se unir eles dois, tem que ser com uma mulher, que homem com homem... Tem que ser homem com mulher. Se eu for ensinar para outro homem, já não vai mais dar certo. Posso ensinar um serviço pra ele, mas uma reza não posso ensinar o que eu sei. Porque às vezes eu sei de uma defesa minha também. Ele vai aprender, um dia ele vai, Deus lhe ganhe, ele fazer o mal, daí ele já sabe o que eu sei. O homem mais a mulher fazem a força, se não não tinha ninguém no mundo."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, 2015

> ***"Desde que eu*** *me entendi que eu ouço as pessoas falarem que se um homem ensina para outro, quebra a força da reza."* **Odaíza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Uma rezadeira mais nova diz que aprendeu com uma mulher, Dona Dora, e que para ela não tinha problema que a reza fosse transmitida entre mulheres. A mesma rezadeira troca saberes com a irmã, que também reza, e comparando os textos da reza, percebem que aprenderam a mesma reza de maneiras um pouco diferentes.

> ***"O Reginho*** *me ensinou para vermelha. Para peito aberto foi a comadre Dora, a Dora lá do São Pedro. Ela sempre, aqui e acolá, para rezar ela não tinha negócio de escolha, porque tem umas pessoas que dizem que se mulher ensinar para mulher não dá, a comadre Dora ela não tem isso. Eu mais a minha irmã, a Dazinha, às vezes ela me diz o tipo de reza que ela reza, como é que ela reza, e daí eu digo também como é que eu rezo, as palavras que eu falo. Aí sempre tem uma reza, é a mesma, mas às vezes muda as palavras, às vezes eu digo assim 'Dazinha eu sei desse jeito e desse', e ela já sabe 'desse e desse', então já muda."* **Maria Odelice Pereira do Nascimento**, 28 anos, Paulo Afonso, 2015

Para alguns rezadores, a idade é um fator que influencia não o tempo de aprender, mas a eficácia da reza. Um jovem e um adulto são igualmente capazes de curar. Mas à medida que envelhece, um rezador começa a perder força na reza. Cacho Barbosa avaliou a eficácia de sua reza no fim da vida e comentou com uma jovem rezadeira, e Seu Jinu também afirma que está parando de rezar porque às vezes sua reza não tem o mesmo efeito, devido à idade.

> ***"O seu Cacho falou,*** *quando ele era vivo, que ele já estava velho, que já tinha rezado muito, e já estava sem força as rezas dele. Ele rezava porque as pessoas pediam, mas já não era a mesma coisa, não era muito bom, porque ele já estava muito velho. Ele não tinha perdido a fé, mas ele tava achando que a força das rezas estava mais fraca."* **Odaíza**, "Dazinha", 39 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015)

A escolha da pessoa para quem os rezadores transmitem os conhecimentos obedece critérios subjetivos, que passam pela observação de determinadas qualidades da pessoa. Os rezadores não falam em dom ou uma predestinação divina para se tornar um rezador, mas dizem que o aprendiz deve apresentar interesse no assunto da reza, muita fé e ser atento aos ensinamentos para decorar as palavras. Para Seu Reginho, um bom rezador é aquele que tem valores e comportamentos adequados, observando alguns preceitos morais. Por exemplo:

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

JOSÉ PESSOA DO NASCIMENTO, "JINU", APRENDEU O PODER DA REZA SOZINHO.

"Honestidade, *não andar com mentira, não andar com questão com ninguém, não andar procurando nada ruim com ninguém, não fazer o mal, aquela pessoa que cumpre aquilo que ela pega pra fazer. Que a gente tenha confiança nela, não andar fazendo qualquer bagaceira."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho, 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Um caso de aprendizado diferente dos demais foi de Seu Jinu, que afirma ter aprendido sozinho, por meio de visões. Seu Jinu conta no relato abaixo que boa parte dos conhecimentos que tem foram sussurrados no seu ouvido por vozes desconhecidas, e no início aquilo o assustava muito. Jinu acredita que o poder de sua reza é um dom que Deus lhe deu. Jinu reza para outras coisas que não apenas aquelas dez doenças mencionads pelos outros rezadores. O primeiro caso de sucesso com reza foi uma experiência que fez, rezando para que o cachorro de caça que estava desaparecido da mata retornasse para casa.

"Eu comecei a ter essa entidade, *eu tinha oito anos de idade. Era. Com oito anos eu comecei a ver certas coisas que eu ficava com medo porque eu era pequeno. Eu ficava com medo porque eu ouvia aquelas palavras, aquelas coisas assim, e eu não entendia, não sabia quem era, nem nada, mas eu também não contava para ninguém não. Aguentava firme e tudo. Aí com a idade de dez ou doze anos, eu comecei a ver que aquilo não era coisa que não matava ninguém, nem assombrava, aí comecei a ter aquelas ideias. E graças a Deus.*

Mas eu conheci outros rezadores, conheci demais. Olha, o avô dessa mulher que eu tenho era profissional para rezar. Era José o nome dele. Chamavam de Zé Crente porque ele era metido a crente e rezava, chamavam ele de Zé Crente. O pai da Graça eu cansei de ver ele salvar criança também, iam bater lá na casa dele que ele rezava. Quando eu cheguei lá [no Riozinho] eu era pequeno e eles já tinham aquela reza. Era profissional, era reza boa.

A primeira reza que eu fiz, eu vou lhe contar: eu fiz assim que nem uma experiência, entendeu? Minha mãe e meu padrasto tinham um cachorro, que a nossa vida era esse cachorro. Acompanhava em toda caça. Quando foi um dia, ele sumiu, foi atrás de uma anta e sumiu. Aí fiquei imaginando assim... Estava com três dias que o cachorro tinha sumido, aí eu disse para eles, para o meu padrasto e minha mãe: 'Amanhã...', o nome do cachorro era até Atropelão, 'amanhã, Atropelão chega'. Ah, mas ficou bravo, meu padrasto ficou bravo comigo, 'Você é o que para dizer que meu cachorro chega amanhã?", e eu 'Eu é que estou dizendo'. Aí eu fiz aquela base que eu tinha mais ou menos, quando foi negócio de umas duas horas da tarde o cachorro bateu em casa. Aí que ele ficou olhando para mim assim e disse 'Você não tinha amarrado lá no mato não, menino, e foi soltar o bicho?'; 'O senhor viu eu saindo daqui para canto nenhum?'. E aí eu fui fazendo outra, outra e outra, e graças a Deus foi dando certo."

José Pessoa do Nascimento, "Jinu", 71 anos, Altamira, 2014

DIETA

As pessoas não podem comer de tudo ao longo da vida, porque em determinadas situações alguns alimentos são prejudiciais à saúde. Esta regra básica é seguida por todas as famílias do beiradão. As restrições alimentares, chamadas normalmente de "dieta", fazem parte das práticas de saúde. Alguns alimentos são evitados em determinados momentos da vida. Existe um cuidado com o que se come e uma relação essencial entre o que se come e o ciclo de vida da pessoa. A dieta consiste na restrição alimentar e está associada aos resguardos; a dieta é um dos aspectos dos resguardos. Este, por sua vez, implicam não apenas em dieta, mas na restrição de uma série de atividades do dia a dia. O principal e mais comum resguardo que ocorre no beiradão está associado à gestação (*ver a seguir*).

A dieta se aplica às pessoas com algum tipo de vulnerabilidade: crianças muito pequenas, doentes, pessoas com ferimentos ou em período pós-operatório; pessoas picadas por algum inseto como cobra, lacrau ou ferrada de arraia; mulheres gestantes, em período pós-parto ou amamentando. Como são situações relativamente frequentes, a dieta é uma prática comum.

A duração do período de dieta é variável, pode ser de poucos dias ou durar meses, conforme o tipo de fragilidade da pessoa ou seu estado de saúde. Mulheres amamentando ficam meses evitando certos tipos de alimento. Pessoas que passaram por alguma intervenção cirúrgica no hospital chegam a ficar um ano de dieta. Pessoas picadas de cobra podem ficar meses, dependendo da intensidade do veneno e da reação que cada pessoa apresenta a ele. Em caso de ferimentos na pele, a alimentação normaliza quando o ferimento cicatriza bem.

ALIMENTOS REIMOSOS

A principal razão apontada pelos beiradeiros para evitar certos alimentos é quando eles são considerados reimosos. Entre os beiradeiros da Terra do Meio, a categoria de reimoso inclui não apenas carnes de caça e de peixe, mas também ovos, frutas e sementes comestíveis, como a castanha do pará. A comprovação de que um alimento é reimoso está ancorada em casos concretos nos quais a ingestão daquele alimento fez mal à saúde de alguém.

Os alimentos reimosos são evitados porque podem detonar processos inflamatórios, agravar o quadro de uma doença ou de um ferimento, retardando assim processos de cura e cicatrização, e até levar a morte. Pessoas saudáveis podem comer alimentos reimosos, desde que não o façam excessivamente. Há relatos de casos raros de pessoas que estavam saudáveis e adoeceram ao consumir algo reimoso. No dia a dia do beiradão, onde os acidentes com ferramentas de trabalho cortantes e perfurantes são frequentes, é fundamental conhecer quais são os alimentos reimosos e respeitar a dieta para garantir boa cicatrização de ferimentos e golpes. Quando uma pessoa com algum ferimento come comida reimosa, o golpe inflama, "espoca", fica "lagrimando."

Alguns alimentos são amplamente considerados reimosos, todos concordam que deve ser evitado. Outros alimentos são considerados reimosos apenas por algumas pessoas, porque existem casos em que foi prejudicial e outros casos em que não causou nenhum mal. Pode-se diferenciar os alimentos em diferentes "graus de reima": os mais reimosos são aqueles que todos concordam serem perigosos. Os alimentos que fazem mal para algumas pessoas e não para outras seriam considerados menos reimosos.

A banana branca, chamada também de banana-maçã, é considerada reimosa. A ingestão de banana branca é contraindicada para pessoas com ferimentos e para pessoas com malária.

> ***"A banana branca*** *é a mais reimosa. Se o camarada estiver com malária, ele vai tremer porque a banana branca vai ofender o fígado dele."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho, 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Adjetivos como "brabo", "podre" e "venenoso" também são usados para qualificar os alimentos reimosos que devem ser evitados. A carne de caça é um pouco reimosa porque toda caça é um bicho "brabo" do mato. Ser "brabo", nesse caso, indica que aquele alimento é potencialmente perigoso para as pessoas, em oposição às carnes de animais amansados como a galinha, o pato, o gado ou o porco doméstico. Os ovos, por exemplo, são considerados reimosos porque são "podres", assim como o abacate.

> ***"O abacate,*** *qualquer coisa ele está com aquelas manchas pretas. Ele é podre. Se a mulher de resguardo comer, ela vai se sentir mal. Eu só conheci quando eu era menina e ouvi falar, a mãe daquele Porrodó, lá dentro do Riozinho, a finada Alice. Ela morreu com 28 dias de resguardo do Nonato, foi um abacate que comeu. Começou a sair aquelas manchas no corpo dela."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio iriri, 2015

A melancia, diz dona Isabel, tem uma água "venenosa". Muitas pessoas no beiradão concordam que a melancia é uma fruta que pode agredir a saúde. Ela deve ser consumida apenas por pessoas saudáveis e em quantidade controlada.

> ***"Se a pessoa*** *tá com gripe ou ferimento na perna e come melancia, amanhece escorrendo no nariz, a gripe renova, o machucado espoca."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 58 anos, Riozinho do Anfrísio, 2015

Entre os bichos do mato, também existem alguns que são mais reimoso que outros. A carne de veado mateiro, por exemplo, é uma das carnes de caça mais mansas da mata. O jacamim é uma das carnes mais reimosas.

> ***"Jacamim vai buscar*** *doença de fundo de poço. Às vezes é doença que está escondida há quatro, cinco, seis anos. O jacamim, mesmo quando você não tem nada, está com o corpo sadio, no outro dia aparece com os olhos remelados."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio iriri, 2015

A "reima" da carne está ligada com o hábito alimentar do animal. É muito comum ouvir que "a carne de tal bicho é reimosa porque ele come de tudo", inclusive insetos e coisas podres. Por isso, os peixes mais reimosos são aqueles que se alimentam de lodo, a maioria deles de couro, como o surubim. Dona Isabel, moradora do Iriri, se perguntou porque a galinha, um animal que se alimenta de tudo, não é considerada reimosa, pelo contrário, é a principal carne consumida por pessoas em resguardo. Nesse caso, a explicação não passa pelo critério do hábito alimentar mas sim pela contraposição entre o animal brabo do mato e o animal manso de casa.

É preciso diferenciar também os alimentos reimosos dos alimentos que não são consumidos por não serem apreciados. É o caso por exemplo das aves que se alimentam de peixes, como o manguari, o mergulhão, o carará, além dos felinos e de alguns macacos. Estes animais não são apreciados, e por esse motivo raramente são consumidos, mesmo por pessoas em condições normais de saúde. No levantamento a seguir (*p.224 e 225*), estão indicados alimentos considerados reimosos pela maior parte das pessoas consultadas no beiradão. Os comentários detalham o tipo do animal e variações sobre o potencial de prejuízo à saúde. As tabelas não apresentam um levantamento exaustivo do tema, mas as informações sobre os principais animais citados nas situações cotidianas.

PEIXES, OVOS E FRUTAS

No levantamento dos peixes, a tabela apresenta divisão entre os peixes de couro, de escama e de casco. Os comentários detalham as diferenças relacionadas ao tipo de cada bicho e divergências de opinião baseadas nas experiências das pessoas. Os peixes de couro são todos reimosos, com excessão desses que aparecem na tabela. Os peixes de escama são geralmente menos reimosos, e é comum as pessoas divergirem de opinião sobre os prejuízos à saúde causados por esses peixes. Na tabela, foram incluídas essas nuances. Os caris, principal grupo de peixes de casco comestível no beiradão, devem ser evitados apenas por mulheres gestantes.

São considerados reimosos todo os tipos de ovo: de galinha, pato e tracajá. Ovos não podem ser consumidos por pessoas doentes, com ferimentos ou em resguardo.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DONA MADALENA EXIBE FLOR DE PAMPOLHA CULTIVADA EM SEU TERREIRO NA LOCALIDADE MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Entre as frutas, a melancia, a banana-branca, o mamão, graviola e abacate foram considerados reimosos por algumas pessoas, principalmente as duas primeiras. O abacate pode ser especialmente perigoso para mulheres em resguardo. As misturas entre frutas não são recomendadas, principalmente quando envolvem melancia e banana branca.

O açaí, a bacaba são frutas "fortes" mas não reimosas. Já o patoá é considerado "pesado" porque tem muito óleo. Por serem fortes, o vinho feito a partir delas também deve ser evitado por pessoas com problemas de saúde. Algumas parteiras não recomendam essas frutas na dieta de mulheres em resguardo.

CARNES REIMOSAS

Caititu

Uma das carnes de caça mais reimosas da mata.

Jacu

O jacu cujubim, o jacu-chocó (também conhecido como jacu canela-seca ou jacu canela-de-ferro) são reimosos. O jacu verdadeiro não é considerado reimoso por alguns, por outros sim.

Paca

Há pessoas que consideram a paca de menor porte mais reimosa que a paca concha. Mas as duas são evitadas.

Tracajá

Reimoso, sobretudo o fel.

Mutum

O mutum fava é reimoso. O mutum pinima não é.

Veado

O veado fuboca, de menor porte e o veado cana-preta ou de chifre encorado são reimosos. O veado-mateiro não é muito reimoso, mas há pessoas que evitam consumi-lo também.

Jacamim

Reimoso. Há quem diga que o jacamim é uma das caças mais reimosas da mata, ele abre feridas já cicatrizadas.

Jabuti

Reimoso, sobretudo o fel.

Macaco

O macacão, conhecido como cara-branca, e o macaco-prego são reimosos.

Anta

A anta churé, de menor porte, é reimosa. A anta gameleira, alguns a consideram reimosa, outros não. Mas todos consideram uma carne forte e muitas pessoas a evitam; mulheres em resguardo, se comem anta, contaminam o sangue do bebê pelo leite.

Arara

A arara amarela, conhecida como canindé, pode ser consumida; as demais recomenda-se evitar.

Desenhos © Dedé Paiva

Porcão

Algumas pessoas costumam dizer que, sendo caça do mato, não tem como ser carne "mansa". O porcão não é muito citado entre as caças com potencial para causar mal a saúde, mas só por ser caça do mato existe algum risco; o porcão deve ser evitado em situações de resguardo estrito.

Tatu

Todos os tipos de tatu são evitados.

PEIXES REIMOSOS

Peixes de couro

Todos os peixes de couro são reimosos; excessão à regra: pirarara e um certo tipo de fidalgo.

Pirarara

Uma das poucas excessões aos peixes de couro que não é considerado reimoso por algumas pessoas.

Fidalgo

Fidalgo macho é reimoso, o fidalgo fêmea não. Alguns distinguem os fidalgos por uma serrilha no lombo: fidalgos com serrilha e carne amarelada são reimosos, tanto macho como fêmea; fidalgos sem serrilha, podem ser consumidos.

Peixes de escama

Matrinchã

Pescada

Braço de moça

Piau

Reimoso; mulheres amamentando não devem comer porque contamina o sangue do bebê.

Curimatá

Curimatá da carne amarela: reimosa
curimatá da carne branca: pode comer

Tucunaré

Tucunaré não é considerado um peixe reimoso em geral
Algumas pessoas evitam o tucunaré de maior porte, chamado tucunaré pitanga.

Piranha

Piranha preta: reimosa; piranha branca: reimosa para algumas pessoas

Pacu

Pacu de seringa: reimoso; pacu branco: pode comer.

Peixes de casco

Cari

Reimoso; "*cari é danado para mulher comer e não fazer mal pra ela, mas é danado pra dar aquela doença em menino que ele fica assim meio doido do juízo [doença do ar]*"

PEGAR MENINO

"Mãe de alma é a primeira pessoa que você vê quando nasce. É a parteira."
"Carlinhos", 60 anos, Santa Luzia, Iriri

Ao longo do Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio moram muitas mulheres que sabem "pegar menino"[6]. Os assuntos ligados à gestação e parto fazem parte do universo feminino. Mas existem homens que ajudam nos partos de suas esposas. O trabalho da parteira como um ofício reconhecido é sempre associado à uma mulher. Há mulheres que se apresentam como parteiras, se dispondo com antecedência a ajudar as mães na hora do parto; e mulheres que apenas assumiram a tarefa por falta de outra pessoa mais experiente e que, sem planejarem, aprenderam a "pegar menino". O trabalho das parteiras envolve o aprofundamento dos saberes sobre saúde da mulher de forma geral, o que fica claro nas falas e recomendações das parteiras.

Com a facilitação do acesso à cidade, processo intensificado na última década, cresceu o número de partos que ocorrem nos hospitais de Altamira e Itaituba. Antes disso, quase a totalidade dos nascimentos ocorria em casa com auxílio das parteiras do beiradão. A atuação indispensável das parteiras é durante o parto, mas elas também orientam sobre cuidados com o corpo e sobre atividades e alimentos que devem ser evitados, principalmente para as mães na primeira gestação. As parteiras participam também do início do período de resguardo pós parto, prestando assistência à mãe, ajudando no preparo da comida e nos serviços de casa.

6. A expressão "pegar menino" é a maneira usual de chamar as atividades de auxílio durante o parto.

Algumas parteiras conhecem remédios da mata que têm efeito contraceptivo. Ultimamente, está aumentando também o número de mulheres que fazem laqueadura, procedimento realizado no hospital quando a mulher opta por não ter mais filhos.

TORNAR-SE PARTEIRA

"Eu nunca peguei não, mas se for preciso, eu pego."
Cacilda da Silva Souza, 64 anos, Rio Novo, 2015

Em localidades distantes da cidade ou de difícil acesso, muitas mulheres se tornam parteiras "por acidente", isto é, sem terem planejado. Geralmente são mulheres que tiveram seus filhos nas mãos de outras parteiras, e que numa ocasião de urgência, prestaram assistência à gestante em trabalho de parto. No beiradão, algumas destas mulheres resolveram estudar mais o assunto, conversar com parteiras mais experientes e assim se preparar para realizar outros partos. Essas mulheres, depois de realizarem alguns partos, chegam a se apresentar como parteiras, se disponibilizando a cumprir a tarefa de forma planejada. As parteiras mais experientes às vezes são chamadas de longe para ajudar no parto de uma mulher.

As primeiras experiências de pegar menino são sempre muito marcantes para as parteiras. Elas costumam lembrar das circunstâncias em que começaram e das mulheres que as ensinaram.

"Eu mesma não aprendi *com outra pessoa, aprendi sozinha, com uns 16 anos. Foi uma coisa assim que eu... Estava só eu e a minha madrasta, que era esposa do meu pai, a minha mãe já tinha falecido. Não deu tempo pra ele ir atrás de uma parteira, e a parteira fui eu mesmo. Daí eu comecei. Como ela já tinha tido outras crianças, daí ela foi me ensinando como eu podia fazer, e aí graças a Deus deu certo. Daí eu não perdi mais a oportunidade e cada dia que se passa, a gente vai aprendendo mais. Então, logo no começo eu fui obrigada, eu não achei muito bom. Mas agora não, agora eu acho bom ter aprendido e conseguir ajudar qualquer uma que precise. Eu já gosto de fazer o trabalho."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Eu tinha 17 anos, *uma mulher lá onde eu morava, ela foi ganhar nenê. Era um lugar chamado Degredo, adiante do Primavera. Eu fui assistir essa mulher porque a minha mãe era parteira, mas ela não tava boa. Ela disse: 'Minha filha, é assim, assim', ela me orientou. Eu fui lá com outras mulheres novas, e a mulher ganhou a criança. Foi a primeira criança que eu peguei. Depois, a minha prima veio morar mais eu, arrumou um bucho pra lá e veio morar mais eu em casa. Eu tava completando uns 30 dias de resguardo, que eu tinha tido uma criança, mas o meninozinho tinha morrido. Era um tempo de inverno, uma enchente. Tinha que varar dois igarapés pra chegar nesse Degredo, era também no Degredo. Minha mãe tava com meu pai doente, não podia sair de casa, aí eu fui pra pegar o menino dessa minha prima."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014.

"Eu já peguei 22 meninos *e tive 10. Aprendi a pegar menino eu já tinha 31 anos. A parteira que me ensinou, até já morreu, era avó do compadre Tonico, a finada Maria Sozinha. Era parteira boa, indo e voltando. O ensinamento que ela me passou foi de pegar na barriga da mulher pra ver se o menino estava torto. E pra saber se tá vivo ou se tá morto, qualquer uma mulher sabe se tá morto ou não. Você mexe na barriga da mulher e deita o ouvido assim e escuta: se o menino estiver vivo, se ele estiver sadio, você escuta o coraçãozinho dele 'tuc, tuc'. Quando o menino tá doente ele bate lentamente. E quando ele tá sadio o coraçãozinho dele é aceleradinho, 'tam, tam, tam, tam'. De primeiro, eu tinha medo demais. Às vezes a gente tem medo de uma coisa, e depois passa o medo. Porque quando diziam assim: 'Isabel, tem uma mulher com dor, é pra tu ir lá'. Chega os meus joelhos batiam um no outro. Aí quando foi um dia, o meu compadre, que era meu enteado, chegou lá, eu tava fazendo um mingau, a menina dele disse assim: 'Tia, a mãe mandou dizer, e o pai, pra senhora ir lá, ela está com dor. Rapaz, eu fui botar o mingau na vasilha, não acertei de jeito nenhum, derramei o mingau todinho, tremendo. Aí o pai dele disse assim: 'Rapaz, vai!' Deixa o medo pra trás e vai-te embora. Quando tu chegar lá, que tu pegar o primeiro, aí passa o medo'.*

Eu cheguei lá eu não sabia o que que eu fazia. Aí ele dizia pra mim: 'comadre, pise o alho, misture com a cebolinha, esquente e dê uma puxada na barriga da Maria, eu acho que esse menino tá torto. Eu ficava imaginando 'meu Deus, como é que eu vou fazer. Deus sabe o que faz, ninguém não sabe o que diz. Deus vai me dar coragem'. Aí passei pra dentro do quarto, eu ajeitei, ela ganhou. Mas não é fácil não, é complicado. E a vida da mulher está na palma da mão da gente. Ali, se facilitou alguma coisinha, perdeu tudo." **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

As parteiras reconhecem os riscos que as mulheres correm durante o parto e enfatizam que se trata de um trabalho complicado que exige coragem.

"Esse negócio de ser parteira *nem todo mundo tem coragem. Porque é uma coisa muito complicada, complicada mesmo. Agora a gente já tem aquela oportunidade de ensinar para qualquer uma pessoa que queira aprender. No tempo da minha avó, de outras parteiras que tinham, elas não gostavam de ensinar, era naquele tempo ainda mais atrasado. A minha vó mesmo quando ela vinha lá pra casa, que a minha mãe ia ganhar nenê, não ficava ninguém dentro de casa, saía todo mundo, aquilo ali era só pra ela mesmo e o meu pai. Aí eu aprendi assim mesmo. E daí, a partir do que eu aprendi, aquelas parteiras mais antigas que ainda ficaram foram me ensinar. Minha avó mesmo, quando eu fiz o primeiro ela ainda estava com vida. Estava velhinha, não fazia mais o trabalho, mas ainda ensinava. Daí ela começou me explicando, me chamou*

já pra gente conversar. Aí ela falou, 'olha, a mulher às vezes quando ela custa ganhar nenê, um dia, dois dias, ela chega a ficar cansada, você nunca deita ela pro lado direito, você deita ela todo o tempo de banda pro lado esquerdo.' Então depois que eu comecei a pegar, ela começou a me ensinar, várias coisas eu aprendi com a minha avó. E já aprendi com outras pessoas também." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Francineide conta que as primeiras viagens que fez para pegar menino eram feitas a remo. Era preciso "peitar" a viagem, mesmo de madrugada. Comenta também o caso de um homem, que morava no Igarapé do Limão, que costumava fazer o parto de sua mulher.

DONA FRANCINEIDE COM FILHOS E NETOS, LOCALIDADE SÃO JOÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

"O tempo que era só no remo, *saia de dia ou à noite para acudir a gestante. Às vezes eu estava dormindo, comigo isso já aconteceu várias vezes, né? Foi poucas vezes que eu saí da minha casa de dia. Eu estava dormindo, quando o cara chegava, batia na porta. 'Que foi?', 'Ah, to precisando de você, fulana tá ruim, tá com dor...'. Daí eu... era só mesmo botar roupa numa sacolinha e tinha que peitar. Muitas vezes eu saía daqui avexada que era obrigado, de tarde, o meu esposo deixar minha rede. Porque às vezes não dá de vir, eu só pegava uma mudinha de roupa e de tarde ele ia deixar minha rede, perto da minha roupa, que eu ia precisar.*

No Igarapé do Limão, tinha marido que fazia o parto dos filhos. É que sendo assim aquela coisa avexada... Porque tinha um rapaz aqui, que até eu conheço a família dele todinha. Ele morava aí pra cima, aí pra banda desse Igarapé do Limão. Era muito difícil, não tinha parteira encostada, ele nunca saiu para ir atrás de parteira. Era ele mesmo. Era ele mesmo que pegava. Naquele tempo era tudo atrasado, só era no remo. E ele morava pra dentro de um igarapé, ficava difícil pra ele sair: no inverno era difícil porque [a água] corria muito e era longe. E dia de verão porque tinha que arrastar a canoa no seco ou vir por terra. Daí ele nunca saiu pra... Era ele mesmo.

Isso aí eu escutei muitas vezes conversando com meu pai e minha mãe que não tinha como sair, até porque depois ele saiu desse igarapé, dizia ele que era muito difícil pra ele." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Cacilda conta em detalhes o contexto da história da primeira vez que fez um parto no beiradão. No final da fala, Cacilda resume a situação inaugural de uma parteira, quando ela assume pela primeira vez a responsabilidade de pegar uma criança.

"Eu peguei 17. *Eu quando comecei a pegar menino eu não tive dica de parteira. Minha mãe pegava muito, mas quando eu vivia dentro de casa eu tinha pavor de quando chegava uma mulher atrás da minha mãe, eu corria, saía de casa, quando*

dizia que fulana tava com dor pra ganhar nenê, eu sumia de casa! Eu tinha medo demais, ouvia a mulher gemer, eu me desesperava, eu ficava com medo, que tem mulher escandalosa. Quando eu me casei, eu também nunca produzi filho, também nunca fui me intrometer ali com mulher casada, e nunca peguei dica nenhuma. Aí nós fomos morar lá perto de Altamira, no Xingu, Itapuama, eu mais meu marido. Eu tava com 25 anos. Nós morávamos perto de uns vizinhos, a casa deles era perto que nem daqui na boca do Rio Novo. E ela engravidava, e quando ela engravidava ela não tinha condição de ir pra rua. Aí ela só ganhava em casa. Aí do outro lado do rio tinha uma parteira que pegava, mas aí pra ela vir, tinha que conversar com o marido dela com muita paciência pra ele liberar ela. Aí o marido dessa que tava grávida não teve tempo de ir lá assim que ela engravidou pra já garantir a velha. Aí quando foi no meio dela ganhar nenê, ele foi lá falar pra ele, mas ele disse que não dava não. Não dava que tinha que ter avisado muito antes, que ele não ia ficar sozinho porque ele era doente.

Aí a irmã dela morava bem pertinho de mim, ela disse pra ele "quando vai dar a dor, vai lá chamar a Maria, a Maria pega e meus partos são bons". Mas a Maria, essa irmã dela, não tinha tido nenhum filho ainda. Aí quando deu as dores, ela disse assim: 'Benedito, vai lá no Frutão pra ele deixar a Cacilda vir, a Cacilda tem mais coragem que a Maria, a Cacilda é mais doida'. Aí ele disse: 'Será que ela pega?', "Pega sim, a Cacilda tem coragem'. Aí foi, chegou lá, chamou meu marido, era até de madrugada. 'Rapaz, eu vim aqui pra tu deixar tua mulher ir lá com a minha, que ela tá com dor para ganhar nenê'. 'Rapaz, a Cacilda nunca viu nem uma mulher parindo, mas eu vou chamar ela'.

Aí ele me chamou, eu falei: 'Ave maria, não vem com essa não que eu não sei pegar menino não'. 'Não minha velha, mas vá lá com a outra'. Eu falei: 'Eu vou, mas eu não sei de nada não'. 'Sente aí, pra esfriar o corpo, eu vou te ensinar como'. Ele já tinha tido filho e sempre ficava do lado da parteira. Ele falou: 'Faz assim, assim, assim, vai dar tudo certo. Faz um cafezinho, toma um café, mas não deixa a mulher ficar sozinha não'. Aí eu fui pra lá. Cheguei lá ela tava dando as dores. E eu: 'Já?'. Ela disse: 'Já. Você tem coragem de pegar?'. 'Eu nunca peguei não, mas se for preciso eu pego'. **Cacilda da Silva Souza**, 63 anos, Rio Novo, Iriri, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CACILDA DA SILVA SOUZA EM SUA CASA NA LOCALIDADE RIO NOVO, IRIRI.

CUIDADOS NA GESTAÇÃO

Algumas pessoas consideram que mulheres que tomam muita copaíba tem dificuldade de engravidar.

***"Se a gente tomar** muita copaíba não tem filho. De jeito nenhum. Quando eu tive esse meu menino, ele tem 19 anos, eu comecei a tomar e disseram: 'rapaz, copaíba evita filho'. Aí eu arroxei, arroxei, arroxei. Disseram: 'pára de tomar, senão você nunca mais vai ter filho na vida'. 'Ah, então agora que eu vou continuar'. E não tive mais não. Ela seca as trompas. Não tem possibilidade de ter filho, sara tudo. A mulher pode até ter útero."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Mas, uma vez grávidas, há certos cuidados que as mulheres tomam para uma gestação e parto tranquilos. As mulheres evitam alguns trabalhos pesados, mas também não ficam ociosas demais. Muitas parteiras concordam neste ponto. E também é de conhecimento geral que as gestantes devem evitar sentar no batente da porta. Quando perguntadas sobre as razões destas práticas e restrições, as parteiras respondem de formas variadas.

As falas a seguir detalham quais são os cuidados as parteiras consideram importantes para uma gestação saudável e um parto tranquilo. Os relatos se baseiam em experiências pessoais, na observação de mulheres que as parteiras acompanharam, e revelam o sistema de conhecimentos que integra técnica e ciência das parteiras.

Para evitar complicações no parto, Dona Madalena e Dona Isabel apresentam uma série de recomendações.

"Mulher gestante *não pode estar sentada na porta, no batente. É ciência. Por que a criança fica custando a nascer. Tocar pé em cachorro, empurrar banco com o pé, tudo isso é ciência das parteiras, não pode fazer. Comida reimosa no mês de ganhar o nenê também não pode, caititu, mutum, paca.*

A pessoa passar o dia sentada num banco de canoa ou que seja num banco de casa fazendo qualquer serviço sentada, dá problema também no parto, porque a criança vai crescendo com a cabeça encaixada. No que a mulher fica sentada, a cabeça da criança ou encaixa no nascedor ou encaixa nas cadeiras da mulher. Aí quando a criança vai nascer, a cabeça daquela criança tá grande, tá chatona, aí dá trabalho do mesmo jeito. E sendo dessas mulheres que ficam andando prali pra acolá, fazendo movimento no corpo o dia todo, a criança já se cria com a cabecinha pendurada mesmo, e aquela cabecinha fica irritada de tanto a mulher tá andando e fazendo as coisas. Eu tiro pelos meus filhos, que eu passava o tempo todo andando, fazendo as coisas. Até na roça eu trabalhava, às vezes colhendo as coisas, às vezes plantando, mas carregar peso, nunca carreguei.

E pode dormir um soninho de dia, mas não passar o dia dormindo ou passar o dia banhando, nem se alimentando com comida forte. Porque aquilo vai engordando a mulher e vai engordando a criança também. Por causa disso é que tem muitas mulheres que tem problema na hora do parto, que a criança está muito grande." **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Quando sai gestante, *a gente diz: não use roupas apertadas, não passe muitas horas sentada... porque a mulher, se passou de 5 meses, o menino já foi encaixado ali, claro que se ela passar o dia todinho sentada, a cabeça do menino vai achatar. Aí cadê a passagem para passar? Ela tem que se movimentar e aquecer o corpo, porque se não tiver aquecimento no corpo, fica o menino parado. Eu digo: não senta em pilão, não senta em batente de porta, não senta em pedra. Porque o pilão ele só se mexe do canto se você rolar, uma pedra não sai daquele lugar e o batente dali passa o bom e o ruim. Quem faz o parto ruim não é eu, não é você, é a dona do bucho mesmo. Olha, comer banana verde assada, comer seco: é parto seco. Tudo isso prejudica. Se a mulher sentiu as dores, já tem o parto meio complicado, daí sentiu as dores e sentou, ali a cabeça do menino vai inchando, inchando. Aí na hora, cadê a passagem?*

A corda da canoa amarrada, a mulher buchuda não pode ficar passando por cima. Por cima de tarrafa é o perigo maior. Mulher parideira ela não pode pegar tarrafa e jogar assim nem passar por cima porque... só vendo, porque se contar ninguem acredita: aquilo cria uma tarrafona assim por cima do menino, aí vem só aquele bolo. A finada mãe do compadre Arara morreu não foi porque não desse dela ter o menino, mas porque o menino estava dentro de uma tarrafa, nunca saiu. Tinhas as malhinhas assim igual de uma tarrafa. Comer dentro de saco: uma mulher gestante pega uma farinha e come dentro do saco. Quando o menino nasce é dentro do saco, e se não rasgar aquele saco, ele morre. Morre mãe com menino e tudo. Tem tanta ciência que se a gente for prestar atenção, custa caro." **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, lajeiro, Rio Iriri, 2015

Estas falas explicam que as qualidades existentes nas coisas podem passar para o parto da mulher, e por isso devem evitadas: a roupa apertada, o pilão e a pedra parados, a passagem para o bem e para o mal, a comida ser seca, todas essas qualidades podem aparecer no parto, tornando-o muito complicado e perigoso para o bebê e a mãe. A fala de Dona Madalena também evoca proibições como não sentar no batente da porta, não tocar cachorro com o pé e não virar banco com o pé.

A história abaixo confirma por meio de um caso concreto que uma gestante pode ter um parto demorado se ficar muito tempo sentada no banco da canoa.

> ***"O que aconteceu*** *com a minha nora foi assim: ela veio para cá sentada no banco da canoa, porque ela começou a perder sangue antes de dar as dores. Aí veio para cá, em vez de ter ficado lá, não, veio aqui para me buscar. Quando fomos daqui pra lá, foi na canoa sentada. Chegou lá, sentada. Eu brigando, eu disse: 'olha, daqui para meio dia, tu vai suar para ter esse menino'. E suou mesmo. Nasceu porque eu tirei, porque força ela não tinha mais não. E nasceu quase morto, nasceu pretinho parecendo um carvãozinho. Mas até hoje tá aí."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Para evitar perder o bebê durante a gestação, dona Francineide enfatiza que a gestante não deve calibrar o esforço físico. E Isabel alerta que se a gestante comer jacu cujubim e peixe mambará, corre risco de sofrer um aborto.

> ***"Mulher gestante*** *não deve capinar, puxar mato pesado, pegar peso. Evitar carregar peso e serviços pesados. Mas pode movimentar o corpo, qualquer um serviço que seja maneiro, pode fazer: labor de casa, fazer as coisas diárias de casa, pode torrar uma farinha, pode descascar uma mandioca, não pode carregar uma mandioca da roça. Partir lenha tanto faz mal à gestação quanto faz mal após o parto. Tá partindo com o machado aqui, mas tá movimentando com as cadeiras. Ela não pode trabalhar demais abaixada, trabalhar com enxada. Cortar de machado também não. A gente faz porque tem aquelas pessoas que tem aquele interesse de ter aquela força de trabalhar. Que nem eu, tirava a minha gestação não tinha nada a ver com isso. Porque eu não gostava mesmo de estar parada, mas não é bom. A gente sabe porque é assim... o bebê homem ele é bem mais arrumado na barriga da mãe. Já a menina mulher ela fica toda espalhada. Então já é aquela coisa assim da gente já saber ..."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"O jacu cujubim,*** *aquilo ali é reimoso. Aquilo ali, se mulher estiver com dois meses de gestante e ela comer o jacu cujubim, o moleque vem fora. Não escapa é com nojo. O cujubim e esse peixe que chamam mambará [bicuda], se tiver de novinho, já era."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

A HORA DE GANHAR MENINO

> ***"A mulher*** *manda me buscar. Eu chego lá, a mulher está com dor. Qual é o meu objetivo? É cuidar daquela mulher."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Iriri, 2015

Ajudar o parto de uma mulher é uma tarefa que exige coragem. Assim é definida uma das principais qualidades da parteira. É um trabalho que envolve riscos, atua no limiar da vida e da morte.

As mãos são a ferramenta de trabalho das parteiras, mas elas levam consigo os apetrechos que vão utilizar: uma tesoura, algodão, óleos, algumas plantas medicinais e álcool. Na hora do parto, elas chegam na casa da mãe, às vezes após horas de viagem de canoa, e se preparam cuidadosamente. Cortam e asseiam as

unhas, desinfetam as mãos com álcool ou com água quente e sabão. E então entram no quarto.

A tesoura é utilizada para cortar o umbigo, o álcool para desinfetar a área cortada. Os óleos podem ser de mamona, andiroba, banha do lombo da anta, de jacaré ou da mucura. O azeite doce comprado na farmácia foi mencionado também. Todos esses servem para fricção na barriga da mulher, para ajudar o bebê a encaixar para nascer. A arruda e a chicória podem ser misturadas aos óleos para a massagem. O óleo de mamona deve ser ingerido pela mulher depois de parir, caso a placenta não tenha sido despachada. Para a mesma finalidade, podem preparar um chá de coentro ou mastruz ou chicória com casca de ovo de galinha. Esses remédios são importantes para que todos os resíduos da gestação não fiquem dentro da mulher, evitando qualquer tipo de infecção.

Todas as parteiras com as quais conversamos têm histórias de partos complicados: crianças não encaixadas, gêmeos, mães sem abertura para passagem da criança, cordão umbilical enrolado no pescoço, eclampsia, natimortos. Mas os partos complicados e tristes não superam em número os partos tranquilos e bem sucedidos, lembrança que ilumina um sorriso na feição dessas mulheres.

"A mulher manda *me buscar. Eu chego lá, a mulher está com dor. Qual é o meu objetivo? É cuidar daquela mulher. Preciso saber que tipo que tá aquela criança: se está de cabeça para baixo, se está de cabeça para cima, se está de banda, se está de lado. E se está torto, tem que aprumar. Saber a hora que aquela criança vai nascer, ou saber se já passou da hora de nascer. Porque a mulher ela tem o normal. Se passar da hora, o bebê morre. E antes da hora ele não nasce também."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

"Já fiz muitos partos perigosos. *Eu fiz um parto desta mulher chamada Maria Gorda, e fiz um parto da minha nora, casada com o Bené, de duas crianças que vinha um sentado e outro direito. Os dois deram certo."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 68 anos, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Se o bebê *estiver sentado e ele vier nascer de pé, ele vai nascer de pé até provavelmente a cintura, daí você nunca vai puxar os dois braços dele. Aí você tem que tirar um braço e empurrar o outro pra cima pra acompanhar a cabeça pra não enganchar o queixo. Porque esses problemas de criança sentada se ele vai nascer de pé, você puxar, se deixar vir os dois braços, daí vai dar problema quando chegar na cabeça, aí dá um problema. Problema do cordão umbilical, se ele está enrolado no pescoço. Ou se ele vai nascer dali, dali você já viu. Você nunca vai deixar aquele cordão sair junto com a cabeça, você vai ter que escorar com o dedo e vai fazendo aquela roda assim até aquele cordão umbilical passar da cabeça dele."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015)

Dona Madalena conta o passo-a-passo da parteira: desde reparar na barriga da mãe para verificar a posição do bebê, posicionar a mãe adequadamente para o parto, encaixar e facilitar a saída do bebê, despachar o umbigo (modo como se referem à placenta), cortar e enterrar o umbigo, e por fim a importância de finalizar o cordão umbilical que secou na barriga do bebê dias depois. Os procedimentos são detalhadamente descritos e somente as parteiras sabem as razões de todos os procedimentos. Por qual razão o marido jogar sal no telhado da casa onde está a mulher e chamar por ela, a ajuda a despachar a placenta? Por que uma pessoa se torna ladrão quando seu cordão umbilical é comido por um rato? Esses mistérios fazem parte da ciência das parteiras, são importantes para obter sucesso no parto.

"Eu reparo na barriga da mulher *pra saber se a criança está sentada, se está de travessa ou de qualquer jeito. Se estiver atravessada a gente tira e coloca no lugar certo. Com as mãos*

eu consigo saber se ele está emborcado, os cotovelinhos, as costinhas dele, a cabecinha... A gente fala "puxar a barriga". Você pega na mulher e vê que a criança não tá no jeito da criança encaixar pra nascer. Aí vai ajeitando, ajeitando, puxando, pega um óleo, passa na mão, passa na barriga da mulher e vai ajeitando até que vira a criança. E tem ocasião que não dá mais da gente ajeitar a criança para o normal. Já está grande ou a mulher é muito gorda. Se for uma mulher magrinha, dá da gente ajeitar. Tem outro caso que eu sei fazer, já fiz, pega a mulher na hora de nascer, não tá normal, pega levanta ela, vira ela de cabeça pra baixo e sacode as duas pernas e já vira ligeiro. Já está no ponto de nascer. Passa um óleo nas partes da mulher onde a criança vem pra nascer. Aquele óleo ajuda a carne a ceder. Fica liso e a criança vem. De toda pessoa que vai nascer, aquilo vem que nem tipo catarro, escorrendo, aquilo ali é que ajuda pra criança nascer, aquilo ali com a água que vem com a criança. Eu limpo aquilo, passo um óleo, eu vejo que a criança já vem nascendo, escorrendo. De repente, é num piscar de olho. Se você não estiver firme ali, a criança cai e você não vê. Tem gente que se espanta. Aquilo ali é tipo um relâmpago, vem de uma vez.

A posição da mulher pode ser no assento [banquinho baixo] ou sentada na cama, com os pés no chão. Já peguei na rede também, mas é difícil, a rede mole, fechando. Agora na cama, estou acostumada pegar. No assento, do mesmo jeito: pega um lençol, uma toalha, faço isso aqui [uma trouxa], boto aqui e sento ela aqui para não maltratar no banco. Se por acaso acontecer da gente pegar um menino, o primeiro filho da mulher, e rasgar ali um pouquinho, tem que sumo do mastruz bem forte pra fazer a lavagem. Se não, usa a copaíba misturada com qualquer uma coisa para não queimar com um óleozinho e passar ali onde feriu. Mas isso não é comum acontecer.fazer o remédio com o Aí quando é para despachar [a placenta] eu pego um bacio, alimpo, quando dá tempo eu amorno no fogo, quando não dá tempo eu boto assim mesmo, pego a mulher e boto sentada lá. Tem umbigo da criança, boto a criança aqui pertinho do bacio, enriba do pano e boto ela aqui em cima, boto ela sentada. Balança aqui, balança aqui. Já caiu. Despacha. Simpatia, simpatia serve pra quando a mulher não quer despachar o umbigo [placenta]. Ganhou o neném e o umbigo fica demorando, fica custando, esfriando e custa a nascer, daí chama uma pessoa, se o marido não estiver. Se o marido estiver, bom é o marido mesmo. Pega uma mão cheia de sal e sai. Sai com aquela mão de sal e chama "Fulana? Fulana?", lá para a casa do parto. Chama ela três vezes, nas três vezes ela responde "oi" e ele "chuá", arriba da casa. É logo que nasce o umbigo da criança.

Não pode puxar pelo umbigo e não pode nem cortar. Enquanto a placenta não sai não pode cortar, só pode cortar depois que passa umas horas, lá que pode cortar. Mais ainda é amarrado e amarrado na perna da fulana lá. É, porque se cortar, ataca a hemorragia. É arriscado a matar. É assim que é o sistema. É muito arriscado uma pessoa dizer 'vou cortar o umbigo e pegar o menino de fulano'. Tem essa ciência: não pode cortar o umbigo antes de nascer. Depois que nasce, eu sempre consigo enterrar, porque na água não pode, né? Eu sei que não pode porque o bicho pode puxar e comer. A gente cava um buraco, não pode deixar enriba da terra nem para os lados aí. Alias, é um pedaço da gente, tem que preservar. Cavar um buraco no chão e preservar. E para lá pronto, esqueceu, pronto acabou. Agora aquele umbiguinho que fica na pessoa, depois que seca e cai a gente tem que ter cuidado para guardar ou enterrar também, porque se o rato comer a pessoa fica ladrão. Tem muita gente ladrão, viu, sabe-se lá onde joga o umbigo. Deve ter cuidado para aquele umbigo daquela criança que caiu ali você pegar e guardar enroladinho em um pano, uma gaveta, num canto, ou então você pega e enterra. É muito arriscado uma pessoa que deixa o umbigo da criança assim, porque tem família de gente tão boa e lá aparece um ladrão no meio, né? Diz que é isso, deixou e o rato comeu o umbigo da criança." **Maria Madalena Freires da Silva**, 68 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

É preciso conhecer os procedimentos e cuidados com o cordão umbilical.

> ***"Umbigo enrolado,*** *quando nasce, a gente desenrola logo, senão já era. É perigoso. E menino nascendo de pé também. Ele vem nascendo, daí você pega aqui e suspende o pezinho dele para desenganchar o pescoço, se chegar a enganchar, já era, enforca e morre. Quando levanta o pézinho, ele abaixa o queixo e aí passa."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Os tipos de remédio conhecidos pelas parteiras podem variar bastante.

"Cada uma tem *um tipo de remédio que acha que dá certo. Eu costumo fazer o chá às vezes da gengibre, que as parteiras antigas faziam, ou da palha da biqueira da casa, que também é bom. Dependendo, se não tem a pimenta do reino mesmo, pode usar as folhas da pimenta do reino. Faz o chá da folha da pimenta do reino. É muito bom. A raiz daquela chicória também. Para problema assim de custou despachar, eu já costumo fazer o chá do coentro. É muito bom, abaixo de Deus."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Maria Isabel conhece técnicas para reanimar crianças que entraram em sofrimento em partos muito demorados. E indica qual a melhor maneira de cortar o umbigo e evitar infecções.

"Se passou um pouco *do tempo dele nascer, depois que ele nasceu, tem que pegar e enrolar um algodãozinho no dedo e meter na gargantinha dele, sacudir, dar uma palmada ou colocar um pano de chupar na venta, pra poder tirar aquele parto*[7] *que ele já chupou, que ele tá sufocado com aquilo no narizinho dele. Se não fizer isso, claro que ele morre. Se tirar com algodãozinho, ele volta ao normal. Quando você vai cortar o umbigo, você tem por obrigação pegar na cordinha do umbigo da criança, puxar metade do sangue pra cima, pra poder amarrar e cortar. Porque se ele ficar com aquele sangue preso com vento na corda do umbigo, ele não vai reisistir muito tempo. Aquilo ali inflama, vai apodrecendo, e aí pode dar doença e a criança morre, ou ficar com o umbigo feio. Porque você pode reparar numa criança, que seja no hospital ou que seja aqui: quando passa três dias, você pode olhar que no pé do umbigo da criança tá tudo vermelhinho, e fica um mal cheiro. Aquilo ali a mãe tem por obrigação, ou a parteira que vai cuidar, lavar, banhar, enxugar, passar um óleo ou alcool, é o maior cuidado."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

7. "Parto" são os líquidos do parto: sangue com líquido amniótico.

Uma das dificuldades enfrentadas pelas parteiras é, em alguns casos, não ter os materiais básicos, como uma tesoura, álcool e luvas. São objetos que devem ficar, o máximo possível, guardados de outros usos e acontece das beiradeiras não terem acesso a esses objetos.

Depois de pegar a criança, as parteiras podem orientar a mãe e o pai – principalmente pais de primeiro filho – sobre como tratar as indisposições comuns dos recém-nascidos, sobre alimentos bons para o leite materno e alimentos saudáveis para os bebês.

"Açaí depois *dos oito dias a pessoa toma, não sente nada. Serve para aumentar o leite na mãe, e aí a criança se alimenta bem. Os meus filhos foram criados assim: eu me alimentava com açaí, com o leite da castanha mesmo que insosso... O pessoal fala que a castanha é uma coisa reimosa, mas eu criei esse meu Raimundinho aí, depois de um mês em diante, eu fazia mingau para ele com leite de coco babaçu, fazia com leite da castanha, quebrava três castanhas, ralava e tirava o leite e fazia o mingau dele. Todo tipo de coisa ele comia, comia massa de banana comprida, massa de macaxeira, maizena ele comeu poucas vezes. Comia massa de mandioca puba, tirava no crivo, tirava a puba, botava pra secar, quando tava sequinha, fazia o mingau e ele comia. O Bené foi criado com farinha de puba. Eu dava o mingau de farinha de puba. Fazia o mingau, botava o leite, mexia, dava pra ele comer. Uma filha que eu tinha o maior zelo, era massinha, era leite (em pó), era aquilo e aquilo outro, ou acho que por ser bicho do mato mesmo, ficou pequenininha, ficou doentia, passou uns três anos doente, é a Chica Preta. E a gente cuidava dela que nem uma princesa. A outra minha primeira filha foi a mesma coisa. Criei ela comendo só coisinha boa, ficou doente também. E esses outros, na marra, criado aí na marra, cada tora de homem que você vê."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014

"A partir da hora *que a gente sai, a gente diz pro marido o que a mãe pode fazer, o que não pode. Às vezes é a mãe do primeiro bebê, se a criança está com uma dor de barriga ou se*

ele terminou de mamar ou de comer aquele mingau, ele não arrotou, daí a gente já vai ter que dizer para ela emborcar a criança, ficar batendo devagarzinho nas costas dele, até ele arrotar. Daí o pai não deixa ela sair pro sol, não deixar ela pegar peso, não deixar ela comer comida reimosa. Então isso aí é a explicação que a gente deixa pra ele." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

RESGUARDOS E DIETA

As gestantes e parturientes devem fazer resguardos e ter uma dieta diferenciada. É um período no qual a mulher evita fazer certas atividades e comer alimentos reimosos. O resguardo pós-parto geralmente é o mais duradouro, mas existem também resguardos de pessoas em períodos pós-cirúrgicos. Já o resguardo menstrual dura apenas alguns dias e implica restrições leves. O resguardo pós-parto é respeitado pela maioria das mulheres porque reconhecem que o nascimento da criança fragiliza o corpo da mãe, *"o corpo está aberto"*, a mulher fica mais suscetível às doenças e infecções.

O resguardo pós-parto dura 30 dias se nascer uma menina, e 35 a 40 dias se a criança for menino. No resguardo de menino, depois do trigésimo dia, a mulher cumpre apenas o *"resguardo de boca"*, as demais atividades já estão normalizadas. Os primeiros sete a dez dias são os mais restritos: a parturiente não pode ter relações sexuais, carregar peso, andar no sol nem no sereno, varrer a casa, lavar roupa, costurar, deve cumprir o resguardo dentro de casa. Nos primeiros dias, a mãe pode contar com o acompanhamento da parteira para lhe ajudar nos afazeres da casa. Até o final do resguardo, a mulher vai reassumindo algumas tarefas domésticas e pode ir à beira do rio para lavar roupas leves.

Na questão alimentar, desde a gestação as mulheres mudam alguns hábitos, e no mês de ganhar o nenê já evitam comer comidas muito reimosas. Mas o período mais restrito são os primeiros dias do resguardo pós-parto, quando a mãe deverá se alimentar quase que exclusivamente de galinha, de preferência galinha nova, e farinha branca. Depois o resguardo vai se abrandando, a mulher passa a se alimentar de carnes de caça, peixes e frutas considerados mansos, que não sejam reimosos. Após o período de resguardo, algumas mães continuam evitando comidas muito reimosas devido à amamentação.

"Nos primeiros dias de parto, *a mulher não pode pegar sol, não pode carregar peso, não pode andar na chuva, no sereno, tem que cumprir aquele resguardo dentro de casa. E só depois de trinta ou quarenta dias é que a mulher pode receber o marido. Antes disso não é aconselhado não. Fica uma mulher inflamada, fica doente e não sabe porque. É por causa do parto. A mulher tem que tomar remédio para evacuar aquele sangue batido que ficou dentro dela. Fica aquele sangue pisado coalhado dentro dela, ela precisa evacuar tudo. O remédio que eu dou para mulher é óleo de mamona, às vezes antes dela ganhar, às vezes depois. Se já faz uns dias que ganhou nenê e sentir aquela dor, faz um sumo de algodão com mastruz e pila num caneco e toma. Isso ajuda a sarar tudo dentro, a mulher fica sadia. Então tem o resguardo não só de comer. Tem o resguardo de não aceitar homem, tem que esperar os dias certos, não tem que se avexar com as coisas."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014

"A parteira acompanha. *Os sete dias sim. Ela vai ajudar a ficar cuidando dela, fazendo as coisas de casa, dando um banho, fazendo a comida dela, acompanhando ela nesse período que ela não pode fazer nada ainda. Completou uns oito dias, dez dias, ela vai poder ir na beira do rio, lavar a roupa do bebê dela pela parte da manhã, das 8 horas até as 9. Ela não vai poder pegar o sol do dia todo. Serviço pesado não. Um serviço maneiro de dentro de casa, lavar uma vasilha numa pia, a roupa... só*

a roupa do bebê dela. Ela não vai poder lavar roupa pesada. A comida, ela não vai poder comer todo tipo de comida. Num período de sete dias, oito dias, dez dias ela só vai poder comer mesmo a galinha. Daí, partir de uns dez dias ela já vai poder comer outra coisa. Que seja um jacu, que seja outro tipo de peixe que nem um pacu. Uma curimatá só se ela tirar a reima. E daí por diante. Agora, um outro tipo de peixe que nem o surubim, fidalgo, piranha, só quando ela acabar o resguardo mesmo. Matrinchã também não pode comer e pescada com poucos dias de resguardo também ela não pode comer." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"O nosso costume *aqui é comer peixe manso: tucunaré, uma traíra, um pacuzinho, são os peixinhos que a gente come aqui nos primeiros dias de resguardo. Mas o mais é galinha, aqueles franguinhos de primeira pena. Comer uma franga ou um frango que ainda não esteja baixando galinha (cruzando). Que já um galo ou uma galinha velhos não dá nos primeiro dias de parto. Prepara cozido no caldo, ou frito. Com arroz ou com farinha seca, aquela farinha branca. Eu nunca comi farinha puba de resguardo e nunca comi outra comida que não fosse galinha. Aqueles oito dias, a pessoa já reserva aquela comida para não comer outra comida. Comia um peixe ou caça do mato só depois dos 15 dias pra frente. Açaí depois dos oito dias a pessoa toma, não sente nada. Serve para aumentar o leite na mãe, e aí a criança se alimenta bem."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Do mato, a caça *que ela vai poder comer é o jacu, o folgacigana. Esse tipo de bicho de pena. O mutum fava ela não come, o caititu ela não come. O queixada, dependendo se ela já está com uns quinze dias de resguardo, mas não é muito bom também. A paca ela não vai comer, enquando ela estiver de resguardo ela não come. A cutia ela pode comer. A anta ela não come. O veado sendo daquele mateiro verdadeiro da canela vermelha não faz mal, agora sendo daquele chifre courado, daquele fuboca... nem olha, não pode."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Madalena alerta que a mulher em resguardo não deve se alimentar com farinha puba e nem com a banana-branca, conhecida também como banana-maçã. A banana pode causar o aparecimento de um corrimento chamado "flores brancas".

Durante a gestação ou o resguardo, o pai e a parteira, que são as duas pessoas mais próximas da mãe, devem tomar certos cuidados. Não são resguardos, mas é como se a atividade deles pudesse atingir diretamente o corpo do bebê ou da mãe.

"O pai não tem um resguardo. *Mas então se ele puder passar um dia ou dois sem trabalhar no período que o bebê nasceu, por causa da espremedeira[8]. Porque quando dá espremedeira na criança ele sofre muito. Então costumam dizer as parteiras mais velhas que é por causa do trabalho, da força que o pai bota, aí pula para criança. Então ele não pode. A mãe não vai poder pegar limão, nem comer com a pimenta. Nem a parteira antes do bebê cair [nascer], ela não vai poder pegar limão e não vai poder comer com pimenta antes do umbigo dele não sarar."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quanto ao resguardo menstrual, a duração é de uns 6 dias: três dias antes de menstruar e três dias depois. Nesse período, a mulher deve evitar comidas reimosas e o sol quente. Dona Madalena recomenda também que mulheres usem absorventes de algodão "dobradinho", como eram no seu tempo, que esquentam menos do que os comprados na cidade.

"Você vai, compra um metro *de pano de algodão, corta nos pedacinhos que você vê que dá no tamanho. Depois me fala se você não sente outro paladar no seu corpo."* **Maria Madalena Freires da Silva**, 67 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

8. Espremedeira é um jeito de corpo que o bebê dá, parece que fica se espriguiçando, a criança se torce, e aquilo às vezes dá problema no umbigo dele, "fica com o umbigo crescido".

Os resguardos que as mulheres fazem por ocasião do nascimento de uma criança e os resguardos menstruais são parte das práticas de cuidado difundidas no beiradão. O que foi exposto até aqui não esgota o assunto, mas traz exemplos de um conhecimento minucioso.

"FAÇO POR GOSTO, POR BONDADE"

"Pegar menino" é uma atividade que não gera renda, mas atende uma necessidade fundamental dos beiradeiros, sendo por isso muito reconhecida e valorizada. As razões apontadas pelas parteiras para assumirem os riscos de um parto passam pelos laços de afeto criados por meio deste evento.

As parteiras não cobram pelo serviço, e não negam ajuda a uma mulher na hora do parto. Largam o que estão fazendo e se deslocam apressadas até o lugar onde a mulher está. Saem a qualquer hora do dia ou da noite, sob chuva ou sol, e viajam a remo ou a motor para acudir a gestante.

Essas ocasiões criam importantes laços de gratidão, afeto e reciprocidade no beiradão. A mãe e a parteira se tornam comadres, e a criança que nasceu têm com a parteira uma relação especial. A parteira é chamada de madrinha, como uma segunda mãe. Seu Carlinhos se referiu à parteira como "mãe de alma".

"Faço por gosto, por bondade. *Se a pessoa tiver dinheiro eu faço, se a pessoa não tiver eu faço do mesmo jeito. Depois que a gente passa a fazer um trabalho desse, a gente fica mais carente, mais amigo, mais colega, mais chegada. Tinha uma mulher que era até intrigada comigo, e hoje ela é uma verdadeira pessoa para mim e eu para ela, porque eu peguei um filho dela, e desde esse dia ela conheceu que não podia viver intrigada comigo, aí nós vivemos numa boa, graças a Deus. Até hoje. Eu estou velha e ela também está velha. Se eu pego um menino seu, por acaso, a gente já vai se chamar de comadre. Aquele menino já vai ser meu filho, seu filho, meu filho, e aquele menino já me pertence um pouco, porque foi a primeira pessoa que ele viu na vista. A primeira pessoa que tocou nele, primeira pessoa que cuidou do primeiro chá do primeiro banho, de tudo, aquilo ali a gente considera uma família."* **Maria Madalena Freire da Silva**, Morro Verde, 67 anos, Riozinho do Anfrísio, 2014

PARTEIRAS DO RIOZINHO DO ANFRÍSIO E RIO IRIRI

No Riozinho do Anfrísio, muitas pessoas nasceram nas mãos de Dona Dora, Dona Maria Regina, Dona Raimunda, Dona Madalena, Dona Francineide, Dona Albertina, Dona Sebastiana, Dona Selmilda, Dona Odelice, e de outras mulheres já falecidas, como Dona Emília, Dona Anita, Maria do Carmo, Maria Vitor, Dona Dôra, Dona Nazaré, Dona Joana Valadar e Dona Zeca. No Riozinho, vem surgindo uma geração de jovens mulheres que já pegaram menino e que podem se tornar parteiras também, como a Chica Preta, a Liba e a Leni.

No Rio Iriri e seus afluentes, há também muitas parteiras experientes como Dona Maria Isabel, Dona Maria Feira, Dona Ivonete, Dona França, Dona Mocinha, e as falecidas Dona Maria Sozinha, Dona Maria do Ângelo, Dona Sinê, Dona Joana Cordeiro, Dona Raimunda, e tantas outras.

Os nomes de antigas parteiras foram lembrados pelos moradores do beiradão, prestando-lhes homenagem e registrando seus nomes para que se mantenham na memória das novas gerações.

PARTE II
A VIDA NA LOCALIDADE

LOCALIDADE PRAIA GRANDE NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2014

PARTE 2

INTRODUÇÃO

Quando os seringueiros chegaram na Terra do Meio foram se fixando em colocações abertas ao longo dos rios e igarapés. As colocações não consistiam apenas no espaço da casa e das estradas de seringa, mas incluíam também o terreiro, o porto, a roça, em alguns casos os castanhais, e a mata do entorno utilizada para caça e coleta. O conjunto das áreas de moradia e trabalho, mesmo sem haver continuidade territorial entre elas, formava uma colocação.

DAS COLOCAÇÕES SERINGUEIRAS ÀS LOCALIDADES BEIRADEIRAS

Quando os seringueiros chegaram na Terra do Meio foram se fixando em colocações abertas ao longo dos rios e igarapés. Embora as colocações fossem, a princípio, unidades de trabalho submetidas à centralidade dos barracões e controladas pelos patrões interessados na borracha, os seringueiros desenvolveram um modo de vida baseado na roça e extrativismo de diversos produtos, reduzindo a dependência de bens importados.

Nessa relação de uso múltiplo da floresta, as colocações não consistiam apenas no espaço da casa e das estradas de seringa, mas incluíam também o terreiro, o porto, a roça, em alguns casos os castanhais, e a mata do entorno utilizada para caça e coleta. O conjunto das áreas de moradia e trabalho, mesmo sem haver continuidade territorial entre elas, formava uma colocação.

No sistema criado pelos seringueiros[1], que em alguns momentos se constituiu como resistência ao poder dos patrões, eles tinham certa autonomia para empregar seu tempo em outras atividades. Alguns diminuíam a produtividade de borracha e dedicavam mais tempo à roça e à caça[2]. A organização do trabalho em cada colocação relacionava-se ao estágio de desenvolvimento familiar que considerava o número e a idade dos filhos de um casal. Assim, as colocações foram se inter-relacionando por meio de casas unidas por parentesco ou compadrio, o que fazia com que tais relações de afinidade não se definissem pelas fronteiras dos seringais. Mutirões de trabalho e festejos reuniam grupos de famílias em colocações que pertenciam a diferentes patrões. De acordo com os relatos, os barracões centralizavam a produção e ali os seringueiros compravam mercadorias. Com exceção daqueles que moravam bem próximos, as relações com o barracão eram raras e pontuais. Nesse sentido, o seringal tomado como unidade territorial submetida a um patrão parece ter tido menos relevância na organização do trabalho e nas relações entre seringueiros do que tiveram as colocações.

À medida que os patrões foram saindo do beiradão, as fronteiras dos seringais foram se diluindo ainda mais, a produção de borracha foi perdendo centralidade, e muitas famílias permaneceram trabalhando em suas colocações, envolvendo-se com novas atividades econômicas cujos produtos passaram a ser escoados pelos regatões. O termo "colocação" foi sendo substituído por "localidade" ou "lugar". Muitas das localidades atuais foram colocações no passado, mas há também localidades abertas após a dissolução do sistema dos seringais. Os mais velhos ainda usam o

1. O "sistema de colocações" envolveu não apenas uma forma de organização da economia doméstica mas a sociabilidade entre os moradores das diversas colocações. Esse modo de vida significou uma adaptação ao ambiente florestal e às relações de patronagem que permitiu aos seringueiros permenecer no beiradão mesmo depois do fim do ciclo da borracha. O modo de vida baseado no sistema das colocações dos seringueiros acreanos subsidiou a criação das primeiras reservas extrativistas na Amazônia (Almeida, 2012).

2. Na introdução, relatos de antigos moradores do beiradão mencionam o poder exercido pelos patrões sobre os seringueiros, impondo como monopólio a produção da borracha. Eram deixados à míngua caso não alcançassem a produtividade ou não saldassem suas dívidas.

termo "colocação" quando se referem às localidades que funcionaram no tempo dos patrões.

A dinâmica das localidades mantém características da organização original dos seringueiros nas colocações. Ela compreende espaços de moradia e de trabalho agrícola, caça, coleta e de extrativismo, oferecendo os meios necessários para garantir o sustento das famílias. As localidades são também relativamente distantes umas das outras e não há, necessariamente, caminhos por terra que as liguem entre si; apenas os moradores mais experientes em localizar-se na mata varam de uma localidade para outra por terra. O acesso às localidades é então, por excelência, pelos rios.

As colocações, por terem sido criadas no bojo do sistema dos seringais, eram habitadas por seringueiros, solteiros ou com família. Os filhos dos seringueiros, quando alcançavam certa idade, recebiam as suas próprias estradas para cortar seringa. Já as localidades são lugares de moradia que existem independente da extração de látex. Ter estradas de seringa não é uma condição da localidade como era das colocações, embora as estradas existam, mesmo que desativadas, na imensa maioria das localidades. Com a saída definitiva dos patrões, a autoridade que exerciam, baseada na ideia de que eram proprietários dos seringais, se dissolve. Nas localidades perdura uma forma de organização do espaço na qual não vigora o modelo de propriedade individual da terra. A relação de posse aparece ligada somente às áreas onde se emprega trabalho familiar.

© Herculano Camilo de Oliveira Júnior

DESENHO DE LOCALIDADE BEIRADEIRA.

Foi mencionado no capítulo "Tempos e espaços beiradeiros" que a mata tem um "dono", um "chefe", ou um ente protetor. Mas essa figura tampouco se constitui como um proprietário, funcionando mais como um regulador das diversas categoria de uso que cada elemento da mata possui. No espaço da mata todos caçam e coletam frutas, cipós, remédios, materiais para construção. As áreas que as famílias usam no dia-a-dia para esses fins são aquelas mais próximas da casa e fazem parte da localidade, o que não significa que ficam restritas a essas áreas. Os limites da localidade não são fixos, vão sendo definidos conforme variam os usos.

> ***"Até onde eu vou,*** *até onde eu costumo tirar as coisas pra eu me alimentar, pra mim tudo é um nome só, tudo é Praia Grande. Por que daí já foi o nome que eu dei pro meu lugar. Então até onde eu vou colher o que eu preciso, o nome é um só. A distância que eu vou aqui detrás, é tudo a terra da Praia Grande. Eu não vou dizer que Praia Grande é só aqui na frente na beira do rio. Praia Grande é onde eu colho alguma coisa pra me alimentar, tirar uma madeira ou um cipó."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Se nas áreas adjacentes à casa não é possível encontrar algo, pode-se caminhar para mais longe, chegando eventualmente perto de outras localidades. As relações entre moradores aparentados ou de localidades vizinhas envolve compartilhamento de alguns espaços da mata para caça e extrativismo.

> ***"Em todo canto aqui*** *eu meto a cara. Eu entro na mata, varo ali no rumo da casa dos meus cunhados* [se refere à localidade Praia Grande], *do meu outro vizinho, que é o Chico Doido* [localidade Ressaca], *e ele também vem por aqui no São João. Ele entra aqui e caça atrás da minha casa. Ele tira a palha pra cobrir a casa dele, tudinho aqui. Porque lá na casa dele não tem palha. Ele tira a palha daqui e eu vou lá ajudar ele a cobrir a casa dele. Às vezes quando eu vou cobrir a minha aqui, ele também me ajuda. É assim, com a gente é toda a vida assim. Ele vem, só chega aí e se manda. Eu também vou caçar, passo, subo lá.*
>
> *Só que sempre eu vou caçar em canto fulano, amanhã eu já vou dar uma volta pra outro canto, e às vezes se a gente for praquele rumo ali, a gente já vai escutando, sabendo que o outro está prali, pra gente já não se confundir. Às vezes diz: 'rapaz vou pra aquele lugar fulano', 'rapaz, amanhã eu também tava querendo ir lá'. Aí às vezes vão os dois juntos. Não tem esse negócio de dizer assim 'ah, tu veio pra cá no meu, não era pra fazer', não. Aqui nunca tivemos esse negócio. Tanto pra caçar, quando pra pescar, tirar um cipó pra fazer uma vassoura, um paneiro, amarrar uma casa. Aqui eles tiram tudinho, aí também, aqui detrás de casa, aqui nunca teve esse negócio, não."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quando alguém investe trabalho em uma área de mata, porém, os benefícios que resultam desse esforço são de quem trabalhou. Estradas de seringa, piques de castanha e as roças de uma determinada localidade são de uso da família que dedicou trabalho ali. Um beiradeiro não corta seringa na estrada colocada por outro, nem quebra castanha em um pique que não botou, não arranca as mandiocas que outra família plantou, tampouco usa um mutá armado por outro caçador. Se alguém tem interesse de trabalhar em uma área de trabalho de outra pessoa, pode-se conversar e fazer um combinado. Esse tipo de situação é mais comum quando uma família se muda para outra localidade ou deixa de usar alguma de suas áreas de trabalho. Os combinados variam: as áreas podem ser emprestadas por determinado tempo e o usuário zela pelo espaço, ou pode-se negociar um pagamento pelo uso, em dinheiro ou em algum bem produzido no local. No Riozinho do Anfrísio, por exemplo, algumas estradas de seringa são usadas por seringueiros que

residem em outras localidades, ou por homens solteiros que optam por não morar sozinhos e se agregam a uma família, aparentada ou não.

Os castanhais situam-se em áreas mais distantes das casas e são especialmente valorosos. Assim como as estradas de seringa, os piques de castanha são transmitidos de pai para filho. A diferença é que não há a mesma disponibilidade de castanheiras quanto há a de seringueiras, de modo que novas estradas de seringa podem ser colocadas sempre que uma família mudar de localidade, enquanto os piques de castanha não. Estes mantêm-se como um patrimônio familiar independentemente da localidade onde a família baseia sua moradia.

Quando as colocações de seringa localizadas dentro dos pequenos igarapés foram abandonadas, os piques que lá estavam continuaram sendo explorados pelos descendentes dos seringueiros que botaram ou trabalharam nos piques. A família de seu Raimundo Delmiro, por exemplo, quebra castanha nos piques no Igarapé Aurora, reabertos pelo finado Francisco Delmiro na década de 1990. A família de Simbereba e Chicó sobem de canoa o Rio Novo e o Igarapé Preto em companhia de outros familiares para acessar os castanhais que foram do pai deles. João Neto quebra castanha na localidade São Pedro, nos castanhais que herdou de seu pai, Seu Domingos.

> ***"A castanha eu quebro** tudo lá no pique do São Pedro, não é aqui não, é longe. Eu quebro lá mais meus irmãos. Agora a estrada é aqui mesmo no São João. O caminho daqui detrás da casa, eu ando pra caçar o dia todo atrás de caça. Tirar cipó, açaí, patoá, tudo tem por aqui mesmo."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"As áreas de trabalho** são os castanhais, e quando a gente usava para a seringa, também. Agora a gente usa para a castanha, para caçar e as roças que são atrás das moradas. Mandioca, melancia, milho, macaxeira."* **Agnaldo Livramento Rodrigues**, 56 anos, Rio Novo, 2014

No caso de uma família passar a morar na localidade deixada por outros moradores, o espaço limpo da casa e do terreiro também podem ser negociados. Quando uma localidade está abandonada há muito tempo, o trabalho para reabrir é quase tão grande quanto o de abrir uma nova e, neste caso, não se negocia qualquer tipo de pagamento ao antigo morador. É comum que, ao reabrirem uma localidade antiga, os novos moradores mudem o nome da localidade.

Os beiradeiros das localidades que ficaram dentro das Reservas Extrativistas possuem segurança territorial e acesso à floresta que garante seu sustento. O mesmo não acontece com beiradeiros que ficaram fora das reservas. Moisés Andrade da Conceição se criou no Lajeiro, uma colocação no alto curso do Rio Novo, trabalhando como seringueiro e castanheiro. Em sua fala aparecem os nomes das colocações e dos seringueiros que trabalhavam em cada uma delas. Quando os patrões foram embora do Rio Novo – entre eles o "senhor" de Amorfirma[3] – entregaram áreas de trabalho para os seringueiros que ali permaneceram. Moisés ficou com o castanhal da Guloseira, mas fixou moradia na Maribel. Nesse intervalo, a Maribel foi incorporada à Terra Indígena Arara e os castanhais do Rio Novo ficaram dentro da Estação Ecológica da Terra

3. "Senhor de" é uma expressão beiradeira usada para se referir a alguém de certa idade e algum prestígio, sobre o qual pode pairar alguma incerteza quanto ao nome. costuma "um tal de". Amorfirma era patrão de seringa no Rio Novo, como mencionado anteriormente.

do Meio, uma unidade de conservação de proteção integral que proíbe qualquer tipo de ocupação, uso e extração de recursos. Com essas ações, o Estado retirou de Moisés o acesso à sua morada e sua área de trabalho. Assim como ele, muitas outras famílias do beiradão encontram-se na mesma situação, "irregulares" em suas localidades.

> ***"Eu morei*** *no Rio Novo 19 anos, morei no Lajeiro. Lá tinha muito morador, era habitado demais. Daqui da entrada até as cabeceiras tinha muita gente, tudo seringueiro. Tinha muito vizinho e morava tudo pertinho. Os moradores de lá eram o Enoque, na Dúvida [nome da localidade], o João Caboclo no Castanhal, no Morro Verde era o Filomeno, na Lajinha era o Bulema, do Bulema ia pros Patos que era onde morava o pai do Valdirzinho; no Morro das Graças era o Hermes Bacabeira. No Manoel Vitorio morava a Dona Regina e o Raimundo Silva. No castanhal da Guloseira, os castanhais tudinho eram do patrão, eram tudo do finado Amor, o patrão mandava os mateiros abrirem os castanhais. No Lajeiro éramos nós mesmos que botávamos. Ele dava os castanhais e o seringueiro ficava zelando e quebrando todo ano. Aí quando a pessoa saía, já dava pra outro. No tempo que eu fiquei com aquele castanhal, era o tempo do velho Chico Cunha; quando ele foi embora, o finado Amor foi e me deu. Eu tinha os meus 25, 26 anos."* **Moisés Andrade da Conceição**, 56 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

A fala de Moisés demonstra que a história é construída também a partir de memórias locais. As localidades guardam uma parte importante da história do povo beiradeiro, as marcas da presença das famílias permanecem inscritas no espaço. Moisés lamenta a proibição ambiental. Impedir os beiradeiros de viver ou trabalhar no território onde nasceram e se criaram seus pais, avós e bisavós abala a segurança material, além de apagar memórias do passado e restringir planos de futuro[4].

Quando uma pessoa abre uma localidade, ou quando abria uma colocação, o lugar recebia nomes de santos católicos (São Francisco, São João, São Pedro, Santa Luzia, São Sebastião, São Lucas) ou de referências da natureza (Ilha do Papagaio, Ilhas das Cobras, Morro Verde), de paisagens do rio (Cachoeirinha, As Croas, Praia Grande, Ressaca), de árvores (Guloseira, Piranheira, Palhal, Cocal), de pedras (Lajeiro, Lajeado, Pedra do Ó) e assim por diante. Há nomes que remetem a construções (Os Tapiris) ou a acontecimentos ocorridos no local (Boi Morreu); há também nomes associados às pessoas que abriram ou moraram no local (Chico Martins, Morro do Anfrísio, Manelito), nomes inspirados em lugares que conheceram ou ouviram falar (Santarenzinho, Buenos Aires), além de nomes auspiciosos (Boa Saúde, Novo Paraíso, Bom Jardim, Boa Esperança, Bom Lugar, Bem Bom, Triunfo, Alto Alegre, Ilha do Amor).

As localidades mais antigas, nas quais as famílias organizavam festejos e recebiam convidados são muito lembradas. O tamanho das árvores frutíferas plantadas são indícios de sua história. Com a saída de algumas famílias beiradeiras, muitas áreas ficaram desocupadas, como Alto Iriri e Alto Riozinho do Anfrísio. Ocupadas ou não, as localidades exibem marcas das sucessivas gerações de seringueiros, onde é possível reconhecer os pés de fruta cultivados, as plantas medicinais, a mata de capoeira e o porto, identificado pela área desgastada por falta de vegetação na beira do rio.

4. Algumas famílias beiradeiras que ficaram fora das reservas extrativistas ou que ficaram com suas áreas de trabalho sobrepostas às áreas protegidas pelo Estado conseguiram obter autorização do órgão ambiental para coleta de castanhas no inverno. No entanto, o documento tem validade de poucos meses, devendo ser reemitido a cada safra, enredando os ribeirinhos na burocracia estatal e restringindo o direito às suas áreas tradicionais de trabalho.

© Acervo da Família Costa Nunes/Década de 1980

PRAIA DE SÃO JOSÉ (ATUAL PRAIA DO ANFRÍSIO), ANTIGA SEDE DO SERINGAL DE ANFRÍSIO NUNES ÀS MARGENS DO RIO IRIRI.

A mobilidade que caracterizava a ocupação seringueira no período das colocações continua existindo entre os beiradeiros, mas de maneira menos intensa. Se antes era normal que as famílias se mudassem para até 10 ou 12 colocações diferentes ao longo da vida ativa de um seringueiro, hoje a tendência é que permaneçam mais tempo onde escolheram viver. Quando se mudam, os motivos são diversos: surgimento de alguma *questão*[5] entre vizinhos; invasão de saúvas que inviabiliza a produtividade das roças e abala a segurança alimentar da família; alagamento do terreiro em invernos mais rigorosos; separação de um casal ou o falecimento do morador antigo do lugar. Foram mencionados também a escassez de palha babaçu ou as más condições de uso do porto, mas estas últimas não constituem, sozinhas, razões fortes o suficiente para o abandono de uma localidade.

Acontece com frequência de crianças serem criadas por outros parentes, principalmente avós ou compadres, e nesses casos, elas se mudam para outras localidades. Com a implantação das escolas, algumas famílias se fixam parte do tempo na localidade onde estudam os filhos. Pais separados alternam entre si a estadia dos filhos que passam a morar ao mesmo tempo em mais de uma localidade. Quando crescem e se casam, a presença mais duradoura de filhos em localidades onde não moram é definida também em função de atividades produtivas. É o caso de um morador do Morro Verde que, no verão de 2015, permaneceu alguns meses com sua mulher e filhos na localidade Paulo Afonso, onde mora seu pai, porque as estradas de seringa do Alto Riozinho são consideradas melhores para a extração do látex. Passada a temporada de cortar seringa, retornou à localidade da mulher.

Deslocamentos feitos quando as famílias se mudam temporariamente para outras localidades podem ocorrer também durante a safra da coleta da castanha. O costume se estende também aos beiradeiros que se dedicam à pesca comercial, principalmente no Rio Iriri. No verão, armam acampamentos – às vezes com a família toda – à beira rio ou em ilhas perto de locais considerados bons de peixe.

5. *Questões* são desentendimentos. No caso aqui, entre vizinhos. Uma das relações mais importantes entre vizinhos é a prática de "vizinhar" a caça, isto é, um sistema de reciprocidade de carne marcada pela confiança mútua entre os vizinhos. Na Terra do Meio, assim como em outros territórios ribeirinhos fundados nas colocações seringueiras, as *questões* que surgem, por exemplo, devido a prejuízos causados por vizinhos na roça ou em alguma área de uso podem gerar o "cancelamento de vizinhanças e querelas maiores entre os moradores" (Postigo, 2010: 183, 184).

A maioria das localidades tem um número que varia de uma a quatro casas. Em cada casa reside uma família nuclear formada pelo pai, mãe e filhos, o que constitui a unidade doméstica e produtiva no beiradão. Cada grupo familiar trabalha para garantir seu sustento diário, buscando suprir a demanda alimentar e gerar renda para providenciar outros bens e serviços de que necessitam. Um dos fatores que determina o tamanho – em número de casas – de uma localidade é a fase em que se encontra a família. Quando os filhos crescem e se casam, eles podem: 1) permanecer na localidade e construir uma casa ao lado dos pais 2) se mudar e construir uma casa na localidade dos sogros ou 3) abrir uma localidade nova.

Abrir uma localidade e tornar o espaço habitável demanda esforço para derrubar a mata, roçar o terreiro, botar roça, construir a casa e ajeitar o porto. Por isso, empreita de tal porte ocorre normalmente quando o casal já tem filhos um pouco maiores, capazes de ajudar na construção e nos afazeres de casa. É comum que os casais com filhos de colo contem com a assistência dos avós e outros familiares, sobretudo no período em que a mulher cumpre o resguardo. No entanto, nota-se pela fala de alguns pais de família, que a busca da independência dos pais é um valor que move os jovens casais, comentando satisfeitos que trabalharam duro para conseguir criar todos os filhos sem precisar deixá-los morando com os avós.

Localidades com mais de quatro casas são raras. Morro Verde, Boa Esperança, Maribel e São Francisco são as únicas que concentraram mais de uma dezena delas. Nesse caso, é possível que o aglomerado seja motivado por uma nova forma de utilização do território, menos ligado à floresta e mais aos trabalhos no rio e na roça.

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

© Lilo Clareto/ISA/2014

De cima para baixo, localidades no rio Iriri: LAJEIRO, SANTA LUZIA E BOM JARDIM.

DIA A DIA E ESPAÇOS DA LOCALIDADE

No dia-a-dia da maioria das localidades beiradeiras existe uma organização do trabalho familiar que divide tarefas em função do gênero e da idade. Aos homens cabem certas atividades e às mulheres outras, mas há também aquelas desempenhadas igualmente por ambos, e outras em que mulheres e homens participam de diferentes etapas, como nos processos de produzir o alimento, botar roça, construir casas e quebrar castanha. Trabalhos pesados que envolvem transporte de peso (coleta de andiroba, madeira para construção) e incursões pela mata (cortar seringa, caça) são exclusivamente masculinas.

Serviços culinários e organização do espaço da cozinha são quase sempre reservados às mulheres. Pilotar canoa a motor costuma ser uma tarefa masculina, mas algumas mulheres têm se interessado em aprender. As crianças da localidade São João vão sozinhas para a escola na Praia Grande, conduzidas de canoa pela filha mais velha, Gilmara, de 12 anos. Há mulheres que gostam de ir para a mata, de participar e aprender a cortar seringa, outras que extraem matérias-primas para trançados mesmo em locais mais remotos. Uma das limitações do acesso das mulheres ao espaço da mata é que o uso de armas de fogo é reservado aos homens[6]. Filhos pequenos também fixam as mulheres em casa.

Embora essa divisão de tarefas exista na maioria das localidades, diferentes arranjos na organização do trabalho familiar são possíveis, dependendo do formato e estágio de desenvolvimento de cada família e dos interesses pessoais também. Os estágios familiares são definidos com base na relação entre capacidade produtiva e consumo. Famílias formadas por casais jovens com filhos pequenos até 10 anos contam com apenas dois adultos produtivos e um número variado de consumidores[7]. Essas famílias têm uma dinâmica de trabalho árdua para os pais, distinta das famílias que já contam com filhos capazes de contribuir na produção[8]. Quando os filhos passam a participar da economia doméstica não apenas como consumidores, a família tende a produzir excedentes e a carga diária de trabalho começar a se abrandar. Nesses casos, o grupo doméstico alcança um período mais estável e confortável, que pode novamente ser perdido quando os filhos crescem, casam e resolvem morar longe dos pais[9].

Quando uma família é predominantemente formada por homens, eles assumem tarefas que usualmente seriam desempenhadas por mulheres e vice-versa. Nas próximas sessões, a participação dos membros da família vão aparecendo em contextos específicos.

6. Há casos excepcionais em que mulheres fizeram uso de armas de fogo. O mais comum é que aconteça quando um bando de queixadas atravessa o terreiro da localidade e, na ausência do marido ou filhos mais velhos, a mulher atira na caça.

7. Em 2015, por exemplo, havia no Riozinho do Anfrísio um jovem casal com cinco filhos menores de 10 anos.

8. Exemplo desse tipo de situação aparece na descrição do trabalho sobre a castanha. Movido pela necessidade de gerar renda imediata, um jovem pai de 4 filhos vai coletar castanhas antes do tempo ideal de fazer o serviço.

9. Almeida, 1986 e Woortman, 2001.

PORTO

Toda localidade beiradeira é acessada pelo rio. Com isso, uma boa área de porto é critério preponderante na hora de escolher onde abrir uma nova localidade. O porto é feito de preferência em locais de remanso, onde a água não corre muito e em que não forma muita lama quando o rio começa a secar.

A maioria das localidades tem apenas um porto, que se adequa ao longo do ano às cheias e vazantes do rio; outras usam duas áreas de porto, uma adequada ao rio baixo, outra utilizada no inverno. Localidades com poucas casas compartilham o porto, e localidades que reúnem muitas casas, é necessário abrir outros acessos ao rio.

Além de servir como área de movimentação das embarcações, no porto são realizadas diversas atividades de trabalho e lazer. Sobre a superfície da água são deixadas as tábuas para serviços desempenhados geralmente pelas mulheres: lavar vasilhas e roupas, tratar[10] peixe e caça, e dar banho nas crianças. As melhores madeiras para essa finalidade são o cedro e a carapanaúba, boas de flutuação, geralmente tiradas de um tronco só, com cinco centímetros de espessura na falta do cedro ou da carapanaúba, são tiradas de quatro a cinco tábuas de outra madeira, encaixadas e suspensas por quatro forquilhas para impedir que afundem. As tábuas podem ser compartilhadas ou cada mulher ter a sua. Essas tábuas servem também para apoiar os bebês enquanto suas mães trabalham.

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

10. Tratar é o trabalho de tirar o couro e as vísceras dos animais capturados para comer.

FRANCISCA LIVRAMENTO NO PORTO DA LOCALIDADE BOA ESPERANÇA, RIO IRIRI.

© Aaron Vincent Elkaim/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

De cima para baixo, localidades no rio Iriri: VISTA DO PORTO NA ILHA DO PAPAGAIO E MANGUEIRA NO PORTO DE SÃO LUCAS.

Pela manhã, a primeira coisa que as pessoas fazem quando se levantam da rede é caminhar para o porto. Lavam o rosto e escovam os dentes. Reparam e comentam se o rio encheu ou vazou. Não demora, as mulheres chegam com bacias de louça do jantar para lavar. A cena se repete todos os dias: as filhas mais velhas chegam no rio com a mãe e ajudam na tarefa, com a metade do corpo dentro da água, a tábua à frente como suporte ao trabalho. As vasilhas de metal são areadas com palha de aço até reluzirem. Se o rio está na fase em que o nível da água muda rapidamente– enchendo ou baixando – as mulheres mudam a tábua de lugar para ajustarem-na ao nível mais prático e confortável.

Enquanto as vasilhas são lavadas, patos e pequenos peixes são atraídos pelos resíduos de carne, peixe e farinha das vasilhas. Às vezes as mulheres ainda não terminaram o serviço quando o marido ou filhos trazem um peixe ou caça para serem "tratados" ali e preparados na casa para o almoço. No porto são tratados os peixes e caça pequenos. Caça grande é tratada no terreiro.

Nem todo dia as mulheres lavam roupa, e não há horário certo para essa atividade. Elas levam em conta a disponibilidade de tempo e de sol. Quando reúnem uma boa quantidade de roupa de toda a família, lavam tudo de uma vez. À medida que os filhos crescem, meninos e meninas começam a se responsabilizar cada um pela sua roupa. A roupa do marido geralmente é lavada pela esposa. As meninas aprendem esse tipo de tarefa com suas mães, desde cedo, fazendo junto.

> ***"Com minha mãe*** *eu aprendi muita coisa. Aprendi a fazer as coisas em casa, coisas de casa, lavar roupa, fazer comida. Aprendi também a plantar as mandiocas na roça,*

MULHERES DA LOCALIDADE BOA ESPERANÇA LAVAM ROUPA NO PORTO, RIO IRIRI.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

De cima para baixo, localidades no Riozinho do Anfrísio: CRIANÇAS BRINCANDO NO PORTO DE OS TAPIRIS E FRANCINEIDE LAVANDO VASILHAS NO PORTO DE PRAIA GRANDE.

> *essas coisas. E minha mãe me ensinou também a fazer essas outras coisas que eu faço [se refere, entre outras coisas, à extração de óleo de andiroba, extração de óleo de coco e trançado de palha de babaçu].”* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

O porto também é lugar de banhar. As crianças e as mulheres passam boa parte do dia em atividades no rio. No fim da tarde vão pela última vez para se banhar. Entrar no rio à noite implica dividir espaço com os jacarés, atraídos por restos de comida que restaram da lavagem das vasilhas e do tratamento de carnes e peixes. Mesmo assim, e geralmente acompanhadas, algumas pessoas banham-se à noite, monitorando os movimentos dos jacarés com uma lanterna.

TERREIRO

O terreiro consiste na pequena área desmatada no entorno da casa. Normalmente essa área se prolonga até a beira do rio, mas há localidades em que o acesso até o porto é apenas um caminho roçado em meio ao capim. Há casas com terreiros maiores, outras com terreiros menores, mas mesmo o mais amplo terreiro ocupa uma área diminuta na vasta floresta que o cerca. Em localidades com casas bem próximas umas das outras o terreiro é compartilhado, caso da Boa Esperança e do Morro Verde, embora existam setores mais próximos de cada casa que são ocupados por cada família de maneira mais ostensiva. Em localidades onde as casas são mais distantes, cada uma tem seu porto e um terreiro no entorno; de uma casa não se avista a outra. É o caso das localidades Manelito e do Lajeiro do Iriri. Na primeira há caminhos por terra de uma casa para a outra. Na segunda, mesmo sendo próximas, as casas são acessadas somente pelo rio.

As paisagens e os acessos das localidades mudam conforme a estação, devido à grande variação no nível do rio. No inverno, algumas localidades ficam com parte do terreiro embaixo d’água, sendo possível chegar com a canoa até quase a porta das casas. É o caso de localidades como Praia Grande, São João, Boa Esperança e Morro Verde. Em anos de inverno rigoroso, as águas chegam a alagar as casas. No verão, as canoas ficam atracadas no leito do rio e o acesso é feito por um caminho roçado do porto até o terreiro.

Os terreiros variam em tamanho e refletem o interesse e dedicação de cada família em mantê-los limpos, cultivar plantas, construir estruturas para

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

TERREIRO DA LOCALIDADE RESSACA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

auxiliar nos diversos trabalhos realizados ali. Algumas pessoas consideram que o cultivo de temperos e árvores frutíferas no entorno da casa fazem parte do terreiro. Outras consideram que o terreiro é apenas uma pequena área desmatada no entorno da casa e que a área de plantio de frutas é chamado "sítio" (*ver adiante*).

Os canteiros de temperos são encontrados na maioria das localidades, próximos da casa, e normalmente mantidos pelas mulheres. São suspensos para impedir o acesso de animais. Os canteiros podem ser feitos dentro de canoas velhas, de tábuas ou de toras roliças. Várias pessoas aproveitam canoas velhas, levantadas sobre forquilhas. Os temperos são plantados perto da cozinha porque usados todos os dias no preparo da comida. No verão a rega diária precisa ser feita com água trazida do rio. No inverno, a chuva se encarrega. Três temperos indispensáveis no cotidiano culinário são cultivados em quase todas as localidades: cebola de palha [cebolinha], chicória [coentro do mato], e pimenta malagueta. Além da pimenta do reino e da pimenta malagueta, foram mencionadas outras três variedades: pimenta de cheiro (a mais comum), a pimenta esporão de galo (que ocorre mais raramente) e a pimenta chumbinho – ou "pimenta de índio" – pimenta nativa que cresce na mata.

© Pedro Martinelli/ISA/2002

TERREIRO DA LOCALIDADE VOLTA DA ESCADA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

PIMENTA MALAGUETA NA LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

TEMPEROS E PIMENTAS

Cebolinha
Também chamada de cebola de palha, as mulheres cultivam em canteiros suspensos e temperam caldo de peixe, feijão e carnes de caça cozidas.

Chicória
Uma erva rasteira que tem aroma e sabor semelhante ao coentro, conhecido em outras regiões como "coentro do mato". No beiradão, a chicória é muito utilizada no preparo de peixes cozidos e no feijão.

Coentro e Salsa
Mais raras, são encontradas nos canteiros de temperos suspensos de alguma localidades. Servem para temperar peixe, carne e feijão.

Cravo
Também chamada de cravinho – ingrediente adquirido em Altamira, muito usado para temperar bolos de puba e mingau.

Manjericão
Encontrado em alguns canteiros, as folhas são mais utilizadas em chás e banhos medicinais.

Pimenta do Reino
Quando não é plantada no terreiro, a pimenta do reino é adquirida no mercado da cidade. É muito usada para as carnes assadas e especialmente na carne de caça como queixada e veado. As sementes são "pisadas" no pilão com sal e limão.

Pimenta Malagueta
Os frutos são bem pequenos e vermelhos quando maduros. Assim que colhidas no terreiro são cortadas em pedaços miúdos e misturadas cruas à comida, já no prato. Algumas pessoas misturam os pedacinhos da pimenta no suco de limão para temperar peixe.

Pimenta de cheiro
Redonda, amarela e saborosa. Mesmo uso da pimenta malagueta.

Pimentão esporão de galo
"É uma pimenta comprida, parece mesmo um esporão de galo. Lá no Iriri nós plantávamos. No Itapacurá, onde a minha mãe morava, também tinha quando ela era mais nova. A gente quando veio para o Iriri trouxe para plantar aqui." **Maria das Graças Nascimento de Carvalho**, "Dona Graça", 54 anos, Iriri, 2015

Pimenta chumbinho ou pimenta do índio
"É uma pimentinha bem pequenininha, tem a vermelhinha e tem uma que é amarelinha e queima. Ela faz é queimar mesmo! Ela é muito ardelosa. O pé dela é menor que da pimenta malagueta, a folha dela é muito mais miudinha que da pimenta malagueta. Ela dá muito na mata. Chama de pimenta do índio porque ela dá no mato. Ela tem na mata, mas a gente planta também." **Dona Graça**

Algumas pessoas usam os canteiros suspensos para cultivar também pequenas plantas que servem de remédio. O terreiro também é local de plantio de diversas frutas, flores e ervas medicinais. Além de mangueiras, presentes em abundância, é comum encontrar laranja, limão, tangerina, abacate, cupuaçu, mamão e caju plantados. Banana é plantada na roça.

Página ao lado: Maria e seu canteiro de temperos na localidade Ressaca, Riozinho do Anfrísio. © Anna Maria Andrade/ISA/2014

PÉ DE CACAU NATIVO NO TERREIRO DA LOCALIDADE PRAIA GRANDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes, 2014

PLANTAS CULTIVADAS NO TERREIRO DA PRAIA GRANDE

(não incluem as plantas da roça)

Praia Grande é uma localidade na margem direita do Riozinho do Anfrísio. O lugar foi aberto por Francineide Rocha Machado com seu falecido marido em meados da década de 1980. Nesses trinta anos, a família cultivou uma variedade de árvores frutíferas, temperos e alguns legumes.

FRUTAS

Abacaxi, 2 variedades *(Ananás comosus)*
Coco d'água *(Cocos nucífera* L.*)*
Cupuaçu *(Theobroma grandiflorum)*
Laranja, variedades da china e da terra *(Citrus aurantium* L.*)*
Limão, variedade limãozinho *(Citrus limon)*
Limão tanja *(Citrus medica)*
Tangerina Pocan *(Citrus reticulata* Blanca*)*
Tangerina pequena *(Citrus nobilis)*
Cacau *(Theobroma cacao)*
Cacauí *(Theobroma speciosum* Willd*)*
Caju, variedades amarelo e vermelho *(Anacardium occidentale)*
Cajuí ou caju de janeiro *(Anacardium microcarpum)*
Pupunha *(Bactris gasipaes)*
Açaí *(Euterpe oleracea)*
Abacate, 2 variedades *(Persea americana)*
Jambre ou jambo *(Syzygium jambos)*
Bacabinha *(Oenocarpus bacaba)*
Maracujá *(Passiflora edulis)*
Manga *(Mangifera indica)*
Buriti *(Mauritia flexuosa)*
Tamarindo *(Tamarindus indica)*
Gulosa *(Peritassa laevigata)*
Sapucaia *(Lecythis pisonis)*
Goiaba *(Psidium guajava)*
Melancia *(Citrullus lanatus)*
Mamão *(Carica papaya)*
Banana, variedades: branca (mesmo que banana-maçã), peroá, comprida (ou banana da terra) e roxa (*Musa* ssp.); prata e sapa (pacova) *(Musa X paradisiaca)* rigideira *(Musa sapientum)* e najazinha *(Musa musacea)*

TEMPEROS

Alfavaca *(Ocimum basilicum)*
Pimenta malagueta *(Capsicum frutescens)*
Pimenta de cheiro *(Capsicum chinense)*
Pimenta-doce *(Capsicum annuum)*
Bredo, apenas para temperar feijão *(Amaranthus viridis)*
Chicória ou coentro do mato *(Eryngium foetidum)*
Coentro *(Coriandrum sativum)*
Cebola de palha, cebolinha *(Allium fistulosum)*
Jambu *(Acmella oleracea)*
Vinagre, vinagreira *(Hibiscus sabdariffa)*

REMÉDIO OU CHÁ

Capim santo *(Cymbopogon citratus)*
Mastruz *(Chenopodium ambrosioides)*
Elixir parigóico ou paregórico *(Ocimum selloi* Benth*)*
Japona *(Eupatorium triplinerve* Vahl*)*

LEGUMES

Batata-doce branca ou roxa *(Ipomoea batatas)*

OUTROS NÃO COMESTÍVEIS
(plantados para usos específicos)

Inajá *(Attalea maripa)*
Mogno *(Swietenia macrophylla)*

Na maior parte das localidades, o cuidado com as plantas do terreiro é tarefa das mulheres. Algumas pessoas plantam centenas de pés de frutas, ocupando áreas mais extensas que a maior parte dos terreiros. Nesse caso, podem se referir a essas áreas de cultivo como "sítio".

Na definição de Simbereba, o sítio seria o espaço além do terreiro, avançando em direção à mata, onde há cultivo de frutas. Algumas pessoas se referem ao sítio para designar o conjunto de áreas cultivadas formado pelo terreiro, áreas de plantio de frutas mais as roças. Tanto o termo "sítio" como "lote" surgem em alguns contextos para nomear porções de terra, mas sabe-se que são nomes que derivam da política de assentamento do INCRA que atua na região da Transamazônica.

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

TERREIRO DE CACHOEIRINHA, RIO IRIRI.

> ***"O nome aqui é sítio Santo Estevão.*** *A gente planta muitas plantas: é manga, laranja, caju, essas coisas assim, até cacau, se for poucos pés, nós plantamos. Aquilo tudo entra como fruteira de sítio. Lá para o sul, eu tenho contato com o pessoal do sul, eles falam mais "pomar", já nós aqui nós traduzimos diferente, é 'sítio'.*
>
> *O sítio fica em volta do terreiro, porque geralmente o terreiro da casa a gente não planta nada, porque nós consideramos o terreiro só essa área em volta da casa. Aqui onde não tem plantação é que nós chamamos terreiro. Passou daí para lá, do terreiro para lá, onde estão as fruteiras já é o sítio, saiu do terreiro já entrando no sítio. E não tem mata no sítio, só planta cultivada".*
>
> *A palavra "lote" já vem do Incra. Não faz parte do cotidiano da comunidade ribeirinha. Para nós, não é lote, é localidade e morada: "fulano, onde é tua morada?", "É ali no lugar fulano de tal."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

No terreiro há criação de galinha e pato, e em casos mais raros, de porco. Os bichos de pena são criados soltos, mas em algumas localidades são recolhidos à noite em galinheiros para livrar do ataque de predadores tais como onças, gatos maracajá, irara, jacarés, cobras e gaviões. A criação come o milho plantado na roça para este fim, mas as sobras de refeições (principalmente farinha e arroz), complementam a dieta.

Os cachorros também estão presentes nos terreiros e são muito importantes na atividade de caça. São impedidos de entrar em casa porque saqueiam a cozinha. Um problema enfrentado em alguns lugares

© Lilo Clareto/ISA/2014

CRIAÇÃO DE GALINHAS NO TERREIRO DE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

PORCOS NO TERREIRO DE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

é a presença constante de morcegos que mordem os cachorros durante a noite, infectando-os com suas doenças[11]. Esta também é uma razão para não deixar os cachorros no convívio dentro de casa.

Os processos de produção de farinha e de borracha são finalizados no espaço do terreiro. No verão, quando é tempo de cortar seringa, os apetrechos utilizados pelos seringueiros ficam todos à mão: a caixa onde o leite que chega da estrada é depositado para coalhar, a prensa, as latas onde o leite é colhido na estrada, a peneira para coar e assim por diante. As casas de farinha são construídas no terreiro próximas às moradias. Quando estão torrando farinha, um grupo de pessoas formado por homens, mulheres e crianças mais velhas fica por perto para revezarem na terefa de mexer. Algumas casas de farinha tem mais de um forno de torra e geralmente ambos são acionados para agilizar o processo.

Para evitar o acesso de animais e manter arejado o armazenamento da borracha e da castanha, e ainda para guardar todo tipo de produção agrícola e extrativista, os terreiros também abrigam paióis, com

11. Não foi possível identificar as doenças, mas segundo contam os beiradeiros, um cachorro mordido por um morcego nunca mais será completamente sadio. Emagrecer, ficar muito parado e sem vitalidade são comportamentos associados à mordida do morcego.

13
6
15

jiraus suspensos a certa altura do chão. A família da localidade Riso da Noite, tem em seu terreiro uma oficina de construção de canoas, o que não é comum de se encontrar em outras localidades.

Trabalhos de tecer cestos e paneiros, de fazer vassouras e peças de madeira como bancos e remos também são realizados no terreiro. O terreiro é, ainda, espaço de descanso, de jogar bola e conversar. As crianças brincam em casinhas de palha que os pais constroem para elas com essa finalidade. Nas noites de junho, as fogueiras de São João reúnem vizinhos e outros familiares em pequenas celebrações para o santo.

Durante o dia, entre uma tarefa e outra, as pessoas se sentam para conversar no terreiro, na frente da casa, enquanto observam e escutam o rio e a mata próxima. Por mais que estejam descansando, os beiradeiros estão sempre atentos aos sinais de alguma oportunidade de caçar ou pescar; em fração de segundos se colocam a espreitar alguma presa rondando perto do terreiro que, de modo geral, é um espaço de segurança onde adultos e crianças transitam sem sobrosso. Entretanto, de vez em quando acontece de aparecer onça, cobra ou lacrau[12]. No inverno, bandos de porcões podem varar no meio do terreiro; apesar do comportamento agressivo não se perde a oportunidade de caçá-los.

Página ao lado, em sentido horário, no Riozinho do Anfrísio:
PRENSA DE BORRACHA NO TERREIRO DA LOCALIDADE BOA SAÚDE.
CASA DE FARINHA NO TERREIRO DA LOCALIDADE MORRO VERDE.
PAIOL NO TERREIRO DA LOCALIDADE RESSACA.
TORNEIO DE FUTEBOL NO CAMPO DA LOCALIDADE BOM JARDIM.

ROÇA

A distância da roça em relação à casa pode ser um indicativo da antiguidade da localidade. Quando uma localidade é relativamente nova, a mandioca é plantada nas áreas adjacentes à casa. Depois do terceiro ano de uso, a terra se torna pouco produtiva, e as novas áreas vão se afastando paulatinamente da casa. Depois de alguns anos, pode-se voltar a plantar na capoeira da roça original.

A roça é central na atividade diária de uma família, garantindo a segurança alimentar no beiradão. O acesso à roça é um varador largo por onde se pode caminhar com carga. A localização das roças depende portanto do tempo que a família reside na localidade e também, da qualidade e das condições da terra para o plantio. Toda localidade tem pelo menos duas áreas de roça em diferentes estágios de crescimento. Uma vez por ano, no verão, a família se dedica a botar uma nova área de cultivo. Os homens (pai e filhos mais velhos) se concentram nas atividades de roçar, derrubar e queimar. Nas tarefas de plantio, limpeza e colheita, as mulheres se juntam a eles.

A colheita de mandioca é feita geralmente pelos homens, porque a produção de batata em cada pé é farta, demanda força para arrancar. Carregar os paneiros topados de mandioca é tarefa masculina também. As mulheres colhem jerimum, maxixem fava, quiabo e cuidam das plantas do terreiro. Essa divisão de tarefas retrata uma tendência, mas podem haver exceções. Esses aspectos serão abordados de forma mais detalhada adiante.

12. Lacrau é o nome local para escorpião.

Página ao lado, em sentido horário: © Anna Maria Andrade/ISA/2015, © Aaron Vincent Elkaim/2014, © Raquel Santos/ISA/2012 e © Lilo Clareto/2014

A roça é visitada quase diariamente. Se a tarefa de limpeza está em dia e se não tiver o intuito de colher algum alimento, a visita tem como função observar o desenvolvimento das plantas e checar se existem predadores invadindo o cultivo. Seu Reginho costuma dizer que seu trabalho na roça é diário, menos aos domingos, mas às vezes até mesmo no domingo. Quando é tempo de cortar seringa, Seu Reginho deixa o leite na caixa para coalhar, toma um café e vai pra roça fazer a limpeza diária e observar a presença de possíveis predadores.

O tempo de botar uma nova roça demanda tempo e dedicação do maior número possível de pessoas da família. Esse trabalho dura de junho ou julho até setembro ou outubro. Nesse período, há picos de atividade intensa e intervalos de até um mês. Quando estão roçando, derrubando ou queimando, costumam fazer cada uma dessas tarefas do começo ao fim. Entre a derrubada e a queima o intervalo chega a durar mais de um mês. Desse modo, a família organiza o tempo para botar roça sem precisar interromper por completo outras atividades realizadas no período, como cortar seringa, por exemplo. Isso se torna possível sobretudo quando uma família conta com várias pessoas para trabalhar.

MATA

Extrativismo e caça são as duas principais atividades realizadas na mata. A mata utilizada pelos moradores de uma localidade é frequentada quase diariamente e faz parte do espaço da localidade.

As madeiras e fibras boas para construção, móveis e utensílios, as árvores frutíferas comestíveis, as

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DESDE CEDO AS CRIANÇAS SE FAMILIARIZAM COM O ESPAÇO DA MATA. CAMINHO PARA O PELADÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

árvores que produzem seivas utilizadas na calafetação de embarcações, aquelas que produzem óleos medicinais, as que armazenam água potável em suas raízes, as que atraem animais de caça devido às suas flores e frutos, as pequenas plantas que servem de remédio, os cipós, cursos d'água, rastros de caça, todos esses elementos presentes na paisagem são identificados. No modo de vida beiradeiro, as coisas úteis que a mata fornece são estocadas na própria mata, são deixadas sob sua dinâmica própria. Não há razão para dispor delas antes da necessidade de uso ou consumo. Não é preciso armazená-las em casa.

No cotidiano da vida familiar, a mata é um espaço para onde vão os homens. Lá é obtida boa parte do alimento consumido no dia-a-dia. As mulheres quando vão para a mata, não costumam ir longe sozinhas. As principais tarefas das mulhares são extração de palha de babaçu, remédios (cascas, folhas, raízes, óleos, leites) e cipós. Quando precisam de coco, andiroba ou castanha para produzir uma boa quantidade de óleo, são os maridos ou os filhos que coletam e trazem para casa. Em pequenas quantidades para fins culinários, elas mesmas podem recolher. A frequência e duração das atividades realizadas na mata depende do tipo de trabalho, como se verá adiante nas sessões específicas.

Como já foi mencionado, espaços de trabalho na mata fazem parte da localidade mesmo que estejam um pouco distantes. As estradas de seringa, inclusive aquelas acessadas somente de canoa, e mesmo as localizadas na outra margem do rio, são consideradas parte da localidade.

A caça também ocorre no espaço da mata, e é preciso saber a época em que as árvores estão "jogando" flores e frutos que servem de comida para os animais. A atividade de caça é corriqueira mas não cotidiana. Quando uma caçada rende uma boa quantidade de carne, não é preciso sair para caçar de novo até que o estoque esteja no fim. A caça pode ser realizada por um homem sozinho ou em grupos formados pelos homens das casas aparentadas. Não há hora definida para caçar porque os animais têm comportamentos distintos entre si e em determinados períodos do ano. Por isso, o caçador que diversifica suas técnicas de caça ao longo do ano obtém melhores resultados.

Na Boa Saúde, em uma semana de verão, um caçador foi lanternar paca por três noites não seguidas. Apenas na terceira tentativa a paca foi abatida. Na localidade São João, Neto costuma caçar sozinho ou com cachorro de manhã cedo.

***"Caçar eu gosto mais de manhã**; a gente sai na mata, tá mais silêncio, a mata fica melhor pra gente escutar. Já de tarde, meio dia em diante, já está ventando muito, faz muita zoada na mata, daí a gente quase não escuta bem o bicho, não escuta pisar. Quando eu saio pra caçar mesmo é seis horas da manhã, sete horas, é a hora que eu saio."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

O animal abatido é trazido para o espaço da casa onde será preparado para o consumo. As carnes de caça são consideradas "brabas", exigem procedimentos para que o alimento não ofereça risco para os consumidores. Tratar e escaldar carne de caça são procedimentos aplicados em todas as caças obtidas na mata. Quando a caça abatida é grande, a cabeça e as vísceras podem ser retiradas e deixadas na mata, isso facilita o transporte além de adiantar a tarefa de se desfazer dos restos de caça que podem causar panema no caçador.

PRODUÇÃO ALIMENTAR

Produzir comida é uma atividade familiar que engaja homens e mulheres, todos os dias, em pelo menos uma tarefa do processo. Embora os espaços da localidade (a mata, o rio, a roça, o terreiro e a casa) estejam de alguma maneira envolvidos na cadeia de produção de alimento, é no espaço da casa que a caça, o peixe, a mandioca e outros produtos são processados para se tornarem comida.

A base da alimentação é a farinha de mandioca, feita geralmente com mandioca puba misturada com mandioca seca. O acompanhamento da farinha é a "mistura". Peixes e carnes são as misturas mais apreciadas, mas quando não tem, é possível buscar um legume na roça ou cozinhar arroz, feijão ou macarrão comprados. As carnes de caça são principalmente porcão, caititu, anta, veado, paca e animais menores, chamados por alguns de embiaras, como cotia, jabuti, mutum, jacu. Há também animais de criação, como galinha, pato, e às vezes porcos. Os bichos de rio e peixes são principalmente tracajá, pacu, tucunaré, pescada, surubim, piranha, matrinchã, traíra, trairão e curimatá. Os ovos consumidos são de galinha, pato, mutum, jacu, nambu e tracajá. O peixe fresco e a carne livre de substâncias químicas são sinais de qualidade de vida na questão alimentar. Neto comenta que as caças do mato, além de saborosas, não tem "remédios" como as carnes vendidas na cidade.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

TRATANDO SURUBIM, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Eu sempre gosto *de ir atrás da caça. Os bichos passam, eu dou uma taiada13 neles, pego um pra comer, sempre eu gosto. É bom uma carninha de porco gorda, um mateiro, uma carne de uma antinha. Eu gosto de comer uma carninha do mato. É uma carninha boa, não tem esse negócio de remédio. Você compra carne num lugar, o bicho vem cheio de remédio, galinha, eles tomam remédio demais."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

13. Taiada vem de atalho. É quando vê o bicho contornando e corta caminho, sabendo por onde ele passará.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CARNE DE PORCÃO SECANDO AO SOL, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Aaron Vincent Elkaim/2014

URUCUM É PILADO PARA FAZER TEMPERO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Tratar o peixe e a caça de pequeno porte geralmente é tarefa das mulheres e das meninas mais velhas, mas os homens também fazem. Quando a caça de grande porte está limpa, a carne é salgada e colocada sob o sol como forma de conservá-la.

O espaço da cozinha é controlado pelas mulheres que zelam por sua organização e limpeza. Na cozinha, os homens cooperam transportando bacias grandes e pesadas de água do rio até a casa.

Aos homens cabe trazer a mistura para casa. Quando chegam o peixe ou caças de menor porte, as mulheres tratam no terreiro ou na beira do rio e escaldam antes de cozinhar. As caças de maior porte são escalpeladas: os animais são pendurados pelo pé, em cordas, num galho de árvore perto da casa. As mulheres assumem o preparo do alimento. Além dos temperos já mencionados acima, é muito comum o uso do urucum socado como coloral em pratos de carnes e peixes. As mulheres cuidam das panelas no fogão a lenha ou carvão. Se as mulheres da casa não estiverem presentes[14], os homens também cozinham.

Quando a família se reúne para comer, o momento é de proximidade, e muitas pessoas gostam de compartilhar o mesmo prato, sobretudo as crianças.

14. As ausências mais longas de homens e mulheres se devem a viagens para visitar parentes no beiradão e viagens à cidade para tratar de alguma assunto de saúde, receber algum auxílio monetário do governo, comprar mercadorias e, mais recentemente, para o nascimento de crianças e reuniões de instituições que atuam no território.

O alimento pode ser servido na mesa ou no chão. Repousar panelas e pratos no chão é um costume mantido por diversas famílias.

Além dos alimentos cultivados, frutas e sementes coletadas na mata compõe a dieta. O "vinho" feito da polpa de açaí, bacaba e patoá misturados com água são consumidos com farinha. Embora seja chamado de "vinho", essa bebida não é álcoólica.

Há também a simbereba, nome dado à mistura da polpa socada de uma fruta com água ou leite. A simbereba de gulosa, por exemplo, é uma das mais apreciadas.

A castanha-do-pará e o coco babaçu são ingredientes muito importantes na culinária beiradeira. No inverno, durante a safra da castanha, as mulheres extraem seu leite e óleo para cozinhar carnes e peixes, fazer doces e simberebas. Com o óleo de coco, fritam e temperam peixes.

No verão as castanhas que restaram da última safra estão mais secas, não rendem mais leite, mas em compensação há abundância do coco babaçu em no ponto de quebrar. Leite e óleo de coco babaçu são considerados ainda mais saborosos que de castanha. A sazonalidade funciona de modo a não deixar as refeições beiradeiras desguarnecidas.

Para extrair óleo de babaçu, castanha, pequi ou qualquer outro, costuma-se dizer que tem ciência. Quando estão envolvidas nessa tarefa, as mulheres não gostam de muita gente na cozinha. A presença de algumas pessoas pode fazer a quantidade de óleo ser pequena.

© Lilo Clareto/ISA/2014

DONA ALBERTINA COZINHANDO, LOCALIDADE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"A pessoa tem o olho ruim *e vai tirar o óleo do babaçu, não dá óleo, só dá pouco. Isso é uma ciência que tem."* **Raimundo Delmiro e Albertina**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"A dona Adalgiza*, a mulher do finado Garimpeiro, lá no Postinho de baixo, ela quando fazia óleo de coco, não deixava uma pessoa chegar, entrar e olhar na panela quando ela tava apurando óleo. Ela tinha uma ciência com ela. Eu ainda vi ela fazer uma vez: se alguém entrasse lá e olhasse, ela pegava e botava um punhado de terra no rastro da pessoa. Tem gente que faz é secar o óleo."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

REFEIÇÃO NA PRAIA DO ANFRÍSIO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

CASTANHA

A castanha-do-pará é um ingrediente muito usado no preparo de carnes de caça, peixes, legumes, bolos, doces e suco de frutas. Da castanha se extrai o leite e o óleo com finalidades culinárias e pode-se também usar o bagaço ou simplesmente a castanha em pedaços.

Bagaço de castanha

O bagaço da castanha é o que resta de massa depois da extração do leite. É usado para fazer doce de castanha, adicionado de castanhas em pedaços pequenos.

"Pego a castanha, descasco e ralo sem água. Coloco mais ou menos um litro de água no fogo pra esquentar. Se for um quilo de castanha, coloco de um a um quilo e meio de açúcar e boto na água. Vou mexendo, até engrossar e ficar amarelo; aí jogo a massa da castanha até apurar, tem que secar a água. Quando ela apura, ela fica bem vermelha. Quando ela esfria, ela endurece e corto os tabletes." **Francisca Das Chagas Araujo**, "Dona Chaga", 55 anos, Praia do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio

Castanhas em pedaços

No preparo do beiju de tapioca, pequenos pedaços quebradinhos da amêndoa podem ser adicionados à massa.

Óleo de castanha

As amêndoas descascadas são moídas ou raladas, e depois coadas para tirar o leite. O leite fica em repouso de um dia para o outro até subir a nata. A água de baixo é retirada com uma mangueira. A nata é levada ao fogo e o óleo começa a boiar.

É retirado com uma concha e colocado em outra vasilha para apurar. O óleo de castanha substitui o óleo comum (geralmente de soja, industrializado), em frituras de carne ou peixe e refogados de feijão ou legumes.

Leite de castanha

Para extrair o leite, é desejável que a castanha esteja "verde" ou "fresca", isto é, que tenha sido colhida a pouco tempo, garantindo amêndoas leitosas e não tanto oleaginosas.

As castanhas são descascadas e raladas uma a uma e ao bagaço adiciona-se água; essa massa é espremida ou coada numa peneira muito fina, resultando no leite.

Bolos e mingaus

O leite de castanha é utilizado em bolos e mingaus, doces ou salgados, de massa puba que também podem conter castanhas em pedacinhos.

Carnes e peixe

Jabuti e porcão no leite da castanha são muito apreciados, mas outras caças também são prepadas dessa forma, como caititu e mutum. Algumas pessoas gostam de cozinhar no leite da castanha as carnes e os peixes que foram conservados no sal.

Cozido de abóbora

O jerimum é cortado e cozido no leite da castanha.

Cozido de fava

A fava é cozida no leite da castanha.

Sucos

Mistura-se a polpa do cupuaçu, cajá, cajuí ou gulosa ao leite de castanha.

DESCASCANDO CASTANHA PARA EXTRAÇÃO DO LEITE.

FRANCISCA LIVRAMENTO DA SILVA RALANDO CASTANHA PARA EXTRAÇÃO DO LEITE.

A PAXIÚBA ERA UTILIZADA COMO RALADOR DE CASTANHA PELOS ANTIGOS SERINGUEIROS.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015 em Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio

COCO BABAÇU

O leite e o óleo de babaçu são extraídos da amêndoa do coco, a partir de processos distintos. Os dois produtos são ingredientes culinários apreciados no beiradão.

Óleo de coco

Extração

As amêndoas são torradas e depois passadas no moinho. Depois um pouco da amêndoa crua e também moída é misturada à primeira e tira-se o leite. Esse leite vai para a panela em fogo brando até começar a soltar o óleo que, boiando é retirado com uma concha e colocado em uma vasilha para apurar até secar totalmente a água.

Usos

Usado principalmente para fritar peixe.

Leite de coco

Extração

Deve-se colher os cocos caídos no chão, escolher aqueles que não estão brocados e quebrar para tirar as amêndoas. Se for no auge do verão, não é necessário colocar ao sol para secar antes de quebrar. As amêndoas são então moídas no moinho, ou pisadas no pilão ou raladas no ralo. Este último procedimento requer água quente para amolecer as amêndoas. Mistura água ao bagaço e coa no crivo.

Usos

Os usos do leite de coco são basicamente os mesmo do leite de castanha, principalmente as receitas salgadas.

Pimenta no leite de coco

São colocadas pimentas inteiras dentro do litro de leite de coco. Fica apurando alguns dias. É usada para temperar carnes e peixes, no prato.

"Quebra o coco, pisa no pilão, tira o leite e coloca pra cozinhar. Apura até ficar só o leite mesmo, tem que sair toda água que colocou pra tirar o leite. Se ficar a água, ele fica rancento. Põe pra esfriar e coloca a pimenta. Pode colocar a pimenta malagueta ou a pimenta de cheiro. Se quiser cortar, pode cortar que arde bastante. Se quiser colocar a pimenta inteira não fica tão ardelosa.

Deixa o molho curtir um pouco, senão ele não vai arder que preste. Depois de uns três ou quatro dias, ele já está com o sabor da pimenta.

Aprendi essa receita com a minha mãe, ela fazia. Meu pai gostava muito de molho de coco. A gente usava comendo peixe, na carne também a gente come, mas mais é no peixe." **Maria das Graças Nascimento de Carvalho**, "Dona Graça", 54 anos, Iriri, 2015

MANDIOCA

A mandioca é matéria-prima para uma grande variedade de produtos. Além dos vários tipos de farinha (puba, misturada, seca e de tapioca), consumida diariamente por quase todas as pessoas, a mandioca fornece a massa puba, a goma de tapioca e o tucupi. A tabela apresenta três diferentes formas de preparo da massa puba. As falas deste quadro são todas de **Maria Giovana Silva de Souza**, 40 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015.

Massa de puba

"Coloca a mandioca na água. Com três a quatro dias tá mole. A gente tira ela, amassa ela bem amassada, quando vai lavar. Pega a peneira, lava ela bem lavadinha, passa ela todinha, fica parecendo um mingau. Coloca dentro do saco de fibra e escorre. Daí traz pra casa da farinha e emprensa no grampo. É tipo uma prensa. Aí pega o crivo, penera e fica daquele jeito, sequinha."

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

MASSA PUBA PRONTA PARA SER UTILIZADAS EM MINGAUS E BOLOS, LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

Bolo de puba

"Faz com a massa puba. Mistura ela com um pouco de água. Coloca a castanha ralada e coloca o tempero: cravinho, erva doce, sal e açúcar. E a manteiga. Leva ao forno do fogão. Ou então faz o bolo puba no forno de farinha, enrolado na palha da banana. Pega a massa do bolo, dobra as palhinhas de banana, e coloca no forno bem quente. Quando a gente termina de fazer a farinha, aproveita e já faz o bolo. Dali uns minutos já tá assadinho. Sai mais gostoso que esses no forno do fogão".

Mingau de puba

"Molha a puba com água na bacia. Vai sacudindo e vai virando os caroços. Coloca o leite da castanha no fogo. Quando tá querendo ferver, coloca os carocinhos de puba. Não pode ferver o leite se não ele fica talhado. Coloca o açúcar e um pouquinho de sal. E quando estiver cheirando, o mingau tá bom."

Grolado

É um preparado de massa puba, sal e água. Pode levar castanhas. *"Molha a massa puba, ela vai formando aquelas bolinhas. Coloca sal, coloca óleo na caçarola e depois a massa. Pode colocar com castanha ralada também. Fica soltinha a massa. O meu pai só fazia com castanha."*

Tapioca

"É diferente da massa puba, é outro processo: para a tapioca, a mandioca não é puba. A gente tira a casca da mandioca, lava e passa no motor, no caititu. Pega a massa, bota dentro do balde e vai lavar, escorrendo no pano. Vai saindo aquela água dentro do balde. Depois que passa umas duas horas, pode derramar a água, a tapioca já está ali no fundo. Aí eu pego derramo a água dela de novo todinha, torno a desmanchar ela de novo todinha e passo de novo no pano. Aí a tapioca fica bem alvinha. A mandioca boa para tapioca é a Xinguzinha. Porque a mandioca amarelona ela não é muito boa não, a tapioca fica muito "amarela veia", e não dá quase tapioca. Essa outra que é branca dá mais."

Beiju de tapioca

Feito no forno a lenha com pedaços de castanha na massa, enrolado na folha de bananeira.

O bagaço de mandioca usada para tapioca ou é torrado junto com a farinha puba ou é dado para a criação animal comer.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ROÇA DE MANDIOCA AO LADO DE MORADIA, LOCALIDADE PRA QUE VEIO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

CARNES DE CAÇA

No preparo das carnes de caça, o primeiro procedimento é escaldar a carne em água fervente, porque toda caça *"é bicho brabo do mato"*. As carnes mais reimosas e de cheiro forte são escaldadas em água fervente, como anta e porcão por exemplo, enquanto a paca é escaldada apenas com água morna. Depois de escaldada, a carne é temperada e preparada conforme o gosto. Algumas pessoas escaldam as carnes de caça mesmo quando vão prepará-la assada.

Todas as carnes de caça podem ser assadas, cozidas em caldo ou molho de castanha ou babaçu, ou fritas em óleo quente. A forma de preparar depende do tipo de caça, do frescor da carne e da época do ano, considerando a disponibilidade dos ingredientes usados para molhos e temperos. As formas de preparo descritas aqui são algumas encontradas no beiradão. Podem haver outras.

Anta (*Tapirus terrestres*): Geralmente a carne da anta é frita e desfiada para fazer farofa. A anta adulta é a caça com a maior quantidade de carne e para armazená-la é preciso salgá-la e secá-la. Uma anta pode durar até uma semana sendo consumida todos os dias por uma família, dependendo da quantidade de carne que foi vizinhada.

Caititu (*Pecari tajacu*): Muito consumido frito ou assado. O caititu, além de ser menor que o porcão, anda sozinho ou em dupla, por isso raramente se vê grandes quantidades de carne de caititu salgada ou seca. Não é uma carne recomendada para pessoas doentes ou em resguardo. Caititu cozido no molho da castanha é um prato apreciado.

Cigana ou Jacu-cigano (*Opisthocomus hoazin*): Depois de depenada e escaldada, a cigana cortada em pedaços é cozida no leite da castanha até engrossar o molho.

Cutia (*Dasyprocta aguti*): cozida com caldo. Caça de pequeno porte geralmente vai inteira para a panela num caldo temperado com óleo, cebola e cebola de palha (ou cebolinha).

Jabuti (*Chelonoidis carbonária*): O jabuti quando encontrado na mata, geralmente acuado por um cachorro, é trazido para casa e preparado cozido. Muito apreciado no molho de leite da castanha. Não é recomendável para pessoas doentes ou em resguardo.

Paca (*Cuniculus paca*): assada, frita no óleo quente ou cozida com caldo à base de leite de coco ou leite de castanha. No verão come-se mais paca, porque são alvos fáceis nas esperas armadas na sapucaiera e à noite na beira do rio.

Porcão (*Tayassu pecari*): a caça mais frequente no inverno. Se a carne estiver fresca, é cortada em pedaços e assado na brasa. Cozido com caldo, molho de leite de castanha ou molho de leite de coco. Quando são abatidos vários porcões de um bando, armazena-se carne por vários dias.

Veado (*Mazma americana*): a carne de veado é comparada por vários beiradeiros à carne de gado. É preparado da mesma maneira que outras caças. O veado fuboca não pode ser consumido por pessoas doentes ou em resguardo.

Nambu ou Azulona, Cabeça-Vermelha, Macucal, Serra, Relógio, Sururinha e Preta (*Tinamidae*): Cozida no caldo.

Mutum: cozido com caldo ou no molho da castanha. O mutum fava (Crax globulosa) não é recomendado para pessoas em resguardo ou doentes, apenas o mutum pinima (Crax fasciolata). No verão, o mutum fava se alimenta do fruto da seringueira e sua carne fica com um sabor amargo. Muitas pessoas deixam de caçá-lo nesse período.

Jacu ou Cujubim, Jacu Verdadeiro, Jacupéu, Jacu de Estralo - Penelope: cozido com caldo.

Jacaré (*Caiman crocodilus*): do jacaré se aproveita principalmente a cauda. Pode-se preparar um guizado com a carne cortada em pedaços ou, depois de cozido, desfiar a carne. Nos temperos leva sal, óleo, alho, cebola de cabeça e de palha e pimenta do reino. Pode-se fritar no óleo quente também. Embora seja fácil abater jacarés à noite, é uma carne muito pouco consumida.

Tracajá (*Podocnemis unifilis*): assado ou cozido com caldo. O casco do animal, onde fica presa boa parte da carne, é colocado para assar.

Ovos de tracajá: podem ser cozidos e consumidos com farinha de mandioca. Quando consumidos crus, são batidos com açúcar e farinha.

PEIXES

Peixe é muito apropriado para compor a mistura. No verão, tem peixe quase todo dia porque é mais rápido para pescar.

Todos os peixes considerados comestíveis são preparados no caldo ou fritos, com exceção da pirarara, que é preparada cozida e depois desfiada.

O jeito mais comum de consumir peixe é cozido no com caldo, para comer misturado com farinha. Os caldos são temperados com cebola de palha, chicória e pimenta. Se houver, colocam também alho e cebola de cabeça.

Os peixes podem também ser fritos no óleo quente ou assados na folha de bananeira. Tucunaré, pescada, piranha, curimatá, matrinchã, piau, ariduia, surubim fresco ou seco e pacu são os peixes mais consumidos. Os peixes pequenos geralmente são fritos inteiros, pois seus pedaços não rendem postas carnudas para um cozido.

Todos os peixes mencionados acima são bons de assar. O pacu deve ser observado antes de assar. Quando tem a carne escura, ele fica encriquiado[15]. Os peixes são assados numa grelha fora da casa, ou no jirau do fogão de lenha. Os peixes de escama dispensam a folha de bananeira, mas ficam melhor se assados enrolados nelas. Os peixes de couro precisam da folha de bananeira para que a carne não fique chamuscada pelo fogo.

FRUTAS

As frutas são importantes complementos à dieta alimentar. No Riozinho do Anfrísio e Rio Iriri são encontradas as seguintes variedades nativas e introduzidas (*ver página ao lado*).

15. Quando assados ou cozidos, alguns peixes ficam "encriquiados", a carne enrijece. No caso do Pacu, isso ocorre devido à idade do peixe, sinal de peixe velho.

FRUTAS ENCONTRADAS NO BEIRADÃO

Abacate roxo e verde *(Persea americana)*
Abacaxi e ananá nativo *(Ananas comosus)*
Açaí boi *(Euterpe precatória)*
Açaí do baixo *(Euterpe oleracea)*
Açaí do morro *(Euterpe Edulis)*
Araçá *(Psidium guajava)*
Araticum *(Annona muricata)*
Bacaba e bacabinha *(Oenocarpus bacaba)*
Bacuri *(Platonia insignis)*
Bananas dois-cachos, branca, prata, peroá, comprida, nanica, najá, chifre de vaca, roxa, engana ladrão, roxa-branca e trezentos *(Musa* ssp)
Cacau *(Theobroma cacao)*
Cacau jacaré *(Theobroma mariae)*
Cacauí *(Theobroma speciosum)*
Cajá e Cajarana *(Spondias mombin)*
Caju *(Anacardium occidentale* L)
Cajuí *(Anacardium giganteum)*
Coco Babaçu *(Attalea speciosa)*
Coco da Praia *(Cocos nucifera)*
Cupuaçu *(Theobroma grandiflorum)*
Cupuí *(Theobroma subincanum)*
Fruta-pão *(Artocarpus altilis)*
Goiaba branca e vermelha *(Psidium guajava* L.)
Gulosa *(Pouperia* sp)
Graviola *(Annona Muricata)*
Jaca dura e jaca mole *(Artocarpus heterophyllus)*
Jambre ou Jambo *(Syzygium jambolum)*
Jambre do mato *(Eugenia fusca)*
Laranjas da china e da terra *(Citrus aurantium)*
Laranja lima *(???)*
Lima *(Citrus limettioides)*
Limão tanja *(Citrus limonia* Osbeck)
Limão doce *(não identificado)*

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ABACAXIS NO TERREIRO DA LOCALIDADE OS TAPIRIS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Limão galego *(Citrus aurantiifolia)*
Limão-comum *(Citrus latifolia)*
Macambira ou abacaxi pequenininho *(não identificado)*
Mamão *(Carica papaya* L.)
Mamão do mato ou mamuí *(Acaratia spinosa* (Aubli))
Manga de massa e Manguinha *(Mangifera* sp)
Manga de fiapo *(Mangigera indica* L.)
Melancia pororoca *(Citrullus lanatus)*
Melancia redonda *(Citrullus* sp)
Oxi *(Endopleura uchi* (Huber) Cuatrec)
Oxirana do beiradão *(Saccoglottis amazonica)*
Pariri *(Lucuma pariri)*
Patoá *(Oenocarpus bataua)*
Pequi amarelo e branco *(Caryocar brasiliense* Cambess)
Tangerina pocan *(Citrus reticulata)*
Tangerina *(Citrus reticulata* Branco)

TACANIÇA EM CASA DE BARRRO EM BUENOS AIRES, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CAPÍTULO 4

CONSTRUIR A CASA

É possível construir uma boa casa para morar usando somente matérias-primas retiradas do território. Para isso é preciso conhecer as qualidades das madeiras, do barro, da palha, o tempo certo de colher, como tratar e como armar as peças para ter uma casa segura, abrigada da chuva e que acolha toda a família.

Cena interna de casa beiradeira. © Dedi Paiva

É possível construir uma boa casa para morar usando somente matérias-primas retiradas do território. Para isso é preciso conhecer as qualidades das madeiras, do barro, da palha, o tempo certo de colher, como tratar e como armar as peças para ter uma casa segura, abrigada da chuva e que acolha toda a família. Com poucos materiais externos combinados com os materiais e conhecimentos locais faz-se uma casa apropriada.

Ao longo do ciclo de vida de uma família, começando pelo momento em que um homem e uma mulher resolvem morar juntos, muitas casas são construídas, seja devido aos limites normais de durabilidade das casas, ou porque a família resolve mudar para outra localidade, e em cada novo lugar uma casa precisa ser construída. No tempo dos seringais, as famílias se mudavam por decisão do patrão, que ia alocando seus seringueiros em novas colocações. Em cada lugar cabia ao seringueiro e sua família edificar uma casa para morar e uma casa de farinha.

O conhecimento aplicado na construção de uma casa é muito difundido, cada família constrói a sua própria. Os saberes compartilhados pelos beiradeiros sobre a construção das casas envolve os materiais utilizados, os procedimentos para fazer a armação, a cobertura e as laterais e como equipar a casa com jirau e fogão.

A melhor época para construir ou reformar uma casa é no tempo seco porque não expõe os trabalhadores nem os materiais. Quando o verão se aproxima, as famílias que desejam fazer reparos ou abrir um lugar e cobrir uma casa nova, se organizam para realizar essas tarefas e concluir a obra antes das chuvas recomeçarem. É comum encontrar casas com cozinhas ampliadas e coberturas de palha fresca nos meses de agosto e setembro.

Por outro lado, a destruição de casas também ocorre no verão, ocasionada por incêndios acidentais que se alastram muito rapidamente pelas madeiras e palha secas. Não são fatos frequentes e nem há relatos de vítimas fatais, mas são acidentes que acontecem em alguns verões causando um prejuízo material considerável para a família. Para evitar acidentes assim, nessa época evita-se queimar resíduos e mato do terreiro em locais próximos às casas. No inverno, as águas e o excesso de humidade também danificam as casas. Por isso, quando o verão chega, aproveita-se para fazer os reparos necessários.

TIPOS DE CASA NO BEIRADÃO

Fazer uma casa para morar, uma casa de farinha ou um barracão para hospedar visitantes envolve saberes que praticamente todos os moradores, homens e mulheres, possuem. Geralmente, a construção de uma casa é um trabalho realizado pela família nuclear (mãe, pai e filhos), mas algumas tarefas mais dispendiosas podem ser feitas com a ajuda de compadres ou de parentes mais próximos, na maioria das vezes na fase de cobertura da casa. Embora diversas etapas práticas da construção sejam realizadas apenas pelos homens, as mulheres e as crianças participam em algumas etapas. O aprendizado começa entre 10 e 14 anos, quando os meninos são engajados em tarefas leves.

"Aprendi com meu pai, *ajudando a fazer e aprendendo junto. Nós começamos a trabalhar com 10 anos, 11 anos. A primeira casa que eu fiz pra mim mesmo, eu tinha 16 ou 17 anos, quando fui morar com a mãe dos meus filhos. Ela me ajudou."* **Francisco de Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Eu aprendi a fazer casa *vendo os outros fazendo. Porque quando eu nasci, quando eu me entendi, que eu comecei a me virar sozinho, meu pai já tinha morrido. Daí eu fui vendo os outros fazendo, fui fazendo casinha também pra brincar, aí fui aprendendo. Fui pegando a prática de como tira um pau, como tira uma palha. Aqui a gente só faz mesmo casa de palha. Eu aprendi a amarrar palha, já ajudava a amarrar, com 15 anos eu já fazia isso. Casa mesmo pra morar eu fiz duas. Essa aqui que eu estou morando e a da minha mãe. Agora casinha, casa de farinha, casa pra botar alguma coisa, a gente já fez muito. Pra fazer essa casa aqui, o Miudinho (irmão) me ajudou pra puxar algum pau. Ele era meio pequenote, mas já ajudava. A armação foi ele também, ele empurrando, segurando os paus e eu apregando."* **Ronaldo Aguiar Rocha**, 25 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Os índios faziam palhoça assim. *Aí eles [os antigos seringueiros] foram vendo e acho que aprenderam, foram aprendendo. Hoje em dia todo mundo daqui sabe fazer e cobrir uma casa."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"De primeiro era de palha, *mas tinha de barro também. Lá no Paial, onde eu nasci, era de palha, depois que teve parede de barro. No Alto Alegre era de barro as paredes. E quando eu me entendi já tinha as duas, de palha e de barro."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

As moradias ribeirinhas do Riozinho do Anfrísio e do Rio Iriri são caracterizadas por uma diversidade de formatos e pela variabilidade dos materiais de que são feitas, excetuando a cobertura de palha de babaçu, comum em todas elas. As casas são armadas com madeiras retiradas da mata, a cobertura é de palha da palmeira babaçu e as amarrações feitas com cipós ou cordas de envira. Em casos muito raros, onde não há palhal por perto, a casa pode ser coberta com folhas da palmeira inajá.

Algumas poucas casas têm telha de fibrocimento (Brasilit) e parte das construções comunitárias recebem telhas de barro, cavaco ou telha ecológica. Alguns beiradeiros dizem que o padrão mais antigo de casas são fechadas com paredes de palha ou barro. Outros consideram que são as aquelas feitas com ripas de madeira lavradas no machado ou no facão, que só vieram a ser substituídas pelas de barro porque as frestas entre as ripas deixavam o interior da casa vulnerável aos ataques de índios. Quando os serrotões e, mais recentemente, as motosserras foram introduzidos na região, algumas pessoas começaram a fechar as casas com tábua.

1

4

2

5

3

1: TACANIÇA EM CASA DE PALHA EM CACHOEIRINHA, RIO IRIRI.

2: CASAS COM COBERTURA DE DUAS ÁGUAS E PAREDES DE PALHA ÀS MARGENS DO RIO IRIRI.

3: CASA DE BARRO COM QUATRO ÁGUAS ÀS MARGENS DO RIO IRIRI.

4: COBERTURA DE OITÃO E MEIA PAREDE DE BARRO, BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

5: CASA DE TÁBUA NO SÍTIO SANTO ESTEVÃO, LOCALIDADE MARIBEL, RIO IRIRI.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/ 2014 e 2015

PREENCHENDO PAREDE DE BARRO

LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

ARMAÇÃO DE PAU-A-PIQUE FEITA DE MADEIRA E CAULE DA FOLHA DE BABAÇU, CRIANÇAS PARTICIPANDO DO PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DAS CASAS E MOACIR E CHIQUINHA BARREANDO PAREDE.

As paredes de madeira aturam mais tempo; as de barro requerem manutenção regular; as laterais de palha também devem ser trocadas com frequência, por que com as chuvas apodrecem rapidamente. O uso de um ou outro material varia conforme o gosto de cada pessoa e também do acesso aos recursos e da disponibilidade potencial de cada um deles em cada localidade. Muitas casas do beiradão misturam esses materiais: uma parte da parede é de barro, outra de madeira; ou são casas de barro com as divisórias internas feitas de palha; além de existirem também diversas casas com espaços abertos. Janelas são mais comuns nas casas feitas de tábua. Para ventilação e iluminação dos espaços internos das casas de barro, usa-se o artifício das meias paredes.

No Morro do Anfrísio há uma casa construída com paredes de barro rebocadas com cimento e coberta com cavaco de madeira, o que revela a integração de conhecimentos e materiais locais com técnicas e materiais industrializados. É uma opção de durabilidade sem perda do conforto térmico do barro e da palha. A cobertura pode ter duas, três ou quatro águas. As casas de duas águas, chamadas de casas

de oitão, podem ser fechadas nas laterais por uma pestana triangular ou trapezoidal feita de palha, que desce da cobertura, perpendicular ao solo, até encontrar a parede da casa. As casas de três águas têm as duas principais e ao fundo, ao invés de um oitão, tem uma tacaniça.

A tacaniça também é de palha, tem o formato triangular e desce inclinada da cumeeira até o quadro da casa. As casas de quatro águas são as que possuem, além das duas águas principais retangulares, uma tacaniça de cada lado.

O aspecto positivo das casas de tacaniça, segundo Raimundinho, da localidade Morro Verde, é que elas ganham uma faixa extra de espaço interno. Em compensação, ele reconhece que as casas de oitão têm o espaço interno mais livre, pois os esteios das pontas da travessa de cumeeira não ficam posicionados no interior da casa. Na avaliação de Chico Caroço, da localidade Lajeado, a vantagem de uma casa de três águas é que, em uma lateral, ela ganha o espaço interno da tacaniça e na lateral onde não há tacaniça, a casa pode ser ampliada. Casas de duas águas podem crescer para as duas laterais sem serem desmanchadas.

COBERTURA DE CAVACO

Algumas casas do beiradão são cobertas de cavaco, material mais durável que a palha, revelando tecnologia que remonta ao tempo dos patrões cujos barracões eram cobertos com esse tipo de madeira lavrada para melhor proteger a borracha e as demais mercadorias comercializadas nos seringais. As casas cobertas de cavaco têm duas águas e a armação da sua estrutura muda pouco em relação à estrutura da cobertura de palha.

Lameu mora em uma casa com cobertura de cavaco e comenta quais são as melhores madeiras para fazer as peças e como escolhe a árvore. A árvore boa pra cavaco tem que ser "rachadeira", isto é, fácil de partir no machado ou facão. Madeira rachadeira não tem a fibra trançada. Pra saber se uma árvore tem a fibra trançada ou não, deve-se observar o número de galhos que ela tem na copa. As árvores usadas tradicionalmente para cobrir uma casa de cavaco são ipê e castanheira, madeiras muitos resistentes à água. Cedro e Massaranduba também podem ser utilizadas.

"Pro cavaco a gente usa mais o Ipê e a Castanheira Rosa pra tirar. São as madeiras boas porque aturam muito. Tem uma castanheira que é branca a madeira dela e tem uma que é bem vermelha a madeira. Tem duas qualidades. A Rosa é melhor. Vai lá e escolhe: quando a gente derruba uma Castanheira ou Ipê pra tirar cavaco, a gente escolhe uma árvore que tenha só dois galhos. Porque ela é boa de rachar. Se ela tiver muito galho, três ou quatro, ela é entrançada, ela não é boa pra rachar." Francisco Claudinei Santos Machado, "Lameu", 34 anos, Santo Estevão/ Maribel, 2015

"O cavaco faz de castanheira, de cedro e de massaranduba. Corta um toro roliço de meio metro, e tora com um facão que faz de mola de caminhão, o cabo dele é diferente, bota em pé, é uma marretona. E vai tirando as peças. Mas tirando no facão, depois tem que lapidar, lavrar com o facão. De largura, não tem uma bitola assim, mas de prefrência uns 20 centímetros. Pra prender o cavaco usa a ripa, a mesma que usa em telha de barro, mas a do cavaco é mais unida pra poder pregar. É uma fiada de cavaco para cada ripa, e um prego por cavaco." Raimundo Freires das Silva, "Raimundinho", 47 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Vale para a extração de madeira para cavaco a mesma ciência da lua que vale para coleta de outras madeiras usadas em canoas ou construções:

"Quando tá fazendo dia escuro é bom de tirar madeira, porque não dá broca. Quando tem luar a gente derruba e dá broca." Francisco Claudinei Santos Machado, "Lameu", 34 anos, Santo Estevão/ Maribel, 2015

"Dia escuro" são chamados os dias em que a lua não viaja no céu durante o dia. Então, na fase de lua nova geralmente não é bom cortar madeira.

CASA DE TÁBUA E COBERTURA DE CAVACO, SÍTIO SANTO ESTEVÃO, LOCALIDADE MARIBEL, RIO IRIRI.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

As peças de cavaco são tiradas no facão, uma a uma, a partir de uma tora do tronco da árvore na altura de 60 centímetros de altura. O facão de tirar cavaco é feito de mola de caminhão, específico para este tipo de trabalho.

"Porque a gente corta as torinhas assim de 60 centímetros que é pra poder rachar ela. Fica a tora em pé, roliçinha, com 60 centímetros que é o tamanho do cavaco. Você tira tudinho com o facão de mola de caminhão. Um segura em cima e outro bate com uma marreta de pau. Aí pá! E puxa, pá e espoca. Depois que você espoca tudinho você vai e limpa tudo com o facão pra não ficar muita ferpa. Pode olhar que eles não têm ferpa mas não é porque ele rachou bem limpinho assim, é porque ele foi todo lapidado. Isso foi nós que lapidamos tudinho pra ficar liso. A largura sai uns de 30 centímetros, de 10 centímetros. O comprimento tem que ser um só. Só o da biqueira que é mais curta. Pra poder botar o cavaco, o telhado tem que ser bem niveladinho que é pra poder o ripamento ficar bem certinho." Francisco Claudinei Santos Machado, "Lameu", 34 anos, Santo Estevão/Maribel, 2015

Para fixar o cavaco, a estrutura da cobertura é diferente da estrutura das casas cobertas de palha. O cavaco é assentado sobre ripas que perpassam todos os caibros, numa distância de 20 e 25 centímetros uma da outra. As peças são pregadas uma a uma, sobre as ripas. A inclinação da cobertura também muda: as casas de palha têm a cobertura mais inclinada para a água escorrer rápido e não apodrecer a palha. Isso implica em fazer uma cumeeira alta. Já as casas cobertas de cavaco, por conta das ripas e para garantir o apoio das peças de madeira, o ideal é que a casa seja mais "latada", termo originalmente usado para se referir às estruturas horizontais construídas para crescimento de maracujá e outras plantas "trepadeiras".

"O telhado de palha tem que ser bem empinadinho. Se não for muito inclinado ele vai molhar logo, porque se ficar latada a água empoça. O ponto tem que ser bem alto, que é pra ficar com bastante corredeira d'água. O cavaco é ao contrário. Cavaco tem que ser meio alatada que é pro cavaco apoiar nas ripas, pra não escorregar." Francisco Claudinei Santos Machado, "Lameu", 34 anos, Santo Estevão/Maribel, 2015

A durabilidade de uma casa de cavaco é pelo menos 5 vezes maior que a casa coberta de palha.

"O cavaco dura mais. Essa cobertura aqui está com vinte e cinco anos, e a palha, quando atura muito, quando é bem feita, dura dez ou onze anos. O normal é durar cinco anos, seis no máximo." Francisco Claudinei Santos Machado, "Lameu", 34 anos, Santo Estevão/Maribel, 2015

PASSO-A-PASSO PARA COBRIR UMA CASA DE PALHA

"Cobrir a casa" significa fechar o telhado, amarrando as palhas da cobertura nos caibros. Mas é mais do que isso: é torná-la habitável. Ouve-se frequentemente "eu vou cobrir a minha casa", como sinônimo de "vou fazer a minha casa'. Uma casa coberta já é uma casa, mesmo qua ainda não tenha as laterais. Mas se não tiver as divisórias internas, um jirau e um fogão, ela ainda não está pronta.

O passo-a-passo da construção de uma casa envolve uma série de tarefas e saberes. Alguns procedimentos podem variar de uma pessoa para outra, mas de modo geral, o que está descrito contempla a grande maioria do modo de fazer casa na região do Riozinho do Anfrísio e Iriri.

Se a família vai refazer a cobertura de uma casa, o primeiro passo é destruir a estrutura existente.

Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, © Anna Maria Andrade/ISA/2015

ESCOLHER E LIMPAR O LOCAL

Escolher o local onde casa será construída leva em conta a grande variabilidade no nivel do rio. O lugar ideal para a casa é uma área plana, o mais próximo possível do rio, mas que permaneça "no seco", mesmo em anos de fortes cheias.

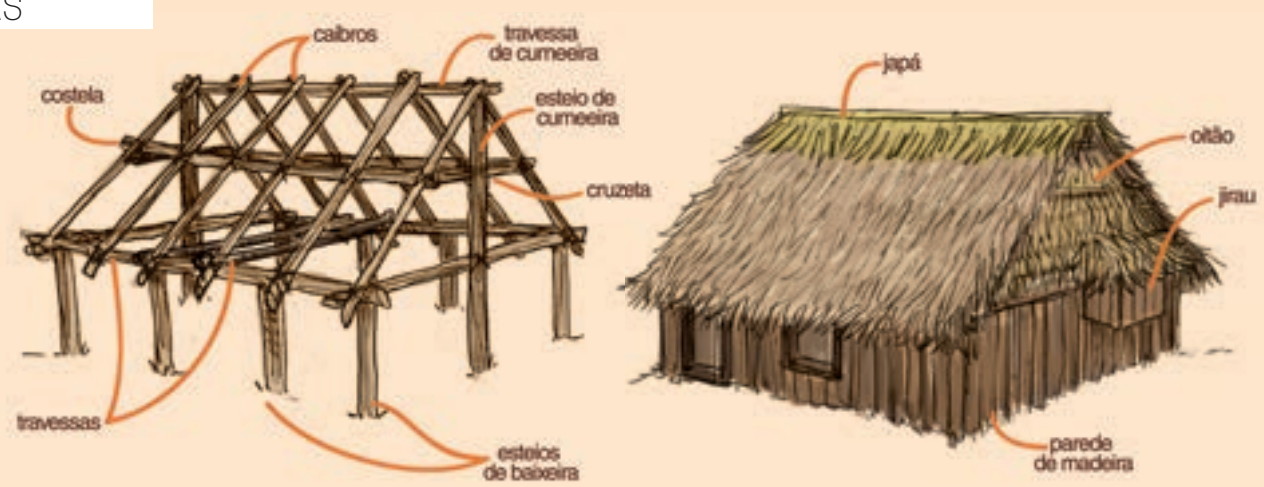
Escolhido o local, o trabalho prático começa removendo a vegetação da área onde a casa será construída. Na limpeza, árvores grandes muito próximas são removidas, mas outras de menor porte são deixadas para sombrear a casa e o terreiro.

> ***"A primeira coisa*** *que tem que fazer é a limpeza do local da casa, brocar, limpar, capinar, tirar a madeira toda de dentro. A área tem que ser feita limpeza geral, tirar a mata toda. E tem que deixar espaço, não pode ter madeira alta perto da casa."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

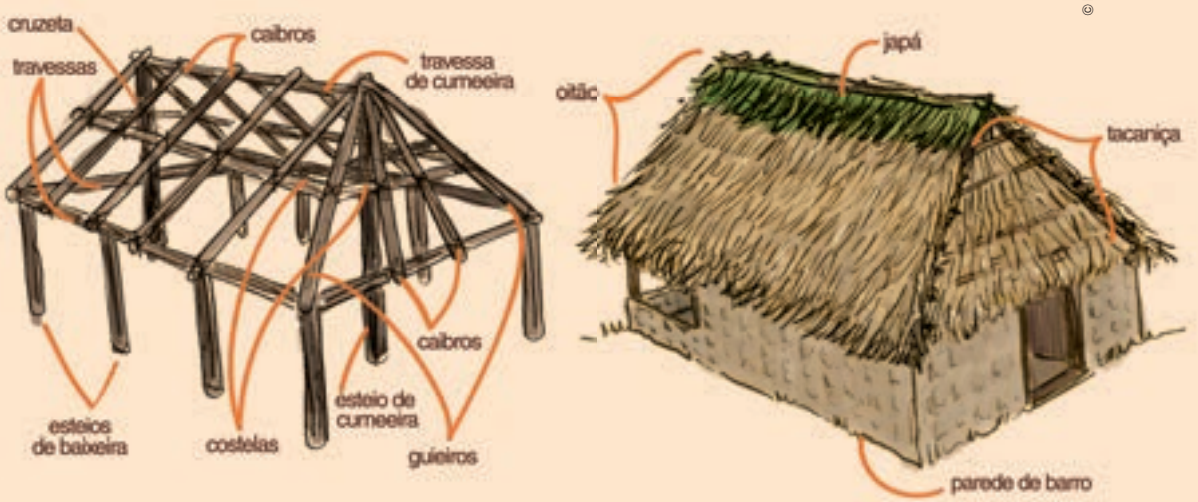
ARMAÇÃO DA CASA

Para iniciar a armação, é preciso retirar as madeiras e trazê-las para o local da construção. Nesse momento, o construtor já tem em mente as dimensões da casa: largura, comprimento e altura da cumeeira. Todos os moradores do beiradão conhecem a mata de sua localidade e reconhecem as madeiras existentes ali. Quando vai armar a casa, o construtor anda pela mata identificando as árvores que fornecem madeira de qualidade para armação.

CASA DE DUAS ABAS

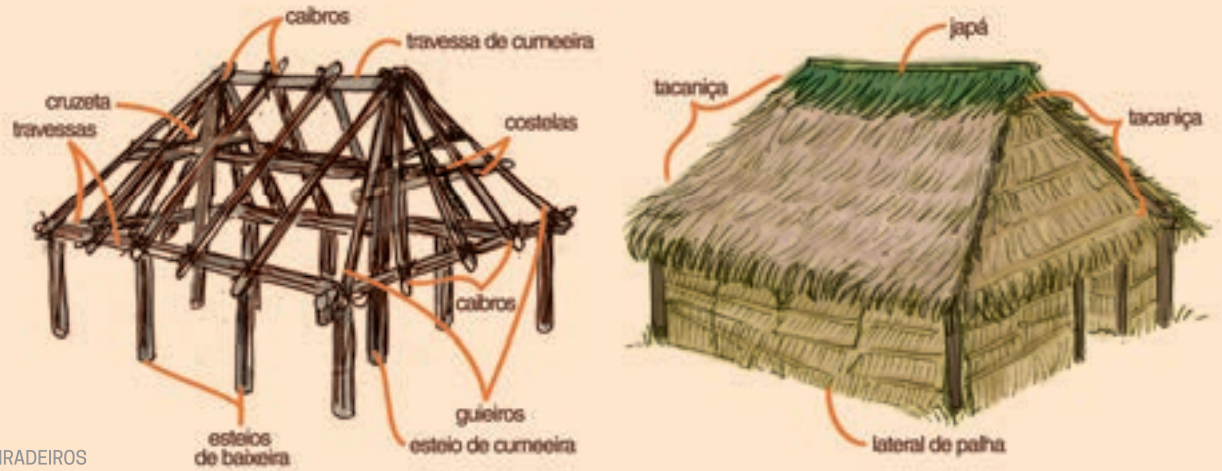


CASA DE TRÊS ABAS



© Dedí Paiva

CASA DE QUATRO ABAS



PEÇAS DA ARMAÇÃO DA CASA

Os esteios de cumeeira são as maiores peças de madeira de uma casa. Chegam a medir 4 metros de altura e diâmetro de até 20 centímetros. Os esteios de cumeeira e de baixeira suportam todo o peso da cobertura, eles devem ser "linheiros" (retilíneos ou sem grandes partes tortas), ter cerne duro e serem resistentes à humidade, porque ficam em contato com o chão.

As travessas são todas as madeiras que repousam sobre os esteios. Além de fechar o quadro externo da casa, as travessas ligam as laterais do quadro pelo meio da casa como se vê no desenho da casa de duas abas. São mais finas que os esteios, mas devem igualmente ser linheiras e resistentes ao peso, pois nelas são atadas as redes de dormir e sustentam os caibros da cobertura.

Os caibros são peças um pouco menores que as travessas, em comprimento e diâmetro. O comprimento dos caibros varia conforme as dimensões da cobertura. Em casas mais altas, chegam a medir até 4 metros. Os caibros são as peças mais numerosas: casas grandes têm entre 20 e 30 caibros, metade de cada lado da cobertura. É importante que os caibros sejam regulares na grossura e no comprimento para garantir uma boa sustentação das palhas.

Guieiros são colocados apenas nas duas extremidades do triângulo da tacaniça para sustentação das palhas. Tem as mesmas caracterísitcas dos caibros, mas são um pouco mais alongadas.

Costelas são duas, elas varam de cabo-a-rabo a cobertura, cruzando todos os caibros ao meio. São peças mais finas que os caibros, mas é desejável que sejam bem retas.

As cruzetas ligam as duas águas principais da casa, como se fossem o travessão deitado da letra A e firmam o ângulo de inclinação das abas da casa. As cruzetas são presas aos esteios cruzando-os perpendicularmente.

Varas de biqueira, como o próprio nome sugere, são finas. Servem para sustentar a primeira fileira de palha. Ela é sustentada pelos caibros, na extremidade inferior da cobertura ou pelos cachorros. Cada aba da cobertura precisa de uma vara de biqueira.

Os cachorros são estacas curtas, da grossura de um caibro ou mais finas, que servem para suspender a vara de biqueira, erguendo toda a palha da biqueira. Os cachorros são colocados em número igual ao número de caibros. Os cachorros são importantes porque afastam a água da chuva que escorre pela cobertura da biqueira da casa. São encaixadas entre a travessa e a vara de biqueira, como um prolongamento do caibro, aumentando a angulatura da cobertura na extremidade.

A fala de Chico Caroço, abaixo, resume bem o exposto até aqui.

> ***"As partes de uma casa,*** *primeiro são 6 esteios de baixeira, para fazer o quadro, 3 de cada lado. Daí por diante, pode fazer até mais esteios, para ir segurando as travessas ou para fazer uma porta. Os segundos são esses que sustentam a cumeeira, se a casa for grande tem que ter 3 esteios de cumeeira. Pode usar a mesma madeira que fez os esteios de baixeira, a itaúba, a quari-quari, matá-matá de cerne, amarelão, mas esse não atura muito tempo. Depois tem as travessas, são duas de comprido e três travessas, mas vai depender do tamanho da casa*

também. Aí vem o encaibramento. Aqui, esse da tacaniça, é guieiro que chama. Aí tem as cruzetas. Nessa casa aqui tem duas varas, que são as costelas que chamam, e 3 varas de biqueira. A palha fica montada em cima dela, para não deixar arriar para baixo. Ainda tem o cachorro, que arria a vara de biqueira. Tem o batente da porta no chão pra não deixar a água escoar pra dentro. Aí tem a vara do camaleão, que é de cima da cumeeira." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

O ideal é que nenhuma das madeiras utilizadas seja muito apreciada por brocas e cupins. Precisam ser retas e proporcionais umas em relação às outras.

Como já mencionado, a retirada da madeira é realizada observando a lua, o horário que nasce e se põe. As madeiras duram mais se retiradas "quando não tem luar", ou seja, quando a lua não está viajando no céu no momento do corte.

"Para tirar madeira *para uma casa, tem que prestar atenção pra lua, se não a madeira vai dar bicho, a broca vai entrando na madeira e vai fazendo aquela poagem na madeira. Tem que tirar a madeira no turvo, quando a lua tá passando, que não tá luar de dia. Porque tem o luar do dia, né? É quando ela tá viajando de dia. A lua nova ela viaja de dia, e a minguante viaja de dia também. A lua cheia, ela viaja a noite; de dia tá escura, não tem o luar da lua, só tem o luar do sol. Na cheia, quando é uma hora da manhã ou meia noite em diante, a lua já se pôs. Você presta atenção à noite, a hora que a lua se põe, você pensa: 'amanhã dá de tirar madeira até meio-dia ou até dez horas, por aí'."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Essa madeira de cima *da casa tem uma lua que ela dá muita 'polia', aquela broca que fura madeira. E tem uma época que não dá, que você tira ela e não dá aquela brocazinha. Tem que tirar sem ser no luar, que daí não dá bicho, não."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

QUADRO DE UMA CASA DE 3 ÁGUAS EM CONSTRUÇÃO: 8 ESTEIOS DE BAIXEIRA E 2 ESTEIOS DE CUMEEIRA. NA LATERAL ESQUERDA SE VÊ O ESTEIO DA CUMEEIRA RECUADO DENTRO DO QUADRO ONDE SERÁ FEITA A TACANIÇA. BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Depois de colhidas e trazidas para o pé da obra, as madeiras estão prontas para serem usadas. A armação pode ser feita com madeiras verdes, mas as amarrações ficarão frouxas posteriormente, pois as madeiras secam e perdem volume. A armação começa pela estruturação do quadro, formado por esteios de baixeira, esteio de cumeeira e travessas. No lugar onde as travessas deitam sobre os esteios são feitos dentes adequados ao diâmetro da travessa. Depois de encaixadas, as travessas são pregadas aos esteios. Para que as travessas aguentem o peso a que serão submetidas, a distância entre os esteios não pode ser muito grande. A qualidade da madeira utilizada como travessa tambem vai influenciar a distância dos esteios de baixeira.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

GIOVANI FIXANDO OS CAIBROS NA CUMEEIRA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RESEX RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Nas casa de quatro águas, os dois esteios das pontas da cumeeira são recuados dentro do quadro, formando um trapézio, ao invés de serem posicionados nas extremidades, como nas casas de duas águas. A distância entre a extremidade da cumeeira e as travessas do quadro é de mais ou menos um metro e meio. Quanto maior a distância, mais inclinada a tacaniça, isso aumenta o espaço interno da casa mas torna a cobertura mais suscetível à infiltrações. Depois dos esteios e travessas, é feita a estrutura da cobertura, que envolve a colocação de caibros, guieiros, costelas, cruzetas, varas de biqueira, cachorros e vara de camaleão. As madeiras da cobertura são presas umas às outras por cordas de envira ou pregos. Nas casas de tacaniça, o encaibramento começa pelos guieiros.

***"Quando a gente** vai fazer casa de tacaniça, tem que ter o guieiro. Ele sai do canto e liga lá encima na ponta da travessa de cumeeira. O quadro da casa ele passa da ponta da cumeeira mais ou menos um metro e meio. Tem gente que faz mais pra lá, daí a tacaniça fica mais deitada. Ela só não pode fica muito deitada porque senão molha e a cobertura não atura muito. As casas de oitão, o esteio é aqui e a casa termina no esteio. A parede é no esteio."* **Raimundo Freires da Silva**, Morro Verde, 2015

Os caibros são colocados ligando a cumeeira às laterais da casa, numa distância não muito maior que 1 metro, para que as palhas fiquem firmes e não arriem nos vãos. Se a casa tiver vara de camaleão, os caibros passam alguns centímetros da cumeeira, fazendo um "V" no topo, onde será repousada a vara. Os caibros são pregados ou amarrados, uma a um, nas travessas do quadro e na travessa de cumeeira.

Nas casas de tacaniça, são colocados os guieiros: eles seguem a mesma orientação dos caibros, mais são um pouco mais longos. Eles ligam o cantos do quadro até o alto do esteio da cumeeira, formando um triângulo.Depois de encaibrar, as costelas são amarradas a cada um dos caibros com uma corda de envira. São duas costelas, uma em cada água principal da casa. As cruzetas são presas, nas pontas, aos caibros, e no centro aos esteios da cumeeira, com encaixe de dentes e amarradas com cipó. As últimas peças da armação são as varas de biqueira. Elas perpassam todos os caibros, e são pregadas ou amarrada com cipó na extremidade inferior de cada um deles. Feito isto, pode-se começar a amarrar a palha na cobertura.

O ideal é que as tarefas envolvidas na cobertura - coletar, arrastar, abrir e amarrar - sejam realizadas coletivamente, com o maior número possível de pessoas.

COLHER, ARRASTAR E ABRIR PALHA

O trabalho de colher e arrastar a palha do mato para o pé da casa é atividade feita por homens. A colheita ocorre nos palhais[1] próximos à localidade.

A cobertura das casas é feita com o olho de palha, nome que se dá à folha nova, que já tem altura mas ainda não abriu. Em casos raros de locais onde não há palhal de babaçu, ou quando o palhal está esgotado, pode-se usar o olho da palmeira inajá ou a folha madura do babaçu, chamada pelos beiradeiros de 'palha preta' ou 'palha braba', Essa palha não é muito utilizada porque é mais trabalhoso cobrir a casa com ela, suas fibras são mais resistentes, precisam ser cortadas e machucam as mãos.

> ***"A palha braba** é difícil de trabalhar, machuca a mão da pessoa. Vai menos quantidade de palha, mas ela seca muito e pode criar goteira na cobertura."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Cada pé da palmeira babaçu fornece um a dois olhos de palha, sem contar a guia, que deve ser preservada para não atrasar o crescimento de novos brotos.

É importante saber manejar os palhais existentes perto da localidade, porque se trata de um material utilizado regularmente e em grande quantidade. Se bem manejado, o palhal assegurará olhos em quantidade suficiente para a cobertura de muitas casas, e não será preciso buscar os feixes em locais afastados na mata, nem trazer de canoa de outras localidades.

1. Palhal é a área de concentração da palmeira babaçu, muito comum na região.

REGINHO SELECIONA OLHO DE PALHA PRESERVANDO A GUIA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

DETALHE DO OLHO DE PALHA COLHIDO PRESERVANDO A GUIA DA PALHEIRA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"Tem gente*** *que não sabe tirar palha. Pega o olho com a guia e corta tudo. Se corta a guia, vai demorar muito para crescer outro olho ali naquela palha. Aqui a gente tira olho de palha para cobrir casa há muitos anos e nunca se acabou. Só quando ela cresce muito, que fica muito alta, aí não dá de tirar mais."* **Francisco Neves de Souza**, 49 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Diante de uma palheira, Seu Reginho ensina como escolher o olho que deve ser colhido, preservando a guia, sem a qual a árvore sofre uma interrupção brusca em seu crescimento.

> ***"Porque isso daqui é o olho.*** *Ele tá aqui em riba. É o olho velho. Ele tá passando aqui, você vê, ele é colado, aquela guiazinha colada nele aqui. Você chega e puxa esse velhão aqui 'tá'. Essa guiazinha aqui fica. Pra você não cortar essa guia, você não vai lascar o facão nele 'tân' e cortar a guia. Você tem que puxar aqui, ele afasta, aí você corta ele aqui ó. Aquela guiazinha já ficou alí. Esse aqui não prejudicou nada."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

FEIXE DE OLHO DE PALHA É TRASNPORTADO AO LOCAL DA CONSTRUÇÃO, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Na localidade Boa Saúde (Riozinho do Anfrísio), em agosto de 2015, uma casa foi construída com 9 metros de comprimento por 6 metros de largura. Para cobrir as duas abas retangulares e uma tacaniça triangular foram necessários cerca de 600 olhos de palha.

O ideal é que todas as tarefas relacionadas à cobertura de uma casa seja feita coletivamente.

A equipe que cortou e arrastou os olhos de palha até o pé da obra era formada por 7 homens, com idades variáveis de 64 a 12 anos, e que dedicaram tempos diferentes à tarefa. O palhal onde foram colhidos se localizava logo atrás da roça, há poucos metros da

casa. Em dois dias, trabalhando em média 4 horas por dia (duas horas cedo da manhã, e duas horas no fim do dia), quase 700 olhos de palha estavam no terreiro para serem abertos. Cada membro da equipe cortou e arrastou 50 olhos de palha por dia, em média. Em dois dias, a pessoa que coletou mais contou mais de 135 olhos, e o que coletou menos, contou 65.

Após cortados, os olhos são amontoados no chão e então são amarrados em feixes de no máximo 20 olhos, e arrastados até o terreiro.

A tarefa seguinte é *"abrir olho de palha"*, para que as fibras da folha da palmeira deitem todas para o mesmo lado e que, quando sobrepostas, as palhas criem uma camada impermeável. Um por um, os 700 olhos de palha foram abertos. Só então estão prontos para serem amarrados à armação da cobertura.

Abrir olho de palha de manhã cedo é melhor, porque a friagem da noite deixa os talos mais fáceis de quebrar.

ABERTURA DA PALHA PARA USO NA COBERTURA DA CASA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

AMARRAR A PALHA E O JAPÁ

Entre as etapas de construção de uma casa, fazer a cobertura é a atividade mais dispendiosa e deve ser bem feita para que seja o mais duradoura possível.

As palhas abertas são enfileiradas sobre os caibros e amarradas a cada um deles, com cordas de envira.

> ***"Tem que saber amarrar a palha.*** *Ela é amarrada com envira. A envira tira de viveiro e outras tiram de toarí também, se não tiver viveiro. Mas mais é em viveiro que é uma envira preta. Atura menos o toarí. Os meninos [filhos] que trabalham aí, eles estudam, eles já sabem fazer uma casa, eles todos já cobrem uma casa. Quando vamos cobrir eles ajudar, já sabem. Às vezes até as meninas tem vez que vão ajudar, às vezes não estão ocupadas em alguma coisa, as vezes vai junto cobrir. Só que tem uns que não sabem amarrar direito ainda não."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para esta tarefa ser mais rápida, os homens sobem em andaimes e cada um fica responsável pelas amarrações em um ou dois caibros. Uma pessoa fica em baixo passando as palhas para os que estão no alto.

Depois que a cobertura foi concluída, é necessário tecer o japá e colocá-lo sobre a cumeeira. Para o japá, são utilizadas palhas "brabas" de babaçu. Duas palhas são emparelhadas no chão, colocadas lado a lado. As folhas voltadas para dentro de uma e outra são então tecidas, e as duas palhas ficam conectadas uma à outra. A parte tecida do japá fica sobre fenda da cumeeira, para evitar infiltrações e é atada à estrutura da cobertura por cordas de envira amarradas em estacas de madeira espetadas na cobertura para este fim.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

MÁRIO EXTRAI CORDAS DE ENVIRA QUE SÃO PREPARADAS PARA AMARRAÇÃO DA PALHA. LOCALIDADE SÃO LUCAS, IRIRI.

FAZENDO A COBERTURA

LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

1: COBERTURA DE PALHA SOBRE A TACANIÇA;
2, 3 E 4: AMARRANDO A PALHA NA COBERTURA;
5: FINALIZANDO A COBERTURA;
6: REGINHO COLETA PALHA PARA JAPÁ;
7: TRANÇANDO PALHA PARA CONFECÇÃO DO JAPÁ;
8 E 9: FIXAÇÃO DO JAPÁ SOBRE A CUMEEIRA.

3

4

8

9

© Lilo Clareto/ISA/2014

© Lilo Clareto/ISA/2014

DETALHES DA COBERTURA MARANHENSE, LOCALIDADE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

COBERTURA DE TALO BATIDO, SÍTIO SANTO ESTEVÃO, LOCALIDADE MARIBEL, RIO IRIRI.

Geralmente, as fileiras de palha são distantes cerca de 10 centímetros uma da outra, esse tipo de cobertura é chamada *"coberta maranhensa"* e dura no máximo 7 anos. Alguns construtores encostam uma fileira na outra, tornando a cobertura muito mais densa. Esse tipo de cobertura é chamada de "talo batido". Ela utiliza muito mais palha de babaçu, é mais dispendiosa de tempo, mas a durabilidade pode chegar a 12 anos.

A durabilidade das casas varia conforme o material de que são construídas, podendo durar a "vida toda" se forem feitas manutenções regulares nas laterais, rebocando as paredes com nova camada de barro, trocando esteios ou tábuas aprodrecidos. Na cobertura não é possível fazer reparos pontuais, porque a palha é toda amarrada uma na outra, e nos caibros. Quando fica velha, a cobertura toda deve ser refeita.

MATERIAIS CITADOS

As madeiras mencionadas nesta tabela são aquelas que têm qualidades potenciais para construção de casas: possuem cerne duro ou repelem brocas e cupins ou são resistentes à água. Parte destas madeiras deixaram de ser utilizadas para construção devido à proibições legais, ou à sua importância como fonte alimentar e de renda, como pequi e castanheiras.

MADEIRA / PALHA / CIPÓ	NOME CIENTÍFICO	USO
Abiu	*Duguetia echinophora R. E. Fries*	Travessa, tábua
Amarelão	*Apuleia molaris*	Esteio
Amargosa	*Ephedranthus amazonicus R. E. Fries*	Travessa
Ameju	*Duguetia echinophora R. E. Fries*	Travessa, caibro
Andiroba	*Carapa guianensis*	Parede
Angelim	*Dinizia excelsa*	Tábua
Babaçu	*Attalea speciosa* Mart	Cobertura, laterais (parede)
Bacaba	*Attalea* sp.	Jirau
Bálsamo ou Balsa	*Myroxylon* sp	Travessa, caibro
Cacau de Macaco	Não identificado	Caibro, tábua
Camurim	Não identificado	Travessa, cavaco, tábua
Castanheira	*Bertholletia*	Esteio, Tábua, Cavaco
Cedro	*Cedrela fissilis* Vell.	Tábua, Cavaco
Comer de jabuti (o jabuti come seu fruto, pequeno e vermelho)	Não identificado	Travessa
Cunduru	*Brosimum rubescens*	Travessa
Inajá	*Attalea maripa* (Aubl.) Mart.	Cobertura
Ipê roxo	*Handroanthus impetiginosus*	Esteio, Pernamanca
Itaúba	*Mezilaurus itauba*	Esteio
Jatobá	*Hymenaea courbaril*	Travessa
Louro preto	*Ocotea* sp.	Tábua
Louro rosa	*Aniba* sp.	Tábua
Maçaranduba	*Manilkara paraensis*	Cavaco, Caibro, Tábua
Matamatá	*Eschweilera coriacea*	Maduro: esteio, travessa; verde: travessa, caibro
Muratinga	*Olmedioperebea sclerophylla* Ducke	Caibro
Murrão	Não identificado	Travessa
Quari-quari ou quariquara	*Minquartia guianesis* ou *Glycendron amazonica*	Esteio
Pequi	*Caryocar brasiliense* Cambess	Tábua
Preciosa	*Aniba canelilla*	Esteio
Sapucaia	*Lecythis pisonis*	Esteio
Sucupira	Não identificado	Esteio
Tamboril	*Enterolobium maximum* Ducke	Tábua
Cipó Titica	*Heteropsis flexuosa* Kunth	Amarrar caibros, costelas, cruzetas e palha na cobertura
Cipó Timbó	*Derris Angulata* Ducke	Amarrar caibros, costelas, cruzetas e palha na cobertura
Envira preta (amargosa)	*Ephedranthus amazonicus* R.E.Fries	Amarrar palha na cobertura
Envira de Toari	*Terminalia* sp.	Amarração

ESPAÇOS INTERNOS

Os espaços internos das casas podem ser divididos por paredes de barro, por esteiras trançadas de palha, por panos, por ripas ou tábuas de madeira. Os espaços internos da maioria das casas são: uma sala (que costuma servir de dormitório à noite), uma cozinha onde fica o jirau, fogão a lenha ou a gás e utensílios de cozinha e um ou dois quartos, que são os ambientes mais reservados da casa. As famílias numerosas chegam a ter até 3 quartos.

É comum que as crianças pequenas durmam no mesmo quarto dos pais. Depois que crescem passam a dormir com os irmãos mais velhos em um quarto ou na sala. Costuma-se dar preferência dos quartos às filhas mulheres e os rapazes dormem na sala. Quando uma família cresce e os cômodos são insuficientes, pode-se aumentar a estrutura da casa, desde que sejam casas de duas ou três águas. Ou então, os filhos mais velhos constróem para si uma casa ao lado dos pais. Isso costuma ocorrer quando casam.

A cozinha e a sala são espaços contíguos, mas ligeiramente separados na maioria das casas. A sala é o local de receber visitas, de conversar, de assistir televisão à noite, de comer. Na sala ficam mesas e bancos. Na mesa é servido o café para os visitantes. Em muitas casas há bancos bem baixos, de no máximo 15 centímetros de altura, onde as pessoas se sentam confortavelmente. Nas paredes da sala ficam fixados calendários, fotografias, desenhos das crianças, matérias de jornal.

Na sala há também uma mesa reservada para o rádio amador. Atualmente, quase toda localidade possui um rádio que funciona com bateria carregada por energia solar. O costume é deixar o rádio ligado das 8 ou 9 da manhã até o meio dia, e religar por volta das duas até às seis da tarde.

O rádio é o único meio de comunicação expressa entre localidades beiradeiras e entre as localidade e as cidades de Altamira e Santarém. Em toda casa beiradeira onde há rádio amador, as pessoas ficam atentas aos chamados e às conversas alheias.

Todo tipo de assunto é veiculado no rádio, desde urgências de saúde, conversas entre parentes que estão distantes, troca de receitas, convite para encontros e festas e organização de trabalhos e viagens. O rádio é muito importantes no dia-a-dia das localidades beiradeiras, ele expressa a todo momento um modo particular de se relacionar e contribui para fortalecer a articulação beiradeira em toda a Terra do Meio.

Voltando à descrição dos espaços internos, a cozinha é reservada à culinária e limpeza de alimentos e vasilhas. Ao lado do jirau fica um tambor de água utilizada para lavar pequenas quantidades de louça e alimentos. Na cozinha são guardados utensílios utilizados para cozinhar. As panelas, sempre muito brilhantes, são guardadas neste espaço. Tarefas que exigem muita água são realizadas no rio. Algumas poucas casas ribeirinhas têm fornecimento de água por meio de bomba que capta água do rio.

Todas as casas têm duas portas, uma que dá acesso à sala, outra que dá acesso à cozinha. A maior parte das casas têm as portas da sala voltadas para o rio e a cozinha se abre para o fundo, dando acesso ao terreiro, à roça, à mata.

1

5

2

6

3

7

4

8

1: COZINHA COM FOGÕES DE LENHA E A CARVÃO, PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

2: CHICONA LAVA VASILHAS NO JIRAU, MORRO DO ANFRÍSIO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Lilo Clareto/ISA/2014;

3: JIRAU EM BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

4: MARIA NA COZINHA, RIO NOVO, RIO IRIRI.
© Aaron Vincent Elkaim/2014

5: SALA, SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2014

6: LEITURA NOTURNA NA SALA, SÃO JOÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2014

7: RÁDIO AMADOR NA SALA, SÃO LUCAS, RIO IRIRI.
© Aaron Vincent Elkaim/2014

8: PANELAS AREADAS EM HABITAÇÃO BEIRADEIRA NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

SEU MILTINHO EXIBE PLANTIO DE MANDIOCA, LOCALIDADE BEM BOM, RIO IRIRI. © Anna Maria Andrade/ISA/2015

CAPÍTULO 5

BOTAR ROÇA

A roça é um pequeno espaço de cultivo criado por meio da derrubada e queima da floresta. No sistema agrícola beiradeiro ocorre um revezamento das áreas cultivadas. Após 3 ou 4 anos de produtividade, a área é abandonada, servindo ainda para extrativismo, e a floresta se regenera no local. Depois de mais ou menos 5 anos, a mata de capoeira está alta e o solo recupera sua fertilidade.

***"Ribeirinho que não trabalha** com roça não é ribeirinho não. O ribeirinho come da rocinha que ele faz, esse aí é que é ribeirinho"*
Miltinho

A roça é um pequeno espaço de cultivo criado por meio da derrubada e queima da floresta. No sistema agrícola beiradeiro ocorre um revezamento das áreas cultivadas. Após 3 ou 4 anos de produtividade, a área é abandonada, servindo ainda para extrativismo, e a floresta se regenera no local. Depois de mais ou menos 5 anos, a mata de capoeira está alta e o solo recupera sua fertilidade. Esse mesmo local pode ser reaproveitado para plantar. As áreas que não se incluem no sistema de revezamento são as plantações de cacau, introduzidas recentemente na atividade agrícola de alguns beiradeiros[1].

Botar roça é uma das atividades produtivas mais importantes realizadas nas localidades beiradeiras. A roça produz uma série de alimentos que garantem a segurança alimentar e uma dieta diversificada ao longo do ano. A principal planta das roças beiradeiras é a mandioca (*manihot esculenta*), tubérculo de origem sul-americana que possui uma larga diversidade de tipos e consiste no principal alimento produzido pelos sistemas agrícolas tradicionais que utilizam a técnica de corte e queima e revezamento de áreas cultiváveis em ambiente florestal[2].

A fala de Seu Miltinho na epígrafe deste capítulo revela oque pra ele define ser ribeirinho. Miltinho é seringueiro nascido na ilha do Santana, no Rio Xingu, e não sabe ao certo sua idade, mas isso não é muito importante para ele. Seu documento de identidade fica guardado. Após idas e vindas em diversos lugares do beiradão, se fixou na localidade Boa Vista, uma terra alta de onde se vê, lá embaixo, as águas caudalosas do Rio Iriri. Miltinho mora sozinho e providencia seu alimento plantando e pescando. Além da aposentadoria, ele tira uma pequena renda extraindo leite de seringa, ofício que nenhum dos jovens do baixo Iriri segue fazendo. A maioria das pessoas ali vive da pesca comercial. E muitas delas não fazem mais roça, ou fazem muito pouco. Seu Miltinho fornece, com satisfação, produtos de sua roça para os vizinhos que lhe pedem, geralmente os que não possuem roça.

Seu Miltinho poderia ter ficado no beiradão vivendo apenas da aposentadoria, ter "largado mão" da seringa e da roça. Mas para ele, fazer roça é parte essencial da vida ribeirinha. Assim, mesmo com o cansaço dos anos, permanece cultivando e exibe satisfeito o resultado da plantação.

No tempo dos seringalistas, o trabalho na roça era limitado pela demanda por borracha. No verão,

1. O sistema de agricultura itinerante em ambiente florestal, chamado por alguns estudiosos de *shifting cultivation* é aplicado por muitas comunidades tradicionais nos trópicos. Os estudos demonstram que o revezamento das áreas de cultivo, mesmo com o uso do fogo, constituem umas das formas de menor impacto ao ambiente florestal, trazendo inclusive aumento de biodiversidade nas áreas onde há diferentes estágios sucessionais de regeneração florestal. O sistema no qual a floresta é suprimida para plantações permanentes são chamadas de derrubada e queima ou *slash and burn* (Van Vliet, N. et al, 2013).

2. Segundo Emperaire (2005), a mandioca é responsável por 80% do suprimento calórico das populações na Amazônia. Estudos sobre os sistemas agrícolas praticados por indígenas e quilombolas demonstram que o manejo realizado por essas populações há séculos ou milhares de anos resultou em uma grande variedade de tipos de mandioca (e outros cultivares), além de uma série de saberes relacionados ao cultivo em ambiente florestal. Os estudos contribuíram para o reconhecimento do sistema agrícola dos povos indígenas do Rio Negro, em 2010, como patrimônio imaterial brasileiro e enfatizam a importância destas práticas agrícolas para manutenção da agrobiodiversidade e seus modos de vida. A diversidade presente nos roçados constitui um importante banco de material genético que garante segurança alimentar não apenas destas populações, mas de toda a sociedade. Essa consideração é relevante principalmente tendo em vista as monoculturas extensivas do sistema agrícola em larga escala que exigem o uso de agrotóxicos.

© Rafael de Sá Leitão Barboza/2015

TRÊS ÁREAS DE ROÇA EM DIFERENTES ESTÁGIOS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

tempo de cortar seringa que coincide com o melhor período para botar roça nova, os seringueiros deveriam produzir o máximo de borracha, deixando secundária a produção agrícola. Esse sistema não era interessante para os seringueiros, que permaneciam fortemente dependentes de alimentos importados. Por isso, naquele tempo, botar roça representava uma forma de resistência ao controle dos patrões. Os seringueiros botavam roça com sua família mesmo que isso significasse redução de produtividade de borracha e menor saldo com o patrão no fim da safra de seringa. Os relatos apresentados na introdução histórica deste livro mencionam o controle que os patrões buscavam exercer sobre o tempo de trabalho dos seringueiros e a míngua a que eram deixados quando não produziam borracha na quantidade desejada pelos patrões. Com a saída dos seringalistas, os beiradeiros assumiram definitivamente o controle sobre seu tempo e puderam definir, com base em aptidão, necessidade e valores dados pelo mercado, como organizariam e aplicariam sua força de trabalho.

APRENDIZADO

"Eu comecei a trabalhar na roça com meu pai com a idade de doze anos para fazer farinha, para não ter que comprar. Porque o seringueiro tinha que ter uma roça. Senão o dinheiro não dava nem pra ele comer porque as famílias eram todas grandes. Então toda gente tinha roça aqui." **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Diferente dos trabalhos realizados na mata - como cortar seringa, quebrar castanha, furar copaíba e caçar - a roça é um espaço também das mulheres. Excetuando as etapas mais pesadas, como brocar e derrubar, as mulheres atuam no plantio, na limpeza das roças e na produção de farinha.

"Eu ia pra roça mais minha mãe e meu pai. Fazia as coisas em casa também, quando eu não ia, eu ficava em casa fazendo a comida, lavando a roupa e minha mãe ia para a roça." **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Ajudar os pais na roça é a maneira usual de aprender as práticas agrícolas. Olhando e fazendo junto, as crianças vão aprendendo a manejar as ferramentas e conhecendo o melhor tipo de solo, o tempo de cada etapa na preparação da terra, o tempo e as técnicas de plantio de cada tipo de planta, os cuidados durante o crescimento e o tempo certo de colher.

"Faço roça desde que eu tinha os meus 6 anos, 7 anos, junto com meu pai. Ele que me ensinou. Peguei aquele ritmo junto com ele, acostumei junto com ele. Até o tempo que ele faleceu e eu continuei no mesmo sistema dele, que eu aprendi com ele,

Fotos (da esq. p/ dir.): © Marcelo Salazar/ISA e demais © Anna Maria Andrade/ISA/2015

FILHO ACOMPANHA O PAI NA COLHEITA DE MANDIOCA, LOCALIDADE SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

plantando milho, abóbora, melancia, batata, inhame, banana, a mandioca, macaxeira, cará, cana. A gente planta também tomate e pepino. O mamão, na hora que queima a roça, germina. Planta o abacaxi, planta o ananá[3]*. Tô com 47 anos e sempre mexendo com a roça. Eu gosto de serviço de roça."* Francisco Ricardo Santos da Silva, "Ricardo", 47 anos, Morro do Anfrísio, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Aprendi botar roça com meus pais. Tinha uns oito pra nove anos comecei a andar na roça com ele. Meu serviço é só roça mesmo, gosto de fazer roça. Eu corto seringa, e às vezes eu pesco pra comer. Já fui pescador de marisco mas larguei. Isso não é serviço de gente. Pra homem não é não. Eu corto seringa, faço roça e mais nada. A gente só come da roça. Ribeirinho que não trabalha com roça não é ribeirinho não. O ribeirinho come da roçinha que ele faz. Esse aí é que é ribeirinho." Milton Nascimento dos Santos, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

"Aprendi com meu pai. Ele botava. Toda vez que ele ia pra roça, eu ia. Começando a brocar mais ele. Aqui e acolá errava uma facãozada pelas pernas, mas ia lutando com a vida e aprendi." Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

3. São reconhecidos dois tiopos de abacaxi: "o abacaxi é grandão e o ananá é mais pequeno", porém não foi possível identificar a espécie ou variedade pelo nome científico.

O trabalho familiar empregado na roça às vezes não é suficiente para garantir rapidez em algumas etapas mais dispendiosas do trabalho. Principalmente se for uma roça grande de mais de duas linhas. Nesses casos, vizinhos ou parentes de outras localidades são chamados para ajudar. Os arranjos feitos para manter a reciprocidade são vários, desde oferecer ajuda de trabalho quando o outro precisar, ou ofertar parte da produção da roça. Não é muito comum ocorrerm mutirões de trabalho com mais de 10 pessoas.

"A comunidade de casa ajudou a brocar. E tem vezes que eu troco diária mais o Neto, o velho Chico, Ronaldo, o Caulo, o Genivaldo que é menino grande. Porque custa mais o cara sozinho, quando troca uns dias vai mais ligeiro." **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Desde que eu arrumei família** mesmo eu comecei a trabalhar com roça pra assumir o trabalho e as coisas dentro da minha casa, pra não andar pedindo pra ninguém por aí. Os meninos [4 filhos] ajudam, todo mundo [parentes] lá do Lajeiro veio também e me ajudaou aqui.*

E é o meu serviço passar na minha roça quase todo dia. Quase todo dia não, porque eu só não vou mesmo no domingo, e assim mesmo ainda vou lá dar uma volta. No tempo que eu to cortando seringa, eu chego em casa, entro, pego meu facão, minha enxada, minha foiçinha e vou pra minha roça."

Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

VARIEDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

No beiradão, as variadas qualidades de mandioca cultivadas nas roças são utilizadas na produção de farinha, bolo, mingau, tapioca e tucupi. A maioria são tipos de mandioca brava que possuem um caldo tóxico (rico em ácido cianídrico) que deve ser extraído ou processado antes do consumo.

Além de uma variedade de tipos de mandioca brava e alguns tipos de macaxeira, chamada também de mandioca mansa, as roças têm milho, abóbora ou jerimum, maxixe, quiabo, várias qualidades de fava, feijão, batata doce, vários tipos de cará, cana-de-açúcar, melancia, diversos tipos de banana e mamão. Alguns plantam também arroz, pimentão, pepino e tomate.

Mas as atividades agrícolas não se restringem ao espaço das roças, embora sejam elas a principal fonte alimentar. Os terreiros no entorno das casas são repletos de plantas cultivadas também que servem de alimento (além das plantas usadas como remédio). São canteiros suspensos com temperos, hortaliças e árvores frutíferas: cebola de palha, chicória, salsa, coentro, pimenta malagueta, pimenta do reino, couve, vinagre (ou vinagreira), repolho, cupuaçu, manga, mamão, limão, laranja, tangerina, cacau, caju, maracujá, abacate são os mais comuns.

© Miguel de Castro/2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

***"Além de mandioca** e macaxeira, planto cacau, cupu, jerimum, melancia, batata, banana, cana, abacate, milho."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Ter uma roça farta e diversa é uma satisfação e uma segurança para a família, que tem como se alimentar mesmo se a caça e a pesca falham. A variedade de mandiocas e de outros alimentos na roça depende do interesse de cada pessoa ou família no manejo dos vários tipos de planta existentes. Algumas pessoas fazem roça com o básico para produção de farinha e plantas bem adaptadas, que requerem relativamente pouco esforço e cuidado, como milho, abóbora, batata doce, banana. Outras pessoas buscam diversificar e plantam tomate, pepino, quiabo, maxixe, feijão, fava, couve.

Da esq. p/ dir., em diferentes localidades no Riozinho do Anfrísio: COLHEITA DE FAVA NA ROÇA; BANANA CULTIVADA NAS ROÇAS BERADEIRAS; CANA COLHIDA NA ROÇA; MILHO DESTINADO À ALIMENTAÇÃO DA CRIAÇÃO E COLETA DE ABÓBORA NA ROÇA.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

© Aaron Vincent Elkaim/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

"O alimento vem da roça. *Tem aquilo que você vai comprar, mas a roça tem a macaxeira, tem o cará, a batata, o feijão, você tem uma fava, você tem uma banana, tem uma cana, uma abóbora, você tem melancia. Então isso é uma ajuda grande da roça."* **Reginaldo Pereira do Nascimento,** "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Eu gosto de fazer *roça porque dali eu tiro meu alimento, tiro mandioca, milho, melancia, jerimum, feijãozinho."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

"As plantas da roça *são importantes, a gente dá, a gente vende, é importante pra dar aquela satisfação praquela pessoa. E pra gente também. Às vezes a gente não tem almoço, já faz uma abóbora no leite da castanha, um maxixe, e pronto."* **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 48 anos, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

A segurança alimentar promovida pela roça envolve também a criação. Parte da produção da roça, principalmente milho, mas também a macaxeira, é direcionada para alimentar galinhas e patos, garantindo a reprodução desses animais.

"Os animais *no terreiro que se alimentam da roça são os patos, as galinhas. A criação da gente se alimenta da roça também, a gente tira da roça para isso."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

A farinha de mandioca é a base da alimentação beiradeira. É preciso ter uma roça farta para não ficar "brefado"[4]. No final desta sessão são descritas as formas de preparo da farinha.

4. Ficar "no brefo" é o mesmo que ficar sem farinha.

TIPOS DE MANDIOCA

Foram mencionadas 25 variedades de mandioca (brava e mansa) nas roças do Riozinho do Anfrísio e Iriri: mandioca Xingu, mandioca Tachi preto, Tachi do Talo Encarnado, Najá, Folha-Fina-do-talo-branco, Folha-Fina-do-Talo-Preto, Amarelona, Amarelinha, Quebra-Pau, Paraísa, Pé-de-Burro, Juriti, Maçarico, Acarema, Seis Meses, mandioca-do-Herculano, Mandioca-do-Bernaldo, Macaxeirão, Macaxeira--Preta, Macaxeira-Cacau, macaxeira-Melancia, macaxeira-da-Bahia, macaxeira Seis Meses, macaxeira Amarelinha e macaxeira Pau Torto.

A variedade de tipos em cada roça depende do interesse de cada pessoa em plantar muitos tipos, conseguindo através da troca as manivas que não possui. As trocas vão dispersando a variabilidade de tipos no beiradão. Conforme explica Pedro Pereira, quanto mais diversidade de mandioca e banana na roça, maior a proteção contra a destruição por pragas.

A mandioca é uma planta muito resistente à variação de chuva. Nos meses de abundância de água, ela não encharca a ponto de estragar e no tempo seco consegue se nutrir só com a umidade do sereno.

As mandiocas diferem no tempo que levam para crescer e amadurecer: as mais rápidas levam seis meses para chegarem no ponto de arrancar. As mandiocas que acumulam mais água na batata crescem ligeiro, mas não aturam na terra como as mandiocas mais secas. Depois de cerca de um ano elas "afofam", apodrecem, precisam ser consumidas logo. A única exceção é a mandioca Xingu, também chamada Xinguzinha, que pode ser colhida com seis meses, e aguenta até quase dois anos no chão. Seu Reginho tem uns 10 tipos de mandioca brava na sua roça:

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

SERENO (OU ORVALHO) NO AUGE DO VERÃO, SOBRE FOLHA DE MANDIOCA EM BUENOS AIRES, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"Na minha roça*** *tenho mandioca Xingu, tenho a Folha-Fina-do-Talo-Branco e a Folha-Fina-do-Talo--Preto, Juriti [5], Amarelona, tenho Maçarico, Najazinha tenho também, tem Tachi-Preto e a Tachizinha-do--Talo-Encarnado. E a Acarima".*

A escolha do tipo de mandioca para plantar é decisão da família. Nem todas as roças têm a variedade encontrada na roça do Seu Reginho. A mandioca Xingu é possivelmente a mais comum na região, sendo encontrada em quase todas as roças do beiradão. Na maior parte delas, há pelo menos dois tipos, uma de crescimento rápido que garante a produção de farinha numa urgência e outra mais 'aturativa', ou seja, que aguenta mais tempo sem apodrecer caso não seja usada em curto espaço de tempo.

5. Seu Redi explica que a juriti é chamada também de gogó de jacu.

Na página 314 são apresentadas as características das mandiocas que Seu Reginho planta. Tempo de maturação; aparência da batata, haste e folhas; quantidade de água na batata; se é apreciada por predadores da mata; se é boa para farinha; se é boa para tucupi.

Seu Reginho ensina que as mandiocas que têm mais água crescem mais ligeiro, são boas de tucupi, mas não rendem tanto para farinha como as mandiocas secas. Elas são inchadas de água e perdem muito volume na prensa e na torra. A Xinguzinha rende uma tapioca "alvinha", mais apreciada, enquanto que a Tachi dá uma tapioca amarelada.

Na localidade Praia Grande, outros moradores do beiradão, também experientes com roça, comentam as qualidades de mandioca que conhecem. Foram mencionados: mandioca Seis Meses, mandioca Amarelinha e três tipos de macaxeira (Macaxeirão, Macaxeira Preta e Macaxeira Cacau). Além destas, plantaram um pouco de um tipo que não conheciam, a chamada Pé-de-Burro, que carrega muito na raiz a ponto de um pé de mandioca encher um paneiro.

Seu Miltinho diz que conhece a mandioca Seis Meses e a Paraísa, duas qualidades bastante conhecidas no beiradão e opostas com relação à resistência no chão. A mandioca Paraísa permanece na capoeira por anos sem estragar.

> ***"A diferença das mandiocas*** *é de mês e ano. Umas são de ano, outra de seis meses. A Paraísa mesmo é quase dois anos pra poder usar ela. A seis-meses não. Com cinco meses a gente já pode começar. Quando ela passa de seis meses já começa a apodrecer."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

> ***"Na roça*** *tem Tachi Preto, Maçarico, Najazinha, Folha Fina, tudo isso tem. E a diferença é que uma engrossa mais ligeiro do que a outra. Para dar a qualidade que o pessoal gosta na farinha é a Maçarico, que é bem amarelinha. Leva um ano ela tá boa. O pessoal que compra gosta desse tipo aí, farinha amarela. Eu não. Qualquer tipo [é boa] para mim. Ela sendo bem feita, não me importa a qualidade."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2015

As falas dos beiradeiros sobre as qualidades de mandioca trazem informações que se reforçam e complementam. Najazinha e Tachi têm as maiores batatas. A diferença é que Najazinha é muito roída pelos animais e a Tachi os bichos dispensam. A Najazinha é mandioca boa para tapioca quando ainda é nova; a Tachi Preta por sua vez atura na terra e quebra pouco, é boa para farinha e para tapioca também. Na fala abaixo, um exemplo de troca de manivas feitas pelos beiradeiros.

> ***"Na minha roça*** *tenho mandioca Tachi, Najazinha, Juriti, Amarelona, a Seis Meses e a mandioca do Herculano. A gente não sabe o nome dela, dá uma farinha que é uma beleza. A que atura mais é a Tachi Preta. Entra ano e sai ano, e ela lá, cada vez que ela fica velha, ela fica melhor. A Tachi Preta dá bastante massa e dá uma farinha bonita, bem amarelinha, ela não tem muita água, por isso ela é boa. Então se a gente prensa dez baldes de massa, ela quebra às vezes meio balde, ela rende muito. Ela rende na tapioca e rende na farinha, tudo dela é bom. A Najazinha, ela é boa quando tá nova, ela é boa de tirar tapioca, mas ela quebra muito. Quando tá com oito meses, a Najá já tá boa de fazer farinha. A Najá e a Tachi são as maiores batatas de mandioca que dão. A Juriti é quase como a Najazinha. Ela atura mais, até dois anos. A Najá, a cutia persegue muito na roça."* **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 48 anos, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

TIPOS DE MANDIOCA

Texto de Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Amarelona

Amarelona parece com a Juriti, só que a diferença é que a madeira dela é mais vermelha que a da Juriti. O talo é encarnado também. E aí eu tenho tudo encostadinha umas nas outras assim. A Amarelona não é muito aturativa não. Mas até um ano ela atura bem. Mas depois de um ano ela tá podre.

Najazinha

A Najazinha é daquelas que chegam ligeiro também, que nem a Folha Fina. Só que ela é falsa na água. A Najazinha de repente ela [som da mandioca crescendo]. As outras não, porque são secas. É por isso: a água ajuda a engrossar. Você repare uma farinha seca. Ela seca não faz nada. Mas joga uma água nela… rapidola vira um monte de farinha, né? Quando é assim chamamos de mandioca falsa. A Najazinha não cresce muito [a haste]. Tem lugar que ela dá umas manivinhas assim pequena. Ela faz é engrossar. A batata cresce rápido demais, muita água. A Najá é o primeiro lugar pra tucupi. Mas ela não atura muito, qualquer bichinho se ferir ela um pouquinho, já apodreceu.

Acarima

Acarima é mandioca pra muitos anos, até dois anos ela poder chegar, atura demais, fica até dentro da mata, que nem Paraísa [um tipo de mandioca]. Mas pense numa mandioca seca. Você rala uma cocha dela como daqui ali no ralo[6]. Se ela pingar um pingo de tucupi lá, eu dou pra qualquer um aquela coxa de massa cheinha. Pega e leva. Não pinga de jeito nenhum. É seca, seca que Deus o livre. Mas mais amarela do que aquilo eu quero é ver. Mas é bonita a mandioca. O olhinho dela é meio roxo, a casca dela é assim meio encarnada, você arranca, é roxinha. Conhece o cará roxo? Pois é daquele jeito a casca dela. Agora, se você cortar, é uma gema de ovo. Amarelinha demais. Ela carrega tanto de um jeito, dá muita mandioca no tronco da mandioca. Só que ela não engrossa. A mandioca muito seca é difícil de engrossar. As batatas são compridas e finas assim. Um pé é uma luta pra você arrancar. E bicho não come. Ainda tem isso. Não sei porque, mas os bichos comem das outras, mas dela não. Eu tenho uma pontinha dela plantada.

6. Ralo é o mesmo que ralador, serve para sevar manualmente a mandioca. Os antigos ralos eram feitos na tampa de latas de flandres de 200 litros. A placa era toda perfurada com um prego grosso para fazer a superfície abrasiva.

Folha-Fina

A Folha-Fina ela chega ligeiro mas não atura muito. É bom de começar comer ela ainda meio verde, porque quando ela madurar, já foi, ela afofa, apodrece. Com seis meses pode comer, sem dó. Ela aguenta no máximo um ano, um ano e dois meses, senão perde toda. Tem vezes que você pega uma batata dela, joga na água, ela boia, fica igual um isopor, não dá mais puba, fica dura, nojenta, já não presta mais mesmo. A folha-fina não dá caída no chão, ela só dá bem em pezinha assim, alta e retinha. Você pode passar com um paneiro cheio de mandioca debaixo dela. Ela nunca cai, você chega ela tá toda em pezinha, é a coisa mais linda do mundo.

Maçarico

A maçarico atura bem. Ela é quase que nem a Xingu, é uma mandioca seca.

© Lilo Clareto/ISA/2014

MANDIOCA BRAVA E MACAXEIRA POSSUEM FOLHAS COM DIFERENTES FORMATOS, LOCALIDADE RIO NOVO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Tachi

A Tachi é seca. Atura bem e engrossa muito também. Quando ela está madura ela engrossa bem. É um mandiocão. Ela é que nem a Xingu, pode deixar. A folha da Tachi não tem diferença [de forma] pra folha-fina de jeito nenhum. A diferença é que a folha e a madeira da Tachi é preta e a Folha-Fina é meio esbranquicenta. Agora por baixo da terra, a Tachi é respeitada. A Tachi o bicho não come não, ele não gosta. Ela fica aí dentro da mata, mas ele não mexe. Acho que ela é mais forte que as outras, e ela ofende o bicho.

Juriti

A Juriti atura também, é quase igual à Xingu. A diferença é que a Xingu atura mais que a Juriti um pouco. Na cor [da batata] é uma só, não tem diferença. Só que o talo da Juriti é encarnado e o da Xingu é preto, a folha dela é meio escura.

Xingu

A Xingu, com um ano você pode começar a colher, com menos de um ano e meio já pode começar a comer. Às vezes com seis meses já pode começar a comer. Ela chega ligeiro só que ela atura demais. Sabendo que se pegar uma Xingu de seis meses ela vai estar meio fina. Ela madura e em um ano ela ainda passa tranquila, sem o camarada se avexar. Pra mim, a mais segura que tem é a Xinguzinha. A Xingu dá pra deixar ela dois anos na roça, tranquilo. A mandioca Xingu, a batata dela quando tá meio verde ainda, o bicho pode chegar e ferir ela, ela sara e não apodrece, chega fica verdinha ali no lugar, já sarou. Porque ela não tem água pra destruir.

Às vezes ocorre de nascerem pés de mandioca diferentes em meio à plantação. São sementes que ficaram muito tempo na terra e que provavelmente foram "acionadas" pelo fogo. São evidências do permanente manejo genético que as roças beiradeiras vão fazendo ao longo do tempo.

> ***"Eu vou brocar uma roça aqui,*** *quando pensa que não, nasce uma mandioca de outro tipo, o cabra não sabe nem donde vem. Nasce a semente, espoca e fica dentro do chão, quando taca fogo é que nasce. Ali naquele peladão tem mandioca que o cabra não conhece aquele tipo de mandioca que tem em riba lá. Dessa grossura assim, ó, amarelinha."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Em sua fala, Redi se refere, além das variedades da roça, a uma mandioca que nasceu em um campestre perto da Boa Saúde, num ambiente de pedra, com pouca terra. As pessoas que moram perto dali não sabem seu nome, mas acreditam ser uma variedade antiga, talvez plantada pelos índios que moravam na região antes deles. Desde que conheceram o lugar, conhecido como peladão, a mandioca nasce ali sem que eles a tenham manejado.

VARIEDADES DE MACAXEIRA E FAVA

Dificilmente a macaxeira é usada para fazer farinha. O consumo mais frequente é comê-la cozida ou frita. A macaxeira crua serve também para alimentar a criação, já que não tem o caldo tóxico da mandioca brava.

Foram mencionados oito tipos de macaxeira nas roças do Riozinho do Anfrísio: Macaxeirão, Preta, Cacau, Melancia, Macaxeira-da-Bahia, Seis Meses, Amarelinha e Pau Torto. A macaxeira é plantada no mesmo período da mandioca, mas em um setor que não permita cruzamentos com a mandioca.

> ***"Macaxeira é só pra comer.*** *Pro consumo e pros bichos [criação]. A gente não faz farinha porque temos muita mandioca. Agora eu tive caçando pra vender farinha, mas eles dizem 'Ah, vou trocar em mercadoria'. Então eu quase não faço. Eu sempre gosto de vender a farinha, porque a gente arrumou uma técnica pra fazer farinha que ela fica muito diferente da farinha do rio inteiro.*
>
> *Tem Macaxeira-da-Bahia que o pessoal chama (não sei se é o nome mesmo, mas conheci com esse nome), tem a Amarelinha, que é de fritar, tem a Cacau e tem a Seis Meses. Agora eu trouxe uma tal de Pau Torto. Plantei ali e nasceu só um pé. Eu tô com cuidado nela. Porque a gente tinha aqui essa Pau Torto. Agora, essa Seis Meses, igual essa aqui não tem não. Ela é desse tamanho, mas é molinha e ela engrossa ligeiro demais. Porque essa outra macaxeira é dura. Até não quero perder a semente dela porque eu compro semente. Essa Macaxeira-da-Bahia é muito molinha."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Sebastião planta sete qualidades de fava na sua roça, no Lajeiro do Iriri: Branca-Grande, Branca-Pequena, Vermelha-Média, Vermelha-Descorada, Listrada-Média (branca e marrom), Listrada-Pequena, a menor de todas (marrom claro e marrom escuro) e Rosa. A fava não é rasteira e enramada como o feijão. Alguns tipos ficam altos. Para manter erguidas do chão, são plantadas perto de tocos que servem de apoio para a formar a latada, a copa no alto.

MANEJO DA DIVERSIDADE

A prática de diversificar as variedade de mandioca na roça ocorre por meio das trocas de manivas en-

tre os beiradeiros ou os vizinhos indígenas. Quando entram em contato com variedades desconhecidas em viagens pelo beiradão, trazem manivas e plantam em um setor da roça. Experimentos agrícolas dessa natureza são muitos comuns, resultando em roças ricas em diversidade.

> ***"Eu planto Xinguzinha*** *e uma tal de Quebra-Pau que o Truma trouxe lá de Marabá e me deu. Ela tem o talo vermelho, é boa pra engrossar logo. Precisa do enxadeco pra arrancar. O Raimundinho do Morro Verde pediu um feixe dessa mandioca pra ele plantar, eu dei pra ele levar."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

> ***"Da próxima vez*** *que você vier, vai ter outras qualidades de mandioca porque trouxeram pra mim de Altamira. Eu não sei que mandioca é, mas vai aparecendo. E ontem veio lá do Bernaldo [seringueiro do Xingu]: o rapaz trouxe uma qualidade de macaxeira que eu não sei qual é. E trouxe essa mandioca que eu também não sei qual é. Quando eu vi a maniva, achei que era a mesma qualidade de maniva, e plantei acolá. Quando nasceu, é diferente a mandioca. Não sei qual é. Ela já tá desse tamanhinho, mas a folha é diferente das outras. Nasceu três pés parece, ou foram quatro. Foi o Pedro Pereira que trouxe lá do Bernaldo, do Gabiroto. Eu nunca vi daquela qualidade de mandioca. Eu vou falar com o Bernaldo aqui no rádio e vou perguntar que tipo de mandioca é aquele e a macaxeira também."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Pedro Pereira ensina que plantar variados tipos de mandioca, banana, macaxeira, milho, qualquer planta, é uma forma de garantir alimento mesmo na ocorrência de alguma praga que afete a plantação.

> ***"Eu fiquei com medo*** *de plantar só um tipo de mandioca porque eu tava com problema já na Xinguzinha, a que a gente plantava mais. Cultivava outros tipos de mandioca também, mas a que plantava mais era a Xinguzinha e a Folha-Fina-do-Talo-Branco. Aí ela começou a dar uma broca na madeira. Criava um gondozinho assim e aí aquilo ali ficava tipo um podre na haste da bicha e aquela maniva já não prestava. Aí fiquei preocupado. Que eu já tinha ouvido falar dos lugares onde só se plantava um tipo de batata e pegou uma doença. Era só um tipo que a gente cultivava mais também. Falei: "Opa, tá na hora de a gente começar a cultivar todas as mandiocas". Aí comecei a plantar todos os tipos de mandioca.*
>
> *Essa Tachi Preta também ficou doente uns dois anos atrás. Deu uma doença que criava um gondó assim e ali tinha um tipo de um bichinho na madeira. Foi uma luta pra eu tirar. Tirei toda essa maniva, rocei logo. Rocei só por causa de banana. Eu consegui plantar uma banana na minha roça em que uma touceira matou mais de quinhentos pés. Então por causa disso eu fiquei com cuidado nessas coisas. Foi um bananeiro que eu trouxe dali e plantei na minha roça. Eu tinha mais de oitocentos pés de banana. Só essa conseguiu matar meu bananal todinho, era tudo banana branca, essa banana maçã.*
>
> *Essa banana maçã não dava doença nenhuma aqui. Você plantava banana maçã aqui e passava um século. Podia virar mata braba ali, você chegava e tava dando banana. Com essa banana que trouxeram, acho que da Primavera [localidade no Itapacurá] porque na Primavera tinha umas bananas doentes. Aqui hoje banana maçã é muito raro. Antes, se você plantasse trinta pés de banana maçã, não tinha quem desse conta Hoje, se tu caçar pé de banana maçã na minha roça, tu acha dois parece, mas doente ainda. Morreu tudinho mesmo. Eu não percebi logo. Falei: 'Essa doença não vai passar pras outras bananeiras' e plantei ali. Aí foi passando. Quando dei fé, as outras já estavam todas amarelas. Aí que eu cortei, mas não teve mais jeito não, morreu mesmo. E quando eu vi na mandioca, não tava num pé não, tava num monte de pé."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

TAMANHO DAS ROÇAS E REVEZAMENTO DAS ÁREAS DE CULTIVO

As famílias beiradeiras costumam ter duas ou três áreas de roça, cada uma em um estágio. A cada ano, uma nova roça é aberta e uma antiga roça é abandonada. Uma roça produz bem até o terceiro ano, depois é abandonada. Um ano antes disso ocorrer, é preciso botar uma roça para que, quando a primeira estiver acabando, já tenha mandioca em ponto de colher na roça nova. Com esse sistema intercalado, a paisagem da localidade vai mudando. Nas imediações das casas se encontram áreas de floresta em diversos estágios de regeneração.

A unidade de medida das áreas de roça é a linha. Alguns também mencionam a braça quadrada, mas raramente.

Todo ano, uma roça de duas a quatro linhas de tamanho é aberta por cada família. A nova roça soma-se às duas áreas de cultivo dos anos anteriores. O conjunto dessas áreas agricultáveis em uso deve garantir a produção de farinha para o consumo familiar. A área cultivável em uso (sem contar as capoeiras em diferentes estágios de regeneração) é de até 0,14 hectares por família.

1 linha = 1 tarefa = 25 braças quadradas
25 braças quadradas = 121 metros quadrados
12 linhas = 0,14 hectar

***"Eu tenho duas roças**, a mais velha tem dois anos, a que eu botei o ano passado vai fazer ano agora. Este ano eu vou botar outra, porque todo ano a gente tem necessidade de botar uma linha ou duas linhas de roça pra não faltar. Porque aquela, a gente vai consumindo ela e já vai plantando. Aí essa que vai fazer ano agora, eu vou comer, eu tô fazendo farinha da velha que eu replantei no mesmo canto. Quando terminar dessa outra, daí ela vai estar nova então vou mexer na outra. Quando eu terminar de comer essa que vai fazer ano agora em outubro, a que eu colocar esse ano vai estar boa no começo do ano que vem. Se não quiser botar roça nova, tem que replantar no mesmo canto de onde tirou. Mas isso vai cansando aquela terra, a mandioca não dá tão boa. Se fica cansada, vou deixar o mato crescer pra fortalecer a terra de novo.*

De primeiro, quando comecei a botar, não vou mentir não: eu colocava só uma linha de roça. Era com medo do mato tomar conta e eu não dar conta. Agora eu boto duas linhas todo ano. Essa aqui eu botei quatro porque eu estava numa falta danada de farinha." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Boto uma roça** nova todo ano. Mas planto na roça antiga também. Agora eu estou limpando uma ali pra plantar."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

Passados os primeiros seis meses após o plantio, alguns tipos de mandioca já estão no ponto de arrancar. Para a produção de farinha e replantio das manivas no mesmo local. Quando toda a mandioca do primeiro plantio termina, as do replantio estarão no ponto de comer.

© Rafael de Sá Leitão Barbosa/2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

***"Eu planto** a primeira vez e quando vou arrancando já vou replantando. Quando acabo de comer, ela já tá boa de novo de comer, e aí já tô com outra de novo plantando. Sempre tem que ter uma nova, que é pra nunca faltar, senão falta."*
Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

O trabalho de botar roça não é leve nem rápido. Abrir uma clareira na mata para botar uma roça de duas ou mais linhas demanda bastante trabalho, que se torna viável apenas quando é realizado pela família, quando os filhos já têm idade para ajudar os pais, ou com ajuda de vizinhos ou parentes no sistema de troca de dia. Quando uma roça fornece fartura, as pessoas ficam satisfeitas do trabalho de cultivo dedicado ali. Algumas pessoas, por sua vez, preferem se dedicar mais às atividades produtivas que geram renda para comprar a maior parte dos alimentos que consomem.

Em localidades recém abertas, a casa é feita dentro da roça e o mandiocal fica no entorno da moradia. Com o passar do tempo e o revezamento das áreas de cultivo, as roças ficam afastadas das casas cedendo lugar às plantas do terreiro e à capoeira.

ALTO: ÁREAS DE CULTIVO DE DIFERENTES TAMANHOS E EM ESTÁGIOS DISTINTOS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO. AO LADO: ROÇA NA LOCALIDADE PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

ETAPAS DO TRABALHO DE BOTAR ROÇA

Para botar uma roça é preciso esperar o verão. Em tempo de chuva, a madeira derrubada não queima. O trabalho envolve encontrar uma área, brocar os matos finos e baixos, depois derrubar as madeiras maiores, esperar secar, botar fogo, encoivarar, queimar de novo e então plantar.

O período para realizar cada uma dessas tarefas é definido pelo conhecimento acumulado sobre a ocorrência das chuvas nos meses de junho a novembro, considerando que, embora seja identificado um padrão, cada ano as chuvas podem atrasar ou adiantar um pouco, serem esparsas e rápidas ou mais caudalosas. O calendário beiradeiro para botar roça usa os meses do ano como referências de tempo para as etapas do trabalho. O plantio da mandioca só acontece quando chegam as primeiras chuvas anunciando o fim do verão e costuma ser em outubro, mas não é incomum a seca se estender até novembro, e para algumas pessoas é mais seguro deixar para plantar em dezembro.

Além da questão climática e das características de cada planta, o cronograma de trabalho depende do tamanho da roça que vai ser aberta e de quantas pessoas vão trabalhar. O planejamento aparece nas falas a seguir.

MILTINHO E JACU

Miltinho começa a brocar em junho e a derrubar em agosto ou setembro. Explica que a queima está ligada com o sol e o plantio está relacionado com a chuva. Uma roça botada no verão dá resultado de colheita o inverno todo.

> ***"Quem tem muita*** *roça começa a brocar em junho. Agosto e setembro é pra derribar. Outubro queima. Para queimar, espera uns vinte, vinte e cinco dias, um mês. Depende do tempo [sol]. Pra plantar não tem dia certo não, depende da chuva. Pra colher é o inverno todinho. O milho, quando chega no tempo a gente quebra pra guardar. Se planta em novembro e dezembro, quando é maio a gente quebra."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

Jacu segue o mesmo cronograma de Miltinho, e também menciona um mês de referência para plantio, ressaltando que está condicionado à presença de chuva. Se a chuva esperada em outubro não vier, não vale a pena botar a maniva no chão.

> ***"Eu sempre broco*** *em mês de junho, julho. Agosto e setembro é pra tocar fogo. Tem que esperar secar pra tocar o fogo. O plantio é em outubro (quando chove), mas o mais normal é de novembro pra dezembro."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

Entre brocar e derrubar, é preciso esperar murchar o mato baixo que foi cortado.

> ***"O camarada broca*** *o matinho e deixa uma semana pra murchar no chão, pode ser um palhal. Aí, depois de uma semana pega o machadão e derruba todas de uma vez. Aí deixa secar no chão. Você espera um mês pra queimar, que é pra secar e toca fogo em tudo de uma vez. Tem vez que não fica nem coivara."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

ESCOLHA DO TERRENO E ACEIRO

O terreno escolhido para botar uma roça pode ser capoeira ou mata virgem. A escolha leva em consideração diversos critérios: proximidade da casa, distância do rio e de grotas, presença de terra preta, ocorrência de árvores de grande porte que dificultam o trabalho ou que possuem importância para outras atividades produtivas.

Para cada tipo de planta há condições mais adequadas para o plantio, influenciando a escolha do terreno. Pedro Pereira é criterioso:

> ***"Primeiro tenho que escolher*** *um lugar que não seja nascente. De repente tem uma nascente dessa aí e não posso derrubar ali. Madeira de lei, seringueira (tem seringueira lá na minha roça, mas eu cuidei dela e ela não morreu), açaí (a gente não dá conta de tanto açaí, mas mesmo assim eu fico com dó). Eu mesmo, aqui, plantei um monte de açaí. Eu falei: "Eu cortei uns pés, plantei outros'. Mas sempre não é aquele, né. A gente não consegue se livrar porque em todo canto tem açaí. Mas seringueira, castanheira, essas outras árvores consegue defender. Eu vou brocar uma roça e não posso matar elas, então deixo uma mata lá pra ela não morrer. Você tem que escolher."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Reginho se preocupa em preservar os palhais de babaçu próximos da sua casa, na mata de capoeira que cresceu em uma de suas roças antigas.

> ***"Eu tenho meu palhal aqui****, aí eu já fico olhando. Eu não vou botar roça aqui, vou caçar uma ponta de terra para acolá, como tem as capoeironas aqui. Aquele outro lugar que não tem muita palha eu vou botar, É para não acabar com o palhal. A gente tem que ter palha para cobrir casa, um poleiro, é por isso que eu não gosto de acabar com a palha. Nós broca todo ano aqui só em capoeira, nós nunca mais deixa, nunca mais mexemos em mata virgem, só nas capoeiras, mas também se tem capoeira dá para você trabalhar dez anos sem precisar mesmo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Cada tipo de solo é bom para uma ou outra planta:

> ***"Terra arroxeada*** *tem mistura com barro vermelho, ela é boa para mandioca."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

> ***"Maloca é boa pra milho****, pra melancia, pra maxixe, pra abóbora, pra cana, pra cacau, pra banana. É terra de todas essas coisas boas. Tudo na terra preta é viçoso, só não a mandioca, porque ela cresce na haste e não na batata."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outras pessoas consideram que mandioca e milho, por serem plantas resistentes, vão bem em quase todo tipo de terra, principalmente a mandioca, e desde que não alague no inverno.

> ***"Não é toda terra que presta.*** *Não é toda terra que é boa pra legume. A mandioca e o milho você planta de todo jeito e vai-se embora, você pode plantar em qualquer um canto, qualquer uma terra."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

Surgiram considerações também relacionadas ao tipo de cobertura da área, ao tipo de mata. Alguns preferem botar roça em mata virgem, dizendo que na capoeira custa brocar porque tem muito cipó, a terra é surrada, e porque depois o mato fica crescendo rápido dentro da roça, exige limpeza constante.

DETALHE DA TERRA PRETA ENCONTRADA NA ROÇA.

PEDAÇOS DE CERÂMICA INDÍGENA REVELAM PRESENÇA DE TERRA PRETA OU MALOCA.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015, em Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio

Outros preferem botar roça na capoeira porque não tem madeira grande para derrubar e a roça fica limpa, encoivarada, não fica empuca[7] dentro da roça e rende mais área para plantio.

"Pra botar roça *é na mata virgem. Porque tem a capoeira que não presta. Capoeira é bom porque é mata fina, mas a capoeira já está surrada e dá muito mato, o cara limpa quase todo dia. E mata que dá muito pau grosso e muito cipó é ruim também. No cipó o cara leva muito tempo. Passa quase três meses pra poder roçar uma. Aqueles cabras que não te têm coragem botam na mata virgem. Quem é corajoso o cara bota na capoeira, agora aqueles que são mais ou menos bota na juquira[8] mesmo, na mata virgem."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Eu prefiro na roça antiga. *Porque rende mais. Não tem tanto pau. Fica uma roça limpa. Porque eu só trabalho com roça encoivarada. Deixo só mesmo os tocos. Aí pega mais legume do que eu brocar uma mata nova, plantar numa mata virgem."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

Definida a área, abre-se uma picada da casa até lá. Essa picada contorna toda a área, e dá-se o nome de aceiro. O aceiro é importante para criar uma delimitação precisa da área da roça e criar uma zona de segurança para o fogo não se alastrar.

"Se você for fazer *uma roça tem que fazer primeiro o aceiro, um caminho. Umas cinquenta braças ou cinquenta metros. A gente mede por braça. Vinte e cinco braças quadradas é uma tarefa, uma linha. Você corta um pau, mede uma braça e aí vai medindo [o terreno]. Mede vinte e cinco braças ou cinquenta braças e lá você faz um canto."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

7. Empuca é um amontoado de madeira grande derrubada na roça que não queimou e não tem como encoivarar porque são muito grandes e pesadas.

8. Algumas pessoas conhecem "juquira" como mata de capoeira que cresce em áreas de cultivo. Nesse caso, Garimpeiro parece estar se referindo a uma mata difícil de desbastar, pois aparece associada à mata virgem.

BROCAR

Feito o aceiro, começa o trabalho de brocar, atividade também chamada de roçar. Desbastar a mata baixa é importante para acessar as madeiras maiores que serão derrubadas com machado depois.

Entre maio e julho, é tempo de brocar. Quanto antes começa o trabalho, mais tempo para limpar bem a área para o plantio. Não é interessante que a roça fique com muita madeira caída e mal queimada porque perde-se área cultivável na roça.

O tempo que demora para brocar depende do tamanho da área, do tipo de mata e do número de pessoas envolvidas no trabalho. Duas pessoas brocando com facão duas linhas, levam em média dois dias de trabalho.

Áreas com cipó são mais difíceis de brocar, gastam o fio do facão, pedem até uma semana de dedicação diária de trabalho, da manhã à tarde para concluir o serviço. Pra brocar área em mata de cipoal, é ainda mais dispendioso, pode levar até um mês. A ferramenta utilizada é o facão. Cada pessoa vai com um, sendo preciso afiá-lo constantemente. A foice foi introduzida recentemente e também é utilizada para brocar.

> ***"Uma linha de roça** dois homens tiram em um dia de foice, só pra brocar. Isso se tem muito cipó. Se não tem cipó, não vai nem um dia, acho que um dia é muito. Pra brocar pode usar facão e foice."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

REGINHO E SEUS FILHOS BROCAM FUTURA ÁREA DE ROÇA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"Quando tu pega** uma ponta de cipó[9], meia boa assim mesmo, bem fechada, tem vezes que vai três dias, quatro dias pra poder varar o cipó. Tem que ser com o facão amolado, gasta umas três limas, é obrigado a amolar direto. Roça brocada no cipoal é um mês, um mês em pouco. Sendo na mata boa é uma semana, uma semana e meia. Só que na mata virgem também é difícil de achar um trecho que não tenha cipó."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Reginho explica como foi botar sua roça na Boa Saúde, em 2015. O trabalho de brocar foi realizado por ele e seus quatro filhos numa área de palhal que havia sido área de cultivo alguns anos antes.

9. "Pontas", nesse contexto, são pedaços de terra.

Eles foram munidos de cinco facões e uma foice que não chegou a ser utilizada. Partiram do aceiro, em uma das pontas do palhal, e caminhando paralelamente em direção ao centro da área, mantendo-se sempre relativamente perto um do outro.

Depois de brocar, é preciso deixar o mato baixo murchando no chão. Pode esperar até um mês para começar a derrubada.

> ***"O cara broca** e deixa ela se acalmar. Daí depois de seco o cara derriba e toca fogo."*
> **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

O trabalho de brocar tem dois perigos: ferir-se com o facão e ser ferido por uma cobra ou outros insetos, acidentes relativamente comuns quando se perturba o mato.

DERRUBAR

Na segunda etapa do trabalho para abrir a clareira é preciso derrubar as madeiras maiores que restaram da broca. Ocorre entre os meses de agosto e setembro, porque em outubro o terreno deve estar pronto para iniciar os plantios, já que as chuvas começam a voltar nesse período.

O tamanho das árvores é um critério para escolha de uma área de roça, também em função da dificuldade de derrubar. Derrubar uma árvore grande com machado pode levar mais de uma hora. Quando uma pessoa quer derrubar de moto-serra mas não possui a ferramenta, costuma trocar dia com quem tem e sabe manejar.

> ***"Pra derribar também** depende da mata, mas tem vezes que leva três a quatro dias pra derribar no machado. Vai depender se tem pau grosso e quantos homens tem no machado."*
> **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

O tempo gasto na derrubada depende da ferramenta, do tipo de mata, do tamanho da roça e da quantidade de pessoas envolvidas na tarefa. A derrubada das duas linhas de roça de Reginho leva de três a quatro dias no machado. A derrubada não é feita em várias árvores ao mesmo tempo. É preciso estudar o local da queda e cortar o tronco conduzindo o corte de maneira correta.

> ***"Eu prefiro derribar de machado.** Minha roça é pequena e derribar de motosserra é muito rápido, então eu derribo mais de machado. E essa é a técnica que quando eu nasci eu já encontrei. A gente não tinha motosserra, era só no machado mesmo, e naquela época não tinha nem foice. Hoje já tem foice, e uns ainda roçam de facão.*
>
> *A gente não trabalha em fazenda, só em área pequena, duas, três ou quatro linhas no máximo. Quatro linhas é muita roça, você colhe um monte de mandioca em quatro linhas desde que trate dela, eu acho melhor até. Motosserra é muito perigoso. Na hora que você racha, se você parar o motor na hora que tá serrando ali, ele lasca que vai com três metros, quatro metros, cai aquela banda. É muito perigoso."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A técnica de derrubada conhecida como "mandada" é utilizada na limpeza de mata de cipoal, na qual as árvores ficam envolvidas por uma trama densa de cipó. Depois de brocar, corta-se parcialmente, com o machado, todos os troncos de árvores (Pedro chama

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

PEDRO PEREIRA APLICA TÉCNICA DE MANDADA PARA BOTAR ROÇA EM MATA DE CIPOAL,EM PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

de "entalhar"). Com uma puxada, a trama de cipó que liga as copas no alto leva todas as árvores de uma vez para o chão, numa espécie de efeito dominó potencializado pelo cipó.

"Eu tava derribando aquela área. *Era mata virgem, não era capoeira, só que era mata de cipoal. Mata de cipoal tem algumas poucas árvores, é uma área que a gente escolhe. Às vezes tem açaí, mas muito pouco, porque é área de cipó bem fechado, e ali tem pouco pau. O cipó tá todo ligado um no outro ali. Pode perceber que você de longe olha e vê tudo sequinho, porque ali enramou e tá tudo ligado um no outro. De uma árvore daquela transmitiu pra outra. A mandada você sai entalhando os paus todinhos, aquilo ali é muito normal quando é no cipoal. Um cipó tá emendado na outra árvore e de um cipó vai passando pro outro. E ali quando vai, vai direto. Você corta, entalha tudo e um pau empurra tudinho. Então começa a estalar e vai quebrando e emendando um no outro. Quando pega o rumo, a roça pode ser no plano e pode ser inclinado."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Na derrubada, orientar o rumo que as árvores vão cair ajuda no trabalho de remoção dos paus e a evitar a formação de amontoados de madeira que o fogo não consegue queimar. Um mês após a derrubada, se o sol estiver bom, chega a hora da queima.

QUEIMAR, ENCOIVARAR E LIMPAR A ROÇA

Para queimar bem uma área para plantio, o ideal é que ela não tenha grandes amontoados de madeira e que as madeiras caídas estejam bem secas. Em alguns casos, a empuca só vale a pena desfazer com motoserra, porque no machado é muito trabalhoso. E se não é desfeita, somente no ano seguinte ela será mexida. Se chover antes da queima, além das madeiras derrubadas ficarem encharcadas, começam a nascer brotos verdes que também colaboram para dificultar a queima.

> ***"Na queima da roça,*** *se chover direto, o cabra custa a tocar fogo, tem que coivarar antes de queimar. Quando derruba um monte de pau um em cima do outro, empuca, aí não queima direito não. Quando empilha assim aí o negócio fica feio. Dá pro cara ir com machadinho, com facão, com motosserra quem tem. Quem não tem muda a roça mais pra lá, daí no outro ano torna a brocar de novo."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Eu queimo mais em agosto.*** *Tem gente que queima em setembro. Eu não, prefiro queimar em agosto que é pra poder plantar melancia no mês de setembro. Aí quando é setembro a gente vai encoivarar, vai tirando os paus de dentro da roça, amontoa tudo e toca fogo. Esses pedaços de pau que ficam da primeira queima nós chamamos de coivara mesmo. E já vai plantando."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Depois que derribei,*** *espero trinta dias e queimo. Aí se ficar cheio de empoco, aqueles paus não queimados, eu tenho que tirar, senão não vou aproveitar [a área]. Vou ter que cortar de machado ou de motor e tirar aquilo ali tudinho."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

O fogo pode ser utilizado para fazer a limpeza de uma roça já plantada. Os matos que crescem no entorno da mandioca são cortados e queimados. As hastes não são afetadas, ao contrário, as mandiocas crescem ainda mais vigorosas.

> ***"A roça só presta no limpo.*** *Tem que limpar pro mato não ficar muito grande dentro da roça. Tem que brocar ela bem brocadinha, de facão. Quando ela tá bem sequinha você toca fogo. Aí o fogo limpa tudo, nesse tempo agora, no fim de setembro. As hastes da mandioca não pegam fogo. Depois que queima, ela parece que acha boa a quentura do fogo. Aí ela nasce com uma força danada, aí é que dá batata bonita. Dá aqueles brotões, ela engrossa."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Na queima, é preciso ter cuidado para o fogo não se alastrar para a mata, sobretudo em tempos de seca forte. O ano de 2015 registrou uma das secas mais severas das últimas décadas. Em alguns pontos do beiradão, a floresta ficou mais de 35 dias sem chuva. Com o solo esturricado e muitas folhas secas no chão, o fogo de algumas roças se alastrou e atingiu a mata no entorno, causando diversos tipos de prejuízo. Depois de muitos dias ou semanas sem chuva, alguns acham prudente esperar pelo menos uma chuva leve para antes de fogo, mesmo com aceiro formado.

Depois da primeira queima, é feita a coivara: as madeiras que restaram da primeira queima são amontoadas e queimadas novamente. Pedro Pereira ensina que no meio da coivara, onde a terra queimou a mandioca não cresce bonita.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

Em sentido horário, em Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio: USO CONTROLADO DO FOGO EM ROÇA NA LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI; ROÇA QUEIMADA; REGINHO LIMPANDO ROÇA APÓS A QUEIMADA: COIVARA EM ROÇA.

ESCOLHER AS MANIVAS

Para conseguir uma roça farta de mandioca, deve-se escolher bem as manivas. As boas têm leite e diversos olhos (ou nós). Cada olho tem potencial de germinação de um broto, e cada broto será um novo pé de mandioca. As melhores manivas são aquelas cortadas das hastes de mandioca que carregam bem na batata, praticando-se assim a seleção de material genético.

O ideal é aproveitá-la depois de cinco dias que foi arrancada. Até o replantio, as manivas devem ficar à sombra. Seu Reginho deixa até 10 dias os feixes de maniva descansando antes de plantar. O corte dos pedaços é que não pode ser feito muito antes do plantio. Os pedaços de maniva medem cerca de 1 palmo e têm pelo menos quatro olhos.

Na última fala, Seu Jacu conta que faz uma seleção das sementes de milho também.

> ***"Maniva velha não presta.*** ***Maniva que já é toda brotada não presta. Tem que escolher as sadias."*** **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

> ***"Tem maniva*** *que a mandioca é boa, e tem outras que a mandioca não carrega bem, não dá muita batata no pé. Aquelas que não carrega muito, a gente nem planta mais delas, só planta as que carregam bem. Pra plantar, tem vez que a gente corta um pedaço da maniva com um palmo assim, e usa dois pedaços de pau da maniva, em cada cova. Porque às vezes uma estraga, mas a outra está boa. E às vezes nasce os dois. Em cada nozinho daquele germina uma haste da mandioca. A maniva não pode secar as pontas, senão ela não nasce. As covas a gente*

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

FEIXE DE MANIVA, PREPARADO PARA PLANTIO, LOCALIDADE SÃO LUCAS, RIO IRIRI.

cava mais ou menos um palmo, com a enxada. Daí cobre com a mão, com enxada ou com o pé mesmo." **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 48 anos, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Quando você vai plantar roça**, como eu aprendi com meu pai, você pega os feixes de mandioca, corta e eles têm que ter leite. Se tiver leite, pode plantar que nasce. Se não tiver, ele nasce mas não dá batata. A maniva, corta um palmo de tamanho, e só presta de quatro olhos pra frente, aí nasce bem. Elas têm que ficar na sombra. Se não vai plantar naquela semana tem que deixar na sombra com os pés no chão."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

***"Eu escolho sempre** as que têm bastante nó. Tem umas que nascem e vão meio lisas, essas você nem planta. Você tem que tirar. Por exemplo: faz uma arranca de mandioca e deixa a maniva, mas se for plantar tem que ver se ela tem leite. Porque mesmo que eu arranque a mandioca e deixe a maniva aí, se eu não cortar pra ver se sai leite, ela pode não prestar. Ela não vai conseguir nascer porque secou."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Tem vezes** que eu deixo a maniva passar até dez dias. É só não cortar os paus miúdos logo, só tirado assim cortado que nem está essa daqui [feixes mais longos de maniva]."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Eu escolho aquelas** que tem o que nós chamamos de olho. O olho tem que estar verde e o pau tem que ter bastante leite. Essas são as que se escolhe pra plantar porque são as melhores. O milho, por exemplo, eu pego a espiga que vou plantar, tiro a metade da frente, a metade de trás, e planto só a parte do meio porque ali é sadio."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

PLANTAR

Os plantios são feitos levando em consideração a chuva, a lua e o tipo de terra. Cada planta se adequa melhor a cada uma dessas variáveis. Embora tenha regiões da Terra do Meio em que a chuva chega um pouco mais cedo, e outras em que atrasa, não é possível afirmar que as diferenças do calendário agrícola se devem às variações de micro clima, porque até mesmo vizinhos próximos às vezes têm práticas agrícolas um pouco distintas. Em todo caso, há padrões que se repetem e que dão uma unidade ao sistema agrícola praticado no beiradão. As variações se dão basicamente no mês do plantio e na lua escolhida para plantar.

A lua influencia a planta em dois aspectos: no crescimento das hastes e das folhas, e no crescimento da parte comestível, que é o que interessa. Portanto, a lua boa é aquela que aumenta o tamanho da raiz da mandioca e não a altura do pé, que aumenta o tamanho do jerimum e não o enramado das folhas, o tamanho e fartura de sementes da espiga, não a altura do milharal.

A replanta da mandioca não tem época específica. Quando é feita uma colheita para produzir farinha, guardam-se as melhores manivas e nos dias de lua boa elas são replantadas em alguma área livre da roça. Não é bom plantar no mesmo dia que colhe porque a maniva ainda não está *"com vontade mesmo de nascer"*.

A melancia é a primeira a ser plantada na roça. Ela cresce no tempo seco, por isso em julho ou agosto tem gente que já planta as sementes guardadas da última colheita. A abóbora, fava, cará, batata-doce também são plantados no mês de agosto. Mas há quem plante fava em outubro e novembro

Nas falas a seguir, as variações de procedimentos enriquecem o sistema de saberes que os agricultores acumularam ao longo do tempo. As escolhas são feitas com base em lições aprendidas com os pais, e as experiências de fracasso e sucesso.

> ***"Agosto planta só fava**, cará, melancia, batata. Banana você planta nesse tempo também, mas a época boa de plantar banana é outubro e novembro. Setembro também é bom. E pendeu pro tempo da chuva mesmo já não é bom. Fevereiro já não é bom pra banana."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Banana se planta entre outubro e novembro. Milho se planta em outubro, novembro e dezembro. As pessoas alertam que em anos muito secos, não se deve plantar milho em outubro e novembro. O milho é plantado depois da mandioca, quando as chuvas se tornam regulares. O mais seguro é plantar milho apenas em dezembro.

> ***"Aqui eu começo** a plantar em setembro até dezembro. Em setembro, começa a mandioca. Em dezembro eu gosto de plantar o milho. Agora, a replanta não tem tempo. No dia que eu arranco eu já replanto aquele pedaço. Essa que é a volta da roça. Pra replanta, eu deixo a maniva cortada, espero passar um dia cortada que ela nasce mais ligeiro. Se tirar ela logo e já plantar, custa a nascer mais um pouco. Ela tirada, passando uns cinco, seis dias aí, ela vai com a força de nascer, que ela está com vontade de nascer mesmo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"O milho planta** no tempo da chuva. O milho quanto mais chuva para ele, melhor, ainda mais quando ele vai embonecar. Que é para encher as espigas."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

O plantio de maniva nas roças novas ocorre quando as primeiras chuvas voltam a cair no beiradão, sendo outubro o mês de referência; mas em alguns anos é possível plantar já em setembro e quando a chuva atrasa espera-se até novembro. Plantar antes de começar a chover pode colocar em risco a germinação e o crescimento das plantas. Iniciar o plantio de mandioca em dezembro é incomum, pode ocorrer apenas em anos de muita seca.

De cada maniva plantada germinam de dois a três pés, e cada pé dá dois galhos embaixo (de raízes). Em cima, conforme o tipo de mandioca, enramam vários galhos. A variedadeTachi Preto, por exemplo, dá um galho só, e por cima não enramam muitos galhos também.

Em roças grandes, o plantio de mandioca pode ser feito aos poucos, começando em um mês e terminando em outro, considerando que uma única lua pode não ser suficiente para completar a roça toda com boas manivas. Nesses casos, o plantio começa em setembro e pode perdurar até dezembro. Enquanto alguns preferem começar o plantio de mandioca em setembro ou outubro, Seu Mario espera o mês de novembro. Segundo ele, em anos de seca forte é preciso esperar até janeiro para plantar, porque mesmo a mandioca sofre em longos períodos de seca.

Com relação à lua, há experiências bem sucedidas de plantio em todas as fases da lua. Cada pessoa tem suas preferências. O Seu Mario, por exemplo, começa o plantio de mandioca no crescente da lua e perdura até três dias depois da cheia. Inversamente, alguns reparam que a influência da lua crescente é sobre as hastes, e portanto, se intenção é engordar as batatas, prefere plantar na minguante. A mesma lógica foi mencionada para as plantas da rama, como o jerimum. O milho é plantado por várias pessoas na lua cheia.

"Aprendi com meu pai *que novembro é o tempo melhor pra plantar porque tá já molhado e aí a mandioca não morre. A mandioca a gente planta quando a lua tá fazendo crescente, que é pra ela dar umas batatas bonitas. No crescente da lua até três dias depois da lua cheia, aí você pára. Se plantar na luazinha nova, ela não dá nada não. Só dá fiapinho velho. Meu pai que me ensinou isso. Toda a mandioca minha dá boa."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

"A lua de plantar *mandioca é a crescente. Tem umas plantas de rama que merecem minguante, pra não enramar muito. Se for na crescente ela dá mais é rama."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

"Mandioca eu gosto *de plantar na lua nova. O milho, sempre na lua cheia."* **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

"Meu pai *plantava tudo na lua certa. Ele tinha aquelas passagens de lua que ele plantava. Plantava mandioca no mês de outubro, no escuro da lua. O escuro é quando a lua não tá mais passando, depois que ela sentou. Ele acompanhava e sabia a hora que ela sentava. Plantava depois que ela sentava. Ele gostava de plantar mandioca no quarto crescente, três dias depois da lua nova. No minguante o pessoal não plantava porque diz que as coisas não desenvolvem. Tinha essa ciência também pra fazer farinha, pra puba render. Se colocasse na água na fase de quarto crescente, ela rendia muito, ia dar mais puba."* **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

Além da lua, é mencionado o tipo de terra que também influencia o crescimento das plantas cultivadas, como no caso do milho, mencionado a seguir.

"Aqui é variado*, eu planto num mês, o vizinho ali planta noutro mês, e aí não combate, tudo certo. Combate pela lua: um às vezes planta na lua cheia, outro planta na lua que está minguando. Porque tem uma lua que ela só da haste, a mandioca não cresce na batata, só cresce na maniva. O milho, tem vez que a gente planta ele, tem uma terra que é boa, ela dá a espiga bem grande, sadia, boa mesmo. E tem terra que você planta dá umas espigas pequenas, tem umas que tem pouco caroço."* **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 48 anos, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015

Reunindo o calendário agrícola de alguns moradores do beiradão mencionados nas falas acima, pode-se chegar no seguinte esquema geral:

CALENDÁRIO AGRÍCOLA

MESES	ATIVIDADE	PLANTIOS
Junho	Brocar	
Julho	Brocar / Derrubar	Melancia
Agosto	Derrubar / Queimar	Melancia, jerimum, fava, cará, batata-doce
Setembro	Queimar / Plantar	Mandioca
Outubro	Plantar	Mandioca, milho, banana, fava
Novembro	Plantar	Mandioca, milho, banana, fava
Dezembro	Plantar	Milho, banana

Local de plantio, distância entre os pés, plantas que crescem bem juntas, são saberes associados ao plantio. Algumas pessoas evitam plantar no local onde foi feita a segunda queima, mas sim na borda da coivara, onde a mandioca cresce mais vigorosa.

> ***"A coivara*** *tem que ficar pronta, vai amontoando e lascando fogo. Onde queima, se por acaso faço uma coivara aqui, não fica bom pra plantar mandioca porque a terra queimou muito. Pode plantar no lugar de uma coivara grande mas não presta. Se você plantar aqui na beira da coivara é bom, mas se plantar no centro nasce feinho o pé de mandioca, amarelinho. Ele não consegue ter aquela força, a terra já perdeu a força, é normal."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A mandioca é plantada em setores, e cada área da roça recebe um tipo de mandioca.

> ***"Quando vai fazer*** *farinha é tudo misturado, de cada mandioca arranca um bocado. Mas eu quando vou plantar, eu planto a Tachi para um lado, a Inajazinha para aquele outro canto, a Amarelona para cá. Eu separo tudinho que é para não misturar, aí o cara sabe, essa daqui é só de uma só."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

A distância entre cada cova de mandioca é de um metro ou de um metro e meio. Para milho, mede-se um metro. Algumas pessoas colocam apenas um toco de maniva na cova, outros preferem colocar dois para não correr o risco de perder a cova. O jeito de colocar a maniva na cova deve ser observado pois a posição dos olhos revela a orientação do crescimento da planta e ajuda na hora da colheita. Se brotam mais de três olhos em uma maniva, uma é cortada para reduzir a competição.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ESPAÇAMENTO ADEQUADO ENTRE OS PÉS DE MANDIOCA É IMPORTANTE PARA O DESENVOLVIMENTO DAS RAÍZES, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"Pra plantar*** *tem que reparar no olho [da maniva], porque daí dá pra saber pra onde que a batata vai crescer. Se você planta de qualquer jeito, é ruim de colher, a mandioca pode nascer embaixo dum pau ou de uma pedra. A distância do pé é mais ou menos um metro, é um cabo de enxada. Qualquer tipo de mandioca. Se plantar tudo junto, pertinho demais da outra, ela até dá mandioca, mas tudo miudinha. Ela ensombra e puxa a força uma da outra. Quando planta na distância certa fica tudo bonito.*

Eu coloco só um pau em cada cova porque se plantar mais de um nasce muito pé e também não presta porque eles ficam puxando a força um do outro. A mandioca só é boa ser for até dois pés. Se nascer mais você vai arrancar ela bem fininha. Às vezes, num pedacinho de pau, brotam quatro ou cinco olhos. Aí quando eu estou capinando, limpando, eu vou cortando eles. Vou deixando dois, até três às vezes eu deixo. Tenho que tirar pras batatas não ficarem pequenas. Se ficam pequenas não rendem.

A cova do milho pode plantar com um metro que dá certo, não rouba a força do outro. A única coisa que eu planto no meio da roça é gengibre." **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

***"Tem gente que planta** só um pau de maniva, mas quando se planta um só, você está arriscando a semente. Se aquele pau não nascer, você perde a cova. Então a gente usa dois, botamos dois pedaços. Eu mesmo, que gosto de arrancar bem arrancado, cavo uma cova que seja bem grande e boto dois. A cova fica de comprido porque se você coloca os dois pedaços amontoados fica ruim de arrancar. A cova é nessa fundurinha, tem que cavar e puxar a terra todinha. Se deixar pedaço pra fora, seca. Plantou, nasceu. E quando está nessa altura aqui, se criar mato, tem que dar uma primeira limpa pra ela poder sair. Depois dessa primeira limpa eu só gosto de limpar de novo quando cai a primeira folha. Na hora que nasce e dá a primeira limpa fica tudo fechado. Quando é na mata virgem mesmo, mais três limpas e tá pronto. Às vezes consegue amadurecer sem mato."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Mandioca e macaxeira cruzam dentro da roça se plantadas muito próximo. Quando isso ocorre, a macaxeira fica amargando, perde qualidade para consumo. Para evitar isso, é preciso verificar a direção do vento que entra na roça e plantar a macaxeira antes, na entrada do vento.

***"Macaxeira a gente planta separado,** porque se planta misturado com a mandioca ela casa. E se casa, a macaxeira fica amargando, ela germina com a mandioca. Então a gente planta a macaxeira na frente, que se o vento dá daqui pra lá não tem problema nenhum. Se plantar ela atrás, o vento pega na mandioca, aí germina a macaxeira. O meu pai e minha mãe já tinham esse sistema de fazer isso."* **Francisco Ricardo Santos da Silva**, "Ricardo", 48 anos, As Croas, Riozinho do Anfrísio, 2015)

O plantio da fava é feito em covas de quatro a cinco centímetros de profundidade, distando uns dois metros uma da outra, e com um pé de mandioca plantado no meio. Em cada cova são plantadas duas sementes de fava que foram guardadas da safra anterior. É importante que os pés não fiquem muito próximos um do outro para manter a plantação arejada.

***"Se as covas** forem muito perto, as favas formam um lençol por cima, fecha muito e abafa, e daí ela não produz, não dá muita fava."* **Sebastião Ferreira da Silva**, 32 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2014

FAZER FARINHA

Quando a mandioca está no ponto de colher, os homens vão para a roça com paneiros para transporta-las até a casa. O principal uso da mandioca é o preparo de farinha.

A farinha consumida no beiradão é feita com várias qualidades de mandioca brava. Algumas são mais apreciadas do que outras para a farinha, *"dão uma farinha bonita, amarelinha"*. Mas alguns dizem que para ter uma boa farinha não importa o tipo de mandioca utilizada, mas o processo de fazê-la, *"tem que ser uma coisa organizada"*.

MANETA COLHENDO MANDIOCA NA ROÇA DE SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

> ***"As mandiocas boas*** *de farinha são a Amarelona, com uns três meses já dá de fazer farinha. A Tachi custa a engrossar porque ela é quase seca, é uma mandioca dura, ela não tem quase tucupi. Essas outras não, a folha fina tem tucupi demais, a Najazinha e essa Amarelona também,faz uma farinha boa, gostosa. A Juriti dá uma farinha bonita, mas não é que nem a Najazinha, a Amarelona e a Tachi. A Tachi dá uma farinha muito bonita, amarelinha. Tipo de mandioca boa. Se eu fizer uma farinha preta, não foi eu que fiz."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Quando começa a acabar a farinha do latão que fica dentro de casa, é tempo de arrancar mandioca para fazer mais. Para fazer uma boa farinha é preciso saber o ponto certo de colher a mandioca: nem verde demais, nem depois do tempo. Há outros fatores que determinam a qualidade da farinha, como mencionados adiante.

> ***"Ela estando meio verde****, ela não aumenta muito. Quando fica madura, ela está maciça, ela já não quebra muito, ela está com a massa bem seca. Agora quando ela passa, já não está mais boa, porque aí vai cuidando de afofar, ter água, com mandioca com um ano, mandioca com dois anos, aí ela já está meio enfraquecendo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

A produtividade de uma roça é medida pela quantidade de farinha que ela rende, com a presença de mandiocas secas que quebram pouco. Ao mesmo tempo, é importante ter mandiocas de crescimento rápido como a Seis Meses, Folha Fina, Najazinha e Amarelona. Além disso, foi mencionada uma prática que contribui para fazer a mandioca crescer na roça e ser boa de farinha.

> ***"Quando a gente*** *tá no brefo é assim: 'Rapaz, eu to sem farinha em casa, vou começar a mexer na minha roça'. Aí você vai. A primeira, eu pelo menos sou assim, a primeira mandioca é difícil até eu ralar. Meu sogro, antes de morrer, disse pra mim: 'Tu nunca rale a primeira mandioca na roça. Porque ela seca, custa a engrossar. Tu joga na água. Ou então, quando tu vier da roça pega uma batata e joga n'água. Uma batata. Antes de começar o trabalho'. E assim eu faço. Ele disse que não cansa ligeiro, porque ela bate na água e incha. Ele disse: 'O mesmo vai passar na roça'. E eu acredito. Porque você joga uma mandioca dessa grossurinha na água, ela incha, engrossa."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Há quatro tipos de farinha produzidas no beiradão: farinha puba (também chamada de farinha d'água), farinha misturada (a mais comum), farinha seca e farinha de tapioca.

A farinha misturada é feita de uma parte de mandioca puba e uma parte de massa seca. Vários fatores determinam a qualidade da farinha: quantidade de palha (fibra da mandioca), suavidade para o estômago, presença de tucupi na massa e, se possível, que seja amarelinha. Nas falas adiante, os requisitos que qualificam a farinha vão sendo evocados.

No tempo em que as mandiocas eram raladas manualmente no ralo, a maioria das pessoas fazia farinha puba, porque o trabalho de ralar mandioca tornava a produção de farinha muito dispendiosa, além de ferir as mãos, sobretudo as variedades de mandioca mais secas e duras, como Xingu, Tachi e Juriti. Os beiradeiros mais velhos, como Miltinho, cresceram comendo farinha puba, também chamada farinha toco-mole, feita apenas com mandioca amolecida na água.

> ***"Por mês dá pra fazer*** *de três a quatro farinhadas. Puba. Pra sevar manual não dá se não for puba. No motor é ligeiro. Se for no motor, o cara já mistura ela no motor."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

> ***"No tempo que não*** *tinha o caititu*[10]*, colocava toda a mandioca de molho, não tinha como sevar a mandioca muito dura, então a farinha era mais a puba."* **Maria Laura Mendes da Silva**, 49 anos, São Francisco, Rio Iriri, 2016

Para pubar a massa da mandioca, é preciso deixar as mandiocas descascadas mergulhadas na água por dois ou três dias. A água escuma, a mandioca fermenta, exala um cheiro forte. Às vezes fica tão mole que chega a desmanchar na mão. Essa massa puba, porém, não rende tanta farinha, seu volume diminui quando prensada e torrada.

A farinha puba, embora tenha um sabor apreciado por muita gente, é um alimento forte, mais ácido, que pode agredir o estômago. Com a chegada dos motores para acionar o caititu, se tornou viável sevar quantidades maiores de mandioca seca. Foi então que a maior parte da farinha produzida passou a ser misturada. As proporções da mistura variam segundo o gosto de cada um. A chamada "mistura" é a porção de mandioca seca adicionada à massa de mandioca puba.

> ***"A farinha seca*** *é menos ofensiva que a farinha puba. O meu pai gostava só da farinha d'água, só puba. Agora essa geração não, é mais a mistura."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

10. O sevador elétrico recebe o nome de caititu, provavelmente por este animal ser um voraz predador das mandiocas na roça.

A farinha feita por Seu Reginho e família é feita com proporção igual de mandioca seca e mandioca puba. A quantidade é medida em número de paneiros lotados de mandioca. Colocam as mandiocas com mais água para pubar e para a mistura preferem usar as mais secas.

> ***"O jeito de nós*** *fazermos farinha aqui é assim: nós descascamos, botamos no tambor, aí arrancamos a mistura. Se botar quatro paneiros, temos que arrancar quatro para sevar, para ser tudo igual. Passa três dias na água, aí já tá puba. Daí mistura com a outra.*
>
> *A melhor farinha é misturada. A seca a gente come, mas nunca é muito boa que nem a misturada. Farinha misturada ela não é ofensiva de jeito nenhum. A puba é mais ofensiva, se for toco mole, vai pegar só da puba. Meu pai falava muito nessa farinha toco mole. Naquele tempo sabe como é, só era de ralo, não tinha essas coisas, motor para sevar, só era no ralo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outras farinhas misturadas levam proporções diferentes de mandioca puba e de mandioca seca. Na localidade São Lucas, por exemplo, o costume é misturar cinco paneiros de mandioca puba para três paneiros de mandioca seca. Esses oito paneiros rendem uma saca de cerca de 60 quilos, ou oito latas de farinha. Essa quantidade dá e sobra para o consumo de uma família de 10 pessoas ao longo de 15 dias.

Nessa média de produção, a família se organiza para produzir farinha duas vezes por mês. Além de não sobrecarregar com trabalho excessivo de uma vez, porções menores garantem que a família tenha farinha sempre fresca.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

PREGO LOTA PANEIRO COM MANDIOCA COLHIDA NA ROÇA, EM BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Faço uns dois sacos *de farinha por mês, dá oito latas de farinha. Duas vezes por mês. É mais pra consumo, mas vendo também. Depende se os vizinhos têm ou não. Aí se eu tenho, eu vendo um saco, dois sacos, ou dou. Mas eu não faço a vida só vendendo farinha e milho não.*

Nós botamos às vezes cinco paneiros de mandioca, depois rala mais três. Cinco pra ir puba mais três pra ir seca. Misturada. Arranca dessa aqui pra botar de molho. A melhor pra ir puba mesmo é a Xinguzinha porque ela não tem muita água, ela rende muito. Só o problema é que no tempo seco ela "fofa", ela vai n'água, mas não afunda de jeito nenhum, daí não amolece e a farinha fica só aquela palha. Pra ir seca é a Amarelona, que tem muita água. A Amarelona você faz uma prensa grande, mas dá pouca farinha, às vezes dá um saco e meio, dois sacos, é pouca farinha." **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Algumas farinhas são feitas de apenas um tipo de mandioca, arrancando metade para deixar pubando e metade para a mistura seca. As proporções variam, são experiências feitas para testar as potencialidades das variedades de mandioca.

Esquematizando, o preparo da farinha misturada para consumo familiar (cerca de 10 pessoas) por uns 15 dias, leva quatro dias entre a colheita e a farinha pronta. O passo-a-passo do preparo da farinha misturada é o seguinte:

- **Primeiro dia:** arrancar as mandiocas; trazer no paneiro; descascar; colocar na água para pubar;
- **Segundo dia:** deixar as mandiocas em repouso na água;
- **Terceiro dia:** arrancar mais mandioca, descascar e sevar; ensacar a massa seca e a massa puba e colocar na prensa por um dia;
- **Quarto dia:** tirar da prensa; peneirar para tirar a palha; torrar.

Dependendo da quantidade de farinha que se quer fazer, alguns procedimentos mudam e também, claro, o tempo gasto no preparo. Quando a meta é produzir 10 ou mais sacos, é preciso arrancar uma grande quantidade de mandioca, impossível de processar no mesmo dia no âmbito do trabalho familiar. Então a mandioca é deixada fora da terra, mas sem cortar a cabeça (ou seja, sem separar as raízes do caule) para elas durarem mais. Se tem muita massa e não é possível prensar nem torrar tudo de uma vez, a massa pode ficar guardada com o tucupi no tambor durante três dias, que não apodrece.

> ***"Se vou demorar*** *pra trabalhar, se for fazer muita farinha mesmo, uns 10 sacos de farinha eu arranco um monte de mandioca e se não der conta de carregar num dia só, eu deixo tudinho ainda com a cabeça lá. Eu só corto quando trago pra água e vou descascando na água. Ela dura três dias se você não cortar a cabeça dela. Se cortar, vai ficar roxa. Esse aí é o primeiro passo. Se for pouca, você dá conta. Um saco ou dois você descasca num dia tranquilamente. Você tem que descascar todinha sem deixar nem um pouco daquela casca."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A farinha de tapioca é feita a partir da goma da tapioca esfarelada. Para fazer uma fornada de farinha é preciso ter uma boa quantidade de tapioca. No processo de preparo desse tipo de farinha, é preciso manter o fogo muito alto durante pelo menos duas horas.

> ***"Tem que esfarelar*** *a tapioca todinha. Coloca numa bacia e vai mexendo, ela vai virando aquelas bolinhas, tipo uma bolinha de isopor. Daí depois que tá aquelas bolinhas coloca no forno. O forno tem que estar numa temperatura bem alta, pra bater e já ir pipocando igual pipoca. Tem que mexer rápido pra ela não queimar. Se tiver o fogo brando, ela aprega no forno, não chega a pipocar. E tem que ficar mexendo com o rodo até ela secar, vai umas duas horas, e é quente demais. É trabalhoso fazer ela, mas fica boa."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Na organização do trabalho, muitas pessoas colaboram com a produção de farinha, em todas as etapas do processo.

As casas de farinha são munidas de uma prensa e uma cocha (formato de cocho), um recipiente de madeira comprido e escavado[11] onde é colocada a mandioca descascada e, e em seguida, a massa já ralada que depois será espremida. O caititu é um

11. Canoas velhas e furadas são usualmente usadas para essa finalidade.

sevador elétrico usado para ralar a mandioca. Os fornos podem ter formato circular – são os antigos tachos de cobre – ou placas retangulares de metal com as laterais paralelas. As placas repousam sobre uma base de barro de mais ou menos um metro de altura ocas embaixo para colocação da lenha.

A casa de farinha precisa estar limpa da última fornada: o cocho, o caititu, os sacos para prensar a massa, o forno, as pás e os rodos. Os homens arrancam a mandioca e trazem em paneiros até a beira do rio ou até os tambores perto da casa de farinha. Para descascar, toda a família ajuda, inclusive filhos e filhas **(FOTO 1)**.

Depois de descascada, as mandiocas vão para o tambor, ou uma canoa **(FOTOS 2 e 3)**, para pubar **(FOTO 4)**. Ficam ali de dois a três dias.

No dia de tirar a mandioca puba da água, outros paneiros de mandioca são trazidos da roça, descascados e sevados no caititu. Antigamente, usavam-se raladores feitos em chapas de metal perfuradas por pregos **(FOTO 5)**.

As duas massas raladas **(FOTO 6)**, seca e puba, são então colocadas em vários sacos separados, e para cada saco tem um quadro da prensa **(FOTO 7)**. A massa pode ficar a noite toda escorrendo na prensa e cedo da manhã começam a acender o fogo para torrar.

No dia seguinte, a massa enxuta pela prensa é peneirada **(FOTO 8 e 9)**, para separar a palha. Nesse momento, as duas massas, seca e puba são misturadas no cocho. Daí vão para o forno quente para serem torradas **(FOTO 10)**. Peneirar e torrar também são tarefas que qualquer pessoa da família pode fazer, mas se forem as crianças não o fazem sozinhas. Elas participam desde que um adulto esteja conduzindo o trabalho.

A torra, se for feita em fogo brando, demora o dia todo. As pessoas se revezam no forno mexendo a farinha sem parar, suadas pelo calor que emana do fogo de lenha. Existem dois momentos na torragem da farinha: primeiro ela é escaldada, sendo mexida com um remo.

Depois, quando já está seca, é revolvida com o rodo para terminar de torrar. Para Miltinho e outros senhores mais velhos do beiradão, para torrar é melhor o fogo baixo. Eles dizem que os mais novos são apressados, querem torrar farinha ligeiro, arriscando tostar. Miltinho já ouviu falar de fornos elétricos para torrar farinha, mas só conhece a torra manual. No seu tempo não havia caititu e nem forno elétrico.

> ***"Sobre o negócio** da torragem, é só manual mesmo, não tem outro meio. Mas é ruim! Me falaram que já fabricaram um negócio de torrar farinha que o cara não mexe não. A gente trabalha no manual, mas é ruim. Coloca no caititu mas quer dizer, é um serviço que o caititu tá trabalhando pro manual ir se lascar no outro dia lá no forno. Mas eu acho que gasta mais de hora uma fornada de farinha, isso gasta. Aí é só no remo e no rodo."* **Milton Nascimento dos Santos**, "Seu Miltinho", Boa Vista, Rio Iriri, 2015

É preciso ter bastante lenha reservada para torrar a farinha. As madeiras da empuca da roça são muito aproveitadas para isso. Quando o tempo está seco é possível providenciar a lenha no mesmo dia da torra da farinha. Se for tempo de chuva, é melhor reservar a madeira antes, para que possa secar.

Páginas 340 e 341: fotos 1, 2, 3: © Lilo Clareto/ISA/2014; 4, 5, 6, 7, 9, 10: © Anna Maria Andrade/ISA/2015 e 2016; 8: © Aaron Vincent Elkaim/2014

1

2

4

5

6

7

3

8

9

10

A farinha é armazenada em tambores de plástico. Antigamente, faziam-se cofos de palha babaçu forrados com folhas de sororoca para esse fim.

> ***"Eu lembro que a minha mãe*** *fazia muito cofo quando nós morávamos lá em cima [alto Riozinho do Anfrísio]. Eles faziam muita farinha de inverno, e tinha que desmanchar a roça que as vezes alagava. No lugar que alagava minha mãe fazia um monte de cofo para colocar a farinha dentro, porque não tinha saco nesse tempo. Mamãe fazia um monte de cofo, peneirava a farinha e colocava um monte de palha e umas sororocas (uma palhinha que parece umas bananeirinhas bravas), forrava todo o cofo assim ao redor e enchia de farinha. Aí demorava muito tempo aquela farinha ali, dentro dos cofos, e não estragava não."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Aaron Vincent Elkaim/2014

A regularidade com que cada família faz farinha é muito variável. Algumas fazem em quantidade para durar por até dois meses. Outros fazem farinha uma vez por mês, outras duas vezes por mês. Algumas localidades produzem farinha excedente para venda. Nesses casos, pode ser uma atividade semanal.

QUALIDADE DA FARINHA

> ***"A mandioca*** *quando ela está muito velha, fica aquela palhinha na farinha, é mandioca que atura muito e que está com três anos, quatro anos. Quando a mandioca tá de um ano pra trás ela não tem essa fibrazinha e aí a farinha fica sem palha. Não é o tipo da mandioca."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Como já foi mencionado, para uma farinha ter qualidade alguns cuidados são tomados. A presença de palha na farinha não é desejável. A palha é resultado do uso de uma mandioca velha ou do mal preparo da farinha puba. Outro fator que pode aumentar a palha na farinha é o uso da mandioca Xinguzinha, que é muito boa porque costuma render muita farinha, mas que quando colhida no tempo seco fica fofa, não afunda na água, não amolece direito e dá muita palha.

Na opinião de Pedro Pereira, a farinha puba tende a ter mais palha do que a farinha seca. Além disso, ela não segura o tucupi na massa, porque quando fica imersa, a mandioca perde o tucupi. Um dos segredos da farinha, diz Pedro, está em não tirar todo o tucupi

TORRANDO FARINHA EM MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

da massa da mandioca pois ele não deixa a mandioca apodrecer e conserva a qualidade da farinha.

> ***"O que segura*** *mesmo a mandioca é aquele tucupi, pra ela não estragar a qualidade. Pra ela não ficar aguada é o tucupi. Se tu colocar cinco, até seis dias um tambor de massa [com o tucupi] aí ele fica com a mesma qualidade, a massa não apodrece. Aquela mandioca que tá puba, tá podre."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Pedro menciona também que para a farinha ficar bonita é preciso descascar muito bem a mandioca, tirando todas as partes pretas da casca que ficam na batata quando descascadas com pressa.

A mandioca aqui e acolá tem umas coisinhas meio pretas, então a gente aqui mete a faca e tira aquilo ali tudo. Eu mesmo costumo colocar na água um dia. Na hora que ela borbulha, já escumo e meto ela no caititu.

> ***"Eu faço farinha*** *do jeito que o cara quiser. 'Quero amarelinha', 'fininha'. Faço fininha. 'Ah, quero com caroço'. Faço também. Você coloca bastante fogo e dá uma mexida mais lentamente. Com fogo bem alto, mas não deixa tostar."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Tem pessoas que gostam de uma farinha mais fina, outras que gostam com carocinhos maiores. Uma farinha com caroço é resultado de uma torra rápida, em fogo alto, mexendo pouco. A farinha fica mais fina quando torrada em fogo brando, sendo mexida sem parar. Entretanto, não se deve confundir os carocinhos com aqueles caroços grandes e duros (que Seu Reginho chama de "corta-goela"). O corta-goela é resultado de uma massa de mandioca com muita tapioca. A goma empelota a farinha. Se a tapioca for bem tirada, não precisa abrandar o fogo para torrar.

> ***"Corta-Goela*** *é o nome porque ela arranha a goela da gente. O dente não dá de morder e quebrar. A massa seca é mais dura que a puba, então se não tirar aquela tapioca, embola a farinha. Quem embola mais é a tapioca. Se você ralar a massa e tirar toda a tapioca, pode arrochar o fogo que você quiser, nunca ela engrossa. Toda vida farinha fininha, porque não tem tapioca pra gomar ela. Se não tirar a tapioca ela goma, não tem jeito."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

CASA DE FARINHA

"Pra fazer farinha eu uso uma cocha[12], uma prensa, forno, um motorzinho pra uma bola de caititú, um carrinho pra carregar a mandioca da roça pra casa, tambor pra colocar a mandioca na água." **Jackson Rodrigues da Silva**, "Jacu", 61 anos, Maribel, Rio Iriri, 2015

Quase toda localidade beiradeira tem uma casa de farinha equipada com:

- ralo ou caititu para sevar;
- **cocho** para depositar mandiocas descascadas e para deixar a massa ralada
- **peneira** para afinar a massa
- prensa
- sacos ou esteiras de palha para colocar a massa na prensa
- forno
- **rodos e remos** para mexer farinha durante a torra

A prensa tem várias peças: virgem, mourão, molinete, varão e varão de baixo. Costumam ser feitas de madeiras muito resistentes que suportem o peso que é necessário fazer para enxugar a massa. As tábuas usadas no quadro da prensa na localidade Paulo Afonso são de castanheira.

12. Localmente, o cocho é referido no feminino.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015 e 2016

Os fornos mais antigos eram grandes tachos de cobre redondos assentados sobre uma estrutura de barro com uma abertura para colocar as lenhas. Recentemente, chegaram no beiradão kits de farinheira com uma placa retangular com laterais de madeira.

"No meu tempo eu era acostumado com esses fornos redondos que tinham aí. Agora eles começaram a torrar nesse negócio de chapa, que tem aquelas tábuas no beiço. Aí quando começaram a torrar nisso aí fizeram muito mal. Aí eu falei: "Meu filho, é assim, tem que ser bem devagarzinho, na hora que mete já cai pro outro lado". No tempo do meu pai era aqueles fornos redondos; esses aí foram doados. Tem esse aqui, na Boa saúde, tem um lá no Delmiro, tem outro no Bom Jardim e tem outro no Morro Verde. Você faz a morada de barro e senta ele dentro. É de cobre." Redinaldo Pereira do Nascimento, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Fornos redondos tem no Morro Verde, Bom Jardim, Novo Paraíso, Boa Saúde e Paulo Afonso. Isso [trazer kit farinheira] foi um projeto de uma entidade em Altamira." Raimundo Delmiro, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outro produto derivado da mandioca é o bolo feito de massa puba. O processamento da mandioca para produção da massa puba é descrito no capítulo introdutório sobre os costumes alimentares. Depois de lavada e peneirada, a massa é acrescida de castanhas do Pará e assadas dentro de folhas de bananeira no mesmo forno onde se torra farinha.

REGINHO CAMINHA ATENTO PELA MATA: "QUANDO A GENTE ESTÁ SÓ É MAIS FÁCIL DE VER AS COISAS", BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Aaron Vincent Elkaim/2014

CAPÍTULO *6*

CAÇAR

"Esse veado eu cacei detrás da casa aqui, comendo dentro da roça. Só eu mais a meninada aqui em casa. Eles ficaram dormindo, eu disse 'Dorme aí que eu vou dar uma olhada porque o bicho está comendo demais as plantas, torando o cacauzinho que eu plantei e a maniva lá na roça'. Eles ficaram aqui, eu saí e cheguei bem ali; ele estava ali, eu atirei e matei. Digo: 'É rapaz, já está bom'; voltei e trouxe ele."

João Neto de Jesus dos Santos, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

A caça é realizada para garantir a segurança alimentar das famílias que moram na Terra do Meio. Assim como outras atividades desenvolvidas na floresta, a eficiência da caça demanda experiência e conhecimento sobre a mata e sobre os bichos que nela habitam[1].

Hoje a caça não é uma atividade que gera renda; é realizada unicamente com o propósito de servir de alimento. Nas décadas de 1960 e 1970, quando havia comércio de peles no beiradão, os animais eram abatidos para servirem de isca de onça e de gato. Nessa ocasião, todo tipo de bicho era alvo dos caçadores e muita carne estragava nas armadilhas. Já nos anos 80, alguns beiradeiros caçavam para alimentar os garimpeiros que não tinham tempo de buscar comida e recebiam o pagamento em ouro. Com o fim do comércio de peles e do envolvimento dos beiradeiros no garimpo, as pessoas voltaram a caçar exclusivamente para alimentar suas famílias.

Embora caçar seja uma atividade corriqueira, ela é controlada e recoberta de cuidados. Os bichos têm ciência e entes da mata não podem ser tratados de qualquer jeito. Os bichos da mata têm um "dono", chamado também de "chefe" ou "superior" ou de "mãe da mata", ou ainda de "curupira".

1. Parte dos conhecimentos associados à caça é apresentada também na sessão sobre A Mata.

Cada pessoa pode chamar por um nome diferente, mas seja qual for o nome usado, os bichos da mata e do rio possuem um protetor, mesmo que a maioria nunca tenha visto. Quando os caçadores ficam assombrados, geralmente é devido à ação da Mãe da Mata e costuma acontecer com gente que caça sem necessidade, que mata os animais e os deixa estragando, ou que maltrata as árvores por maldade ou falta de cuidado. Os caçadores não podem abusar da quantidade de caça. Se em um dia abatem vários porcos de um bando, a carne deve ser distribuída e armazenada, não precisando sair para caçar novamente enquanto tiver carne em casa[2].

"Esse negócio eu não gosto não. Se eu for caçar um dia e matar, ali pra mim tudo bem. Mas o negócio de todo dia eu caçar, não. Se eu não matar, aí posso caçar dois dias, três dias em seguida, já tenho feito. Às vezes eu vou um dia, não mato, aí três dias em seguida eu já cacei. Se matar, no outro dia eu não vou." **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Dividir e distribuir a carne de caça com as famílias que moram perto, procedimento chamado por alguns de "vizinhar caça", é uma prática muito comum no beiradão.

2. O Curupira ou Mãe da Mata na Terra do Meio parece ter a função desempenhada por Caipora em outros territórios ribeirinhos da Amazônia: "uma implicação dessa ontologia-Caipora é que a reprodução de animais não é controlada pelas ações de caçadores. O insulto afeta o acesso de caçadores ao estoque de animais da mata, mas esse estoque é de fato controlado por Caipora. Contudo, é preciso que Caipora tenha seu território e seus dias. Basta então que Caipora seja respeitado em seus refúgios, e que caçadores negociem com ela o acesso à caça, para que caçadores sejam felizes (Carneiro da Cunha e Almeida, 2002). Claramente a ontologia-Caipora e a ontologia da "extração sustentável" não coincidem" (Almeida, 2013)

Entregar um pedaço da carne para outra família é um ato de generosidade e também de muita confiança, porque a carne de caça pode ser usada para deixar o caçador panema, ou seja, com dificuldades para caçar durante um longo período. A panema será tratada com mais detalhes adiante. O costume de distribuir carne de caça é muito arraigado no beiradão, é um compromisso de reciprocidade. Quando as casas são próximas e há varadores por terra, a carne é distribuída por esses caminhos. Mas se há parentes que moram um pouco mais longe, a distribuição acontece mesmo que seja preciso pegar canoa, motor e viajar pelo rio. A família do caçador deve arrumar um jeito de mandar uma banda da carne tratada para aqueles com quem costuma vizinhar. Vizinharr a carne de caça mantém funcionando um sistema de reciprocidade entre as famílias.

"Às vezes eu estou aqui, os vizinhos estão bem ali pertinho, e aí às vezes eu vou pro mato e topo um bando de porco. Estando só eu mesmo aqui em casa, eu mato só um. Eu vejo eles e mato um ou dois, porque tem os cachorrinhos para comer também. Mas às vezes eu saio por ali, os vizinhos estão por ali, daí eu mato três, quatro, deixo um pedaço lá pro vizinho. Aí eu vou mais lá em cima e deixo um pedaço pro outro. Aí divido. E aí eles ficam todos com um pouquinho sempre. Às vezes a gente está lembrando do companheiro, às vezes ele mata e traz pra gente também. Quando a gente mata aqui eu vou lá, levo um pedaço." **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Muitos bichos da mata são utilizados na alimentação, mas nem todos são chamados de caça. Os bichos de caça são os "de cabelo" de maior porte, que andam em terra, e que quando abatidos são partilhados com os vizinhos. Fazem parte desse grupo a anta, o veado, o porcão, o caititu e a paca. A cotia também é apreciada, mas já faz parte dos bichos de cabelo de pequeno porte que alguns, especialmente os mais velhos, chamam "embiara". Outros bichos maiores como a capivara, a irara e alguns tipos de macaco, como o guariba, também são utilizados na alimentação, mas muito raramente.

Entre os bichos de casco, é comum comer jabuti, tracajá, tatu e mais raramente o jacaré. Bichos de pena, principalmente jacu, mutum, pato bravo, marreca, nambu, jacamim, só para citar os principais também são consumidos. Arara é caçada para a alimentação, mas não é muito usual. Os bichos de pena que se alimentam de peixes, como mergulhão, maguari, carará e socó não são muito apreciados, é raro um beiradeiro sair ao encalço de um desses pássaros. Gavião e urubu não são utilizados na alimentação, assim como nenhum tipo de onça ou gato e também outros bichos de cabelo, como o tamanduá, a mambira, a preguiça, a mucura e os bichos da água, como ariranha, lontra e a mucura d'água.

Desenhos: © Dedê Paiva

Um dos critérios para definir se um animal é utilizado na alimentação ou não está relacionado com o que ele come. As carnes preferidas são as de bichos que não se alimentam de outros animais, o que não é uma regra. Nesse caso, a carne é considerada reimosa[3].

Cada tipo de bicho é encontrado em determinados tipos de mata,, conforme a estação do ano, e a presença de flores e frutas que comem. Cada pessoa tem uma experiência diferente de caça. Alguns matam mais na mata cerrada, outros na mata limpa.

"O mato cerrado, quando você dá fé, pensa que não, tá em cima da caça. Mas o caçador caça mais na mata limpa, porque ele vai cuidando bem como que vai chegar, vai olhando de longe, vai escolhendo um lugar que pode se esconder e encostar nele. No mato cerrado é difícil porque você não enxerga. O bicho tá encostadinho e você não tá dando de matar." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Caça acha mais no cerrado, porque sempre que eles veem a gente, eles correm, eles não ficam no limpo. Eles correm pra se esconder." **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Há determinadas épocas do ano que os bichos se alimentam de frutas que tornam a sua carne mais ou menos apreciável. O porcão, por exemplo, quando se alimenta do fruto do camurim, a carne amarga que não tem quem consiga comer, a não ser os cachorros.

Dessa maneira, entre novembro e dezembro não adianta caçar porcão. O mesmo ocorre com os bichos de pena que se alimentam do fruto do caucho. O mutum fava fica intragável a partir do mês de setembro quando essa fruta começa a cair.

"No tempo do caucho a gente nem mata mutum. Tem uma época que não consegue comer, porque o mutum come demais a fruta dele e fica amargando. É de setembro em diante que a fruta do caucho começa a cair em agosto. Se por acaso você mata, você não consegue comer o mutum, você cozinha, mas só prova. Se tiver caucho, é só um quinino. Mutum que não come caucho é esse mutum pinima, que é só de beira de rio; é muito difícil você encontrar mutum pinima. Esse não amarga porque ele não come o caucho." **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Por outro lado, no inverno, quando pariri, oxi, pequi e cajá começam a cair, a anta come, engorda e a carne fica bem saborosa.

"As frutas que engordam anta é pariri, oxi, buriti, pequi. Cajá e esse cajuí não engordam anta não." **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Desenho: © Dedê Paiva

3. Os alimentos reimosos são mencionados no capítulo Práticas de Cuidado.

QUEM CAÇA

A caça é atividade masculina. É muito difícil as mulheres saírem para o mato com uma espingarda para caçar. Mas se o animal cruzar o terreiro da casa, como às vezes acontece com os bandos de porco, e a mulher estiver sozinha ou com as crianças, e souber atirar, ela irá tentar matar algum do bando; não é raro isso acontecer no beiradão. Ocorre na caça a mesma divisão observada para outras atividades extrativistas realizadas pela família: as mulheres trabalham na esfera doméstica, que inclui o terreiro, a roça e a mata muito próxima da casa. Aos homens cabem as atividades realizadas em locais mais distantes da mata.

Quando o marido e os filhos mais velhos chegam em casa com a caça, as mulheres ajudam a tratar o animal. Se for bicho pequeno, elas tratam o animal sozinhas, na beira do rio. Tiram o couro, o fato, cortam em pedaços, temperam e preparam cozido, frito ou assado. Se for bicho grande, os homens ajudam. Geralmente, os bichos de maior porte são pendurados pelas patas traseiras em um galho de árvore e ficam suspensos no terreiro para que lhes tirem o couro. Quando os caçadores abatem muitos porcos, a cabeça e as vísceras são deixadas no mato, reduzindo o peso da caça que será carregada até a casa.

Com 10 anos, os meninos já acompanham o pai, tio ou irmãos na mata, observando como eles fazem. O treinamento é intensivo, conduzido sempre pelos mais velhos. Com doze ou quatorze anos, os meninos já são capazes de caçar sozinhos.

"Eu aprendi *com o meu pai mesmo, dentro dos meus dez, doze anos pra frente eu já andava mais ele direto. Aprendi só mesmo andando na mata, prestando atenção como era o negócio do movimento. Sempre ele me dizia, 'a gente faz assim, desse tipo'. Eu fui pegando o jeito e digo 'é assim mesmo', graças a Deus, eu aprendi."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Eu só peguei *em arma pra sair atirando em caça quando eu tinha doze anos. Nós fomos criados assim. O primeiro tiro que eu dei eu matei duas juritis, galega, aquele pombo do mato que chama. Matei dois bichos daquele num tiro só. Aí depois, os caititu tavam comendo na roça, eu fui e matei. Aí pronto. Foi o segundo bicho que eu matei."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

© Raquel Santos/ISA/2013

BANDO DE QUEIXADAS ATRAVESSAM O RIO IRIRI.

TÉCNICAS DE CAÇA

O caçador, conhecendo os hábitos dos animais e levando em conta o período do ano, pode optar por uma ou outra técnica de caça. Ocorre às vezes de forma imprevista, nas ocasiões em que o caçador encontra-se com a caça enquanto viaja pelo rio, ou caminhando na mata para realizar outra atividade. É mais comum usar o termo caçar quando a atividade é planejada. Quando não é, costuma-se dizer "fui tirar uma palha, topei e matei um bicho". O porcão é o animal que mais se captura desse jeito porque os bandos se deslocam muito, sobretudo na lua nova, e são ruidosos, sendo ouvidos de longe ao atravessar um rio, ao varar o terreiro de uma localidade, quando invadem uma roça ou simplesmente passando dentro da mata. Quando os bandos são percebidos, os caçadores saem velozes e imediatamente, com suas espingardas, rumo ao barulho, deixando atividades que por ventura estejam realizando.

Alguns animais são presas mais fáceis à noite, outros durante o dia. Há animais mais fáceis de caçar no verão, outros no inverno. Alguns são abatidos na caça de espera, outros acuados com cachorro, outros atraídos no batuque ou no apito. As diversas técnicas para atrair e abater a caça estão ligadas aos tipos de mata, ao horário do dia, à claridade da lua, à estação do ano e aos comportamentos dos bichos, o que comem, onde dormem, por onde andam. As técnicas de caça conhecidas e praticadas no beiradão são: esperar; lanternar; rastejar, ou "de rastro"; com cachorro; no apito e no batuque; e alçapão (para onças e gatos).

LANTERNAR

É uma técnica de caça utilizada à noite, facilitada pelo facho de luz de uma lanterna. No verão, com o baixão do rio seco, o caçador embarca na canoa e rema silenciosamente próximo à margem. Não tendo água para beber nos grotões do centro da mata, os animais são obrigados a beber água na beira do rio, onde são abatidos. Os animais abatidos dessa maneira são paca, veado e anta. O horário de lanternar depende da lua. Em noites claras de luar, os bichos conseguem ver o caçador e fogem, por isso é preferível lanternar em noite turva. Em noites de lua nova, o caçador pode sair à noitinha, logo que o sol se põe. Em noite de lua clara, o caçador espera que ela se ponha ou sai antes dela aparecer.

No inverno, com a inundação dos baixões e o reaparecimento das grotas no centro da mata, não é possível abater caça dessa maneira. No inverno, o caçador deve usar outras técnicas de caça, como rastejar, acuar com um cachorro ou armar uma espera nos locais onde o animal come, bebe e gosta de ficar.

É possível também lanternar em terra. O caçador limpa um caminho no lugar onde tem muito rastro do bicho. Esse caminho é chamado vareda. No entanto, no chão o caçador se arrisca a topar um inseto. Essa técnica pode ser usada no verão ou no inverno.

"Pra lanternar tem gente *que faz um caminho, uma varrida assim na mata, uns 100 metros mais ou menos, tira*

MIUDINHO RETORNANDO DE UMA CAÇADA DE PORCÃO, CASTANHAL DO IGARAPÉ AURORA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Juan Doblas/ISA/2015

todas as folhas, fica bem limpinho. Aí a pessoa vai de noite naquele caminho. Ali a pessoa vê a paca, o tatu, o veado. Isso aí é a vareda, a varrida que chama. Que nem essa ilha aqui: quando é noite de escuro o bicho fica andando, aí você faz um caminho daqui até o meio dela pra você poder andar de noite sem fazer zoada. Daí você fica escutando, escutando. Aí você só vai piscando a lanterna bem devagarzinho só pra não perder o caminho. Aquilo ali é de inverno ou verão, qualquer tempo. Mas eu não gosto. Porque tem cobra, eu tenho medo de cobra, ele tá sujeito a pisar numa cobra, num lacrau, numa aranha. É perigoso." **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

ESPERA

A caça de espera é realizada quando o caçador conhece os locais de alimentação e de uso dos bichos e fica na mata esperando, em silêncio absoluto, até eles se aproximarem. Pode ser realizada de dia ou de noite. De dia pega-se porcão, caititu ou veado. De noite pega-se paca, anta, veado, cutia, tatu.

O caçador pode esperar em terra, no mutá ou numa pequena rede armada no alto de galhos de árvores, ou perto do pé de uma árvore que onde o animal gosta de se alimentar. ou onde bebe água, seja na roça, no castanhal ou no barreiro. Sapucaia, pequiá, tatajuba, toari, mirindiba, abiu, oxi, castanha, gameleira, todos essas frutas atraem caça. Saber a época de frutificação é indispensável para o caçador armar a espera no tempo certo.

"Eu sei o tempo *que as frutas estão caindo, aí eu já vou caçar. Eu vou por lá, olho de dia, reparo onde os bichos estão comendo, os que eu vou caçar de noite, reparo tudinho. Lá eu ajeito um mutazinho, um trepeirinho lá em cima pra eu trepar, porque no chão é perigoso, negócio de cobra. Ajeito por lá e vou me embora. Aí deixo anoitecer; seis horinhas, cinco e meia da tarde eu já me mando pra lá, e lá eu fico. Tem vezes que nem demora, às vezes oito horas da noite, nove horas a caça já vem e eu..."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

"A gente tira madeira *pra fazer três forquilhas, um varão e uma estivinha pra poder sentar. Amarra com cipó de fogo na árvore pra não escorregar. Essa madeira aqui quando for no outro ano ela não presta mais, ela apodrece. E aqui nessa ilha alaga tudo."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

"A caça tem o ano todo. *Só que tem umas épocas que é mais forte um pouco. Às vezes naquela região ali tem uma época que eles estão mais porque tem mais comida. Aí eles vão, ajuntam mais prali, vão ali e chegam e ficam, demoram mais.*

O porcão sempre é o inajá que chama, o abiuzão amarelo que tem na mata, eles gostam demais quando está caindo. Uma fava que a gente chama fava de anta, isso faz chegar eles ali por debaixo, quando está a época mesmo delas caírem. O abiuzão é mês de dezembro e novembro, é o mês que eles gostam mais de estar caindo. Aí eles [os bichos] ajuntam bem. No mês de setembro, agosto, até outubro é a sapucaia e a mirindiba. Aí atrai muita paca. Sapucaia, quando chega de noite aqui, quando está turvando, eu já vi, eu pego aqui que aqui tem demais, matar paca.

Agora o porcão tem uma época que a gente não vê quase, mês de dezembro, também, novembro. Tem o negócio de uma fruta que a gente chama camurim, a bicha fede demais, um cheiro forte. Eles comem e não tem no mundo quem coma a carne. Ninguém come. A gente passa por eles aí, e ainda ficam valentes. E a gente 'arrodeia', eu mesmo não mato não. Enquanto eles estão comendo essa fruta aí é difícil. Eu mato porque tem uns cachorrinhos no terreiro que os bichos de vez em quando dão uma ajudinha, com uma caçazinha e sempre eu mato um pra eles comerem mas não gosto não do camurim, não presta não.

A anta procura tatajuba, que quando está caindo eu gosto de esperar pra matar ela. Tatajuba é em dezembro, janeiro, sempre elas estão caindo. As caças gostam de pequi, oxi, comem bastante. O pequi sempre dá em março, fevereiro eles estão

DO CARMO SENTADO NO MUTÁ (detalhe abaixo) QUE ARMOU NO PÉ DA SAPUCAIEIRA NA ILHA EM FRENTE À LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

QUANDO É TEMPO DA FLOR, CAÇADORES ARMAM MUTÁS NO PÉ DO PEQUIZEIRO.

FLOR SECA DE SAPUCAIEIRA QUE ATRAI PACA, ANTA, VEADO, PORCÃO, CAITITU E COTIA.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

caindo. O oxi dá em março, quando eles começam a cair. Tem uma época que os bichos estão na região, só que aí eles mudam, às vezes passam três meses, quatro pra outra região, então ali aquele lugar fica mais difícil. Aí quando no final eles voltam de novo, passam outra temporada boa ali, é assim. A caça anda muito na mata." **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

O mutá construído na sapucaieira ou no pé de pequiá é certeiro, sempre pega paca. Assim como na caça de lanterna, o horário de ir pro mutá também está relacionado com a lua.

***"Paca gosta da flor da sapucaia.** Chega a ficar uns carreirinhos na beirada assim. Eu vinha de lá dos Tapiri de Baixo esperar até no final da Ressacona. Ali eu saía umas cinco horinhas da tarde, eu chegava e esperava anoitecer. Quando às vezes tava luar, eu vinha tarde já esperando a lua sentar lá mesmo. Ali podia chover."* **Francisco de Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

***"Quando tá no tempo da lua cheia,** tem aquele horário dela sair e fazer escuro, é uma fase boa de espera. Quando ela tá na fase minguante pra lua nova, ela senta pra cá, e daí quando ela senta faz escuro e daí é bom de matar paca. No luar ela come também, mas fica meio braba, fica meio veiaca [esperta] pra vir de baixo da comedia[4]. No escuro não, no escuro ela vem tranquila.*

Aqui nesse mutá quando eu vim era umas nove da noite. Passei umas duas horas. Aí a paca veio. Antes eu vi duas antas, era tipo dez horas da noite. Tem vezes que elas vêm mais cedo, oito horas, nove horas, antes da lua nascer. Mas depois de dez horas, quando a lua sai, já era. O que era pra comer naquela comedia, já comeu." **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Enquanto esperam, os caçadores escutam muitos ruídos. Se for o rato toró, é sinal de que a caça virá do lado que ele está, o que é bom para o caçador já se preparar.

4. Comedia é local onde os animais vão para se alimentar.

Desenho © Miguel Castro

"Na espera, *quando você escuta a zoada do rato toró, crrrr, crrrr, a parte que ele gritou você pode esperar, a caça vem dali. Ele ajuda o caçador."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Dizem que a espera na gameleira é onde mais acontecem casos de assombro. O caçador escuta ruídos de bichos mas não os vê. A fruta da gameleira atrai anta e veado mateiro. Segundo João Neto, os antigos diziam que tem que dar três golpes na árvore para pedir licença. A narrativa de Rosemiro confirma a ciência dos mais velhos e reafirma: caçador que vai caçar todos os dias corre o risco de se assombrar.

"Se a gente for direto, *toda noite, toda noite, o cabra vê coisa. Inclusive na gameleira. A gameleira é um bicho que você vê misura. Meu pai contava que quando você vê uma gameleira que tá boa de caça, você faz a espera mas tem que dar três golpes nela [no tronco da gameleira]. Você pede licença pra ela, senão vê misura. E eu acredito. Porque quando eu estava em Altamira - eu tava trabalhando com um pessoal no travessão da Sete [entre Altamira e Brasil Novo] - um rapaz de lá me chamou pra nós irmos atrás de umas esperas [de caça]. Nós fomos. Chegamos lá, achamos uma gameleira. Aí ele foi e botou o mutá dele assim no baixo da grota. Eu ferrei o meu aqui no pezinho da pedra. Ele disse: 'tu faz o teu aqui que eu faço o meu prali'. Fizemos o mutá e viemos embora pra casa. Quando foi cinco e meia nós fomos pra lá, que era meio perto. Rapaz, quando deu uma base de umas oito horas, lá se vinha pisando. Se vinha o cabra pisando, eu digo 'vou matar, mas vou deixar pra focar [a lanterna] quando estiver bem debaixinho do mutá', porque o cabra vem 'chá chá chá chá'. Aí, quando passou mesmo quase debaixo do mutá que ficou aqui na minha frente, eu bati a lanterna e não vi nada. Calou tudo, não vi nada. Apaguei a lanterna e quando apaguei já escutei ele no rumo do companheiro que tava pra lá. Saiu que saiu doido. Demorou, vi que o companheiro focou lá e também não viu nada. Ele apagou a lanterna, acho que uma base de uns cinco minutos. Tô lá e ela se vindo de lá pra cá rasgando. Digo: 'mas isso é um veado', eu pensei, 'esse é um bicho grande'. Se não for uma anta é um veado. E lá se vem 'chá chá chá chá', quebrando mesmo. Ela passou perto assim, uma base de uns seis metros longe de mim, aí eu digo 'vou focar'. O cabra já tava pertinho mesmo. Daí já foquei com a espingarda no jeito. Não vi nada. Não sei quem era não. Com pouco, tava pra lá onde tava o companheiro, pisando pra lá. Eu vi ele focando e nada. Quando deu umas oito e meia ele me chamou: 'rapaz, vamo embora que aqui não vai dar nada pra nós não, negócio aqui é feio, complicado pra nós'. Aí nós viemos embora.*

Meu pai já tinha me contado um caso de um cara ali na boca do cerrado ali d'Os Tapiri, na entrada da Mimosa. Ele disse que ali tinha uma gameleira no baixão e tinha um cara que trabalhava com Raimundo Arigó. Inclusive foi o Raimundo Arigó que deu aqueles piques de castanha lá da Mimosa pra ele, pro papai. Ele disse que o cara achou essa gameleira na beira da estrada, ele ferrou o mutá e foi de canoa pra lá, que ficava mais perto. Diz que ele tava lá e o bicho veio. O bicho entrou e ele focou e não viu nada. Isso de vez em quando. Ele se enfezou com aquilo, foi e atirou. Atirou no rumo de lá e diz que o negócio foi feio. Ele correu, correu, correu, chegou e embarcou na canoa, empurrou a canoa pro meio. Diz que o bicho falou pra ele que ele teve muita sorte, porque se ele pegasse ele ia se dar mal. Só que ele não sabia que bicho que era não. Só ouviu a voz.

O pessoal mais velho contava, e o Seu Otávio também, que se estivesse só pisando e você atirar, você se assombra. Você tem que ir embora, sem fazer nada. Na hora que você vê pisar e que não for nada, vai embora caladinho que você não se assombra não. Inclusive esse cara mesmo, meu pai contava que ele passou três dias com febre, com essa assombração dele lá. Sempre meu pai me falava que se eu fosse esperar em gameleira eu tinha que dar três golpes nela ou pedir licença pra ela pra esperar lá. Gameleira tem dessas coisas. Mas eu acho que espera é assim: se você esperar todo dia, todo dia, tem um dia que você vê coisa porque a mata tem muita coisa. A mata é cheia de bugiganga." **Rosemiro**, Conceição, Riozinho do Anfrísio, 2015

Se for esperar em terra ao invés do mutá, o caçador deve limpar um caminho até o local onde o bicho

vem, para quando avistar o animal ele possa se aproximar em silêncio sem ser percebido. A importância dessa limpeza ocorre sobretudo no verão porque as folhas secas estalam ruidosas quando são pisadas. O caminho é parecido à vareda usada para lanternar.

Alguns animais se alimentam insistentemente da mandioca, seja a batata, a haste ou as folhas. Quando tem animal comendo na roça é preciso abatê-lo antes que o prejuízo seja grande.

> ***"Essa mandioca*** *que a gente usa, a Folha Fina, Xinguzinha, Tachi Preto, Amarelinha, Folha-Fina-da-Rama-Branca, se botar as costas da batata para fora da terra, o bicho chega e rói. A anta começa a comer a rama, quebra tudo. A capivara tanto come a rama como rói a haste da maniva, fica só os tocos. A cutia rói na batata. Pode ir lá na minha rocinha pra tu ver como tá roendo os pés da mandioca. Cotia, paca, tudo come."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quando a espera é na roça o caçador observa a rota de entrada e saída do animal, que costuma ser nas extremidades mais distantes dos caminhos de entrada das pessoas. Na roça, as esperas podem ser em mutás, mas devido à grande extensão de área em que o alimento fica disponível, torna-se difícil acertar o lugar exato de armá-lo; assim, alguns preferem ficar longos períodos em silêncio, de dia ou de noite, ouvindo os ruídos na esperança de encontrar a caça que está arruinando seu roçado. Os principais animais que se alimentam de mandioca são o porcão, o caititu, o veado e a cutia. Pelo tipo de rastro e de dentada é possível saber qual deles anda rondando ali. A espera, nesses casos, nãoocorre em uma época específica, mas sempre que o agricultor percebe que seu roçado está sendo ameaçado.

> ***"O veado quando ele acerta,*** *ele come tudo: feijão, fava, rama de batata, rama de maniva, tudo ele come. A anta quebra mandioca. Na roça tem a entrada. O bicho do mato é danado: ele roda a roça todinha e vê o lado que o cristão entra. Porque você vê: de dia o vento joga assim pra todo lado, né? Mas quando é noite não, o vento só joga praquele lado. Aí aquele lado que tá ventando, que tá jogando pro lado que ele sente o cristão, ele não entra de jeito nenhum. O veado, a onça, esses bichos quase sentem os cristãos eles rodam tudinho e ele só entre daquele lado que ele não sente o cristão. Porque daí qualquer coisa que ele pressente o cristão, ele já vai embora pelo outro lado. O bicho do mato tem uma ciência com ele. Ele sente."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Depois da flor da sapucaia, entra a temporada da flora da castanheira. A espera no castanhal tem o mesmo desafio da espera na roça, porque tem comida disponível em uma vasta área, então fica difícil definir um lugar para armar o mutá. Fica mais fácil pegar caça numa castanheira perto da beira do rio. É preciso ficar atento ao rastro. Se o rastro é recente e ainda tem muita flor naquele meio, vale a pena esperar ali. Durante o inverno, quando os ouriços da castanha estão caindo, os beiradeiros percorrem os castanhais apenas com objetivo de quebrar castanhanão armando mutá para caçar.

No barreiro a espera é boa para caçar porcão e caititu, pois gostam de se enlamear. Em anos de verão muito intenso os barreiros secam; portanto, esse tipo de espera funciona melhor no inverno.

> ***"O caititu, o porcão, a cutia e o veado,*** *eles também andam de dia. Esses dias eu peguei um caititu na espera também, de dia, no barreiro. Ele se enlameia ali, e a gente faz uma espera. Num tempo de verão desse,*

pra achar um barreiro só nesses grotão onde não seca." **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Uma lagoa é outro ponto de espera de caça. No inverno, quando estão cheias, alguns animais vão até ela para beber água. Se percebem rastros que conduzem à lagoa, e sabendo que alguns animais têm o costume de retornar aos mesmos locais, o caçador pode armar uma espera ali. Isso vale para animais de hábitos diurnos ou noturnos, mas os rastros mais fáceis de identificar são os de animais de maior porte.

CAÇA COM CACHORRO

A caça com cachorro é muito comum no beiradão. Todas as localidades beiradeiras têm cachorro. Algumas pessoas não gostam de ir para o mato com cachorro porque às vezes ele espanta a caça e não consegue acuar. Nenhuma das outras técnicas de caça é possível se o caçador estiver acompanhado de cachorro. Por outro lado, quando o cachorro é bom de caça, é o primeiro a perceber a presença de uma presa, o primeiro a rastrear.

Quando ainda é novo, o cachorro começa a ir para o mato para aprender a acuar. Quando em companhia de outros cachorros de caça, ele observa e já aprende. Senão, precisa ser ensinado.Como são premiados com pedaços da caça que acuaram, vão para a mata sempre dispostos. Alguns bichos menos apreciados são caçados para alimentar os cachorros.

***"O cachorro é** o primeiro que tem faro pra rastejar. E um cachorro, quando ele está ruim de faro, ele não rasteja. Quando você vê um cachorro rastejar ele tá bom de faro. Porque você vê: um pinto pelado não voa, ele só voa se tiver pena. Se tirar as penas dele, ele corre mas não avoa. É assim um cachorro sem faro. Mas um cachorro bom de faro, que caça, se vê que tem caça, ele chega, corta pra todo canto, e sabe onde o bicho foi. Ele não corre um bicho, ao contrário, ele só vai para onde ele foi."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Tem que ensinar.** Se tiver algum cachorro que caça, bota o cachorro novo junto com ele. Senão você sai andando com ele e onde tem aqueles buracos de caça, você bota o cachorro até o buraco que tiver paca, e pronto. Ele acua. Quando ele acua a primeira caça, aí pronto. Ele tem um faro, ele sente o cheiro do bicho, daí a gente vai botando ele. Esse cachorro aí mesmo, o Lampião, ele era do finado Pedro. Quando ele acuava paca, ele pegava só pra dar pro cachorro. Se pegar duas pacas, uma eu pego só pra ele. Por isso que quando eu saio pro mato, eles ficam doidinhos pra caçar, porque sabem que vão comer."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

© Anne Maria Andrade/ISA/2015

LAMPIÃO AJUDA OS CAÇADORES ACUANDO A CAÇA, LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

Caçar com cachorro durante o verão é mais fácil para matar a caça na água, porque na fuga, muitos bichos correm para o rio. No inverno, o animal entra em qualquer canto do igapó e o caçador não consegue alcançar.

> ***"No verão,*** *a gente coloca o cachorro e ele coloca um veado para a gente matar na água, a gente mata, e no inverno ele entra para o igapó. No inverno a gente vê o veado, o cachorro corre, corre, joga no igapó e ninguém consegue matar. Qualquer tipo de caça cai na água e ninguém mata, Quando está seco a mata está toda enxuta, está seca, o bicho só cai daquele canto, e quando está o igapó ela cai daquele canto mas o igapó vai para todo lugar."* **Lúcia Helena Ferreira de Carvalho**, 60 anos, Soledade, Rio Iriri, 2015

> ***"A caça com cachorro****, a gente fica na água e o cachorro sai caçando. Daí o cachorro joga a caça dentro d'água. Daí mata ela dentro da água. A anta, o veado e a paca, quando o cachorro acua, eles vão direto pra água. O porcão e o caititu não. O cachorro vai latindo e a gente sabe aonde que ela vai pra esperar."* Manoel **do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Para caçar bicho de pena, cachorro não serve. E para botar em bando de porco é arriscado, os porcos são agressivos, mordem, e os cachorros saem mutilados ou morrem. Há caçadores que preferem ir para o mato sem cachorro para diversificar as oportunidades de caça e os tipos de animais.

> ***"Bicho de pena*** *não vai com cachorro não. Quando é com cachorro só mata veado, caititu, anta, queixada. E com queixada dá briga! Agora, uma coisa que eu nunca gostei foi caçar de cachorro. E nunca tive inveja de caçador de cachorro. Porque tem cachorro bom que vai e traz. Mas eu trago mais do que o cachorro. Porque esse caçador com cachorro só traz essas caças, como eu tava falando, e eu não, trago de todo tipo."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

RASTEJAR

Caçada de rastro ou rastejar é durante o dia. Alguns caçadores têm a visão aguçada para identificar o rastro, perceber de qual bicho se trata e por onde ele andou.

> ***"A gente olha*** *um pouco. Às vezes o bicho passa, a gente vê o rastro dele e sai aí. Ele pensa que não, a gente alcança. E vai mato [caminha-se muito]. Que nem o porcão. Fica bom da gente ver o rastro dele, porque são muitos. A gente sai e já sabe o lugar que eles vão pra comer. Às vezes chega lá, eles já estão."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Do jabuti não é difícil encontrar o rastro. Eles se reúnem em locais onde tem comida e quando caminham fazem uma vareda que o caçador sabe identificar. Basta perseguir o rastro para encontrá-lo em alguma toca.

> ***"Passa um jabuti,*** *fica por perto procurando, até que acha. Jabuti tem uma comedia, eles fazem vareda, carreira. A gente sai pro lugar que ele come, a fruteira que ele come, comem muitos, você sai por aquele carreiro e acha ele lá dentro do buraco, dentro duma caída."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

APITO, BATUQUE E ESTURRADEIRA

Apito, batuque e esturradeira são técnicas de caça que atraem os bichos por estímulos sonoros. Curiosos, os animais são levados a crer que pode ser outro de sua espéce e vêm ao encontro do ruído.

"A nambu vem no assopro. ***Anta vem no apito. O mutum, se arremedar, ele vem. O caititu também, ele se espanta da gente, se ele não sentir, "ru ru ru", você pode fazer assim também. E ficar batendo com o pé no chão, não demora ele vem."*** **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

Poucos beiradeiros sabem caçar arremedando o som dos bichos ou batucando para atraí-los. Pedro Feira explica que essas técnicas de caça são indígenas e foi com eles que aprendeu a pegar o mutum imitando o esturro. Ele exalta a capacidade dos índios de serem invisíveis na mata. Os caçadores indígenas se aproximam do mutum sem fazer zoada e sem serem vistos. Outros bichos de pena podem ser atraídos pelo apito, como a nambu. E o jacamim é uma presa fácil quando está em bando.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

LAMEU USANDO ESTURRADEIRA PARA ATRAIR ONÇA, FURO DO TEIMOSO, RIO IRIRI.

"O fava[5] ***eu chamava no esturro.*** *O macho tem a garganta pra descer a comida e tem a garganta pra esturrar. A fêmea não, a fêmea não esturra.*

Quando o mutum esturra lá no galho do pau, a gente vai, vai, vai, chega perto. Porque índio que nem eu, ensinado, conhece quando o mutum tá num pau. Quando chega perto, a gente fica observando, por baixo. A gente olha pra mata, o lugar mais cerrado que tiver na frente daquele pau, lá direto pro chão. Dentro daquele cerrado, você vai olhando, você enxerga ele. Se você varar no limpo, lá ele te enxerga. Quando ele não se cala, ele sacode nas árvores.

Eu conheço muito tipo de bicho de pena. A azulona que chama nambu, é a mais bonita. E aí, eu usava um apitozinho. Nessa época, de começo de verão, nesse mês [junho], quando tava pra chover num lugar usava muito apito. Ia pro mato, tava com preguiça de andar, sentava assim, beira de serra... não demorava ela vinha. Agora tem uma coisa: se eu der o primeiro apito aqui, qualquer apito que eu der, que ela responder, a hora que ela responder, eu não posso mais sair dali, porque se eu sair, como daqui ali, dali ela me pega [descobre].

O jacamim, sabe como é o sistema de matar muito num tiro? Vou explicar: A gente fica no mato, eles ficam admirado demais da gente. É um bicho bravo, mas eles ficam na maior admiração, ele não enterra os pés pra correr não. Se espanta tudo, corre uns daqui pra acolá, igualmente se eles tão de filho, eles não voam logo. Faz aquela maior azuada. Aí ia juntando um monte, um daqui e acolá fazendo "Xéeeee! Hum, hum..." pra todo canto. Você fica ali sisudo. Vão se ajuntando, se ajuntando até pegar uma maromba boa e "pá! Cai dois, três, quatro...

A anta, eu matei muita anta apitando. Eu rastejando, no rastro dela. Quando eu perdia o rastro dela, porque quando ela vai pra deitar, ela mal pisa com as pontas das unhas. O macho, ele dá três voltas: vai aqui, uma daqui por aqui e outra volta do mesmo jeito." **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

5. Refere-se ao mutum-fava (*Crax Globulosa*).

O batuque, assim como o apito, atrai os bichos para o rumo caçador. O caçador pega um pedaço de madeira e bate no chão sem mudar de lugar. Muitos bichos são atraídos pelo batuque: caças grandes, jabuti, cotia, até insetos (cobras inclusas).

> ***"É como chamar o bicho*** *no chão: se você mudar o ponto, você não mata. Por exemplo, vou fazer um batuque. Tira um cacetinho assim, mete no chão, porque no batuque vem tudo: não vem só a cutia não, vem a onça, vem a cobra, vem o jabuti, vem o carrapato, o que escutar vem. Vem a nambuzinha, vem a anta, o caititu, vem tudo. Aí, a gente tá batendo, no lugar que começar batendo, não pode mudar. Se a cutia vir, ela vem certinho ali, se você mudar, ela enxerga que você mudou prali. A cutia vem no batuque, ela vem, acha que é outra. Uma vez eu fui fazer batuque num pau, eu vou lhe mostrar a copa dele ali. Eu fui fazer batuque lá e veio duas, mas eu só enxerguei uma. Atirei, vi que tava mexendo lá na frente, o chumbo pegou em todas as duas, matei todas as duas num tiro fazendo batuque."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

A esturradeira é um objeto utilizado para imitar o esturro da onça. Ela foi muito utilizada no tempo do comércio de peles. Hoje, fora de uso, apenas os beiradeiros mais velhos sabem como utilizá-la. Atraída para a região de onde vinha o esturro, o caçador podia matar na espera ou no alçapão. As esturradeiras que hoje se encontram em algumas casas ribeirinhas são feitas de cano de PVC furado, com cerca de 15 centímetros de diâmetro por 40 centímetros de comprimento. O som é acionado com a boca. O cano é fechado numa extremidade e possui um ou dois furos redondos na outra extremidade, semelhante a uma flauta. O caçador assopra nestes furos produzindo um som muito semelhante ao esturro da onça pintada.

Na década de 1960 e 70, as esturradeiras eram confeccionadas com materiais da floresta. Seu França ensina que as antigas eram feitas de um pau ocado, do tamanho que entrasse a mão de uma pessoa – 20 centímetros de diâmetro mais ou menos fechado em uma das extremidades com couro pirarara.

> ***"Ajeita com uma trincha*** *para aumentar o buraco. Pega uma pirarara meio grande, tira o couro da barriga e cobre um dos lados do pau, pregando o couro com prego mesmo. Aí coloca no sol, fica bem fininho o couro. Daí fura um buraquinho bem fino e coloca uma flecha ali e dois pauzinhos de travessa [em x] pra não deixar varar nem pra um lado nem pro outro. Essa esturradeira de puxar é melhor que essa de boca. A onça acha que é outra, e vem. A de boca ela desconfia e não vem."* **Francisco Lacerda de Lima**, Seu "França", Porto Seguro, Rio Iriri, 2016

> ***"Uns chamam esturradeira,*** *outros chamam roncadeira. Daí fazia o arrasto, pegava a caça lá e saia arrastando assim no chão pra deixar o cheiro da carne. Aí de lá fazia a espera ou o açaprão, conforme o jeito que eles quisessem caçar. Eles gostavam mais da onça pintada e do gato maracajá. Gato tinha o de primeira, de segunda e de terceira. Era classificado e mudava de preço."* **Maria Raimunda Santos Pereira**, "Maria Gorda", 69 anos, Altamira, 2015

ALÇAPÃO

Alçapão, cuja pronúncia regional é açaprão, é uma armadilha para caçar onça pintada e gato maracajá. A técnica foi desenvolvida e muito utilizada no tempo da comercialização de peles, mas ainda é colocada em prática quando algum desses animais é percebido rondando a casa, colocando em risco as pessoas da família, os cachorros e a criação.

Para atrair as onças, as iscas colocadas na armadilha são carne de diversos macacos, de porcão ou caititu, mutum, jacu, ou qualquer outro animal que o caçador consiga abater. Depois de abatida, o caçador faz o "arrastão esfregando a carne ensanguentada do animal até alçapão.

Chico Caroço recorda que para armar o alçapão era necessário ter certeza de que havia mesmo onça por perto. Para isso, deixavam iscas espalhadas numa zona de baixão ou perto de um igarapé. Se depois de alguns dias a carne tivesse sumido e encontrassem fezes de onça ou gato, era sinal de que ali podia-se colocar a armadilha. Costuma-se instalar o alçapão em baixões de grota, em suas áreas mais secas, em que a perambulação dos felinos é frequente.

> ***"Fazia um arrastão*** *aí com um macacão, um macaco prego ou uma guariba. Partia o bucho e saía colocando as iscas, subia numa grota ou num igarapé, ou descia de grota abaixo num, arrastando aquele animal aqui, acolá. Tirava um pedaço dele e amarrava num cipó titica, bem equilibrado numa vara assim baixa, e pregava carne na vara toda. Aí ia olhar com dois dias, três dias ou no outro dia se o animal tinha comido. Aqueles que o bicho comia podia ajeitar um açaprão ou uma arapuca.*
>
> *Podia matar qualquer uma coroca, uma cigana, um macaco. Aquele ali era seguro. Via bem o efetivo dele num canto, já fazia um açaprão num furo, numa grota, na beira duma grota quando tava seca, que aí é o trânsito do animal.*
>
> *Quando seca uma grota, ele fica caçando, andando no meio dela, caçando um peixe naqueles poços. Ou então se você achasse um poço cheio de peixinho, faz uma arapuca, um açaprão na beira dele que não deixava de pegar um ou dois. O mais desgraçado era a onça. Se fosse um açaprãozinho véio, vagabundo, ou uma arapuca, não segurava ela não, de jeito nenhum. Ela arrebentava todo, levantava e ia embora."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"A gente faz armadilha*** *lá, arma lá e bota um pedacinho de peixe ou carne. Mete num cambitozinho assim e engancha a ponta no outro aqui da vara, aí ele entra dentro puxa e ela 'pssiii', cai em cima dele e pronto, só se a gente for lá tirar."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Tem alçapão de uma boca e de duas bocas. Conta Seu França que de primeira fazia o alçapão de uma boca, erguido um dos lados com a isca lá dentro. Quando a onça ou o gato puxava a carne, ele se fechava. Com o tempo os animais foram ficando mais arredios, 'escabreados' na fala local. Por isso começaram a confeccionar alçapão de duas bocas, para que o animal não percebesse a armadilha.

As duas bordas ficavam suspensas e o aparato caía inteiro sobre os felinos. colocara instalação de espelhos no fundo da armadilha passou a ser nova artimanha para que os animais pensassem haver outro lá dentro.

> ***"Açaprão de duas bocas,*** *onça vai sem sobrosso, quando ela vê saída, aí que ela vai mesmo, até quando é meia escareada. E tinha açaprão que botava espelho no fundo, daí o bicho entrava."* **Francisco Lacerda de Lima**, Seu "França", Porto Seguro, Rio Iriri, 2016

Pessoas que sabem construir alçapão o deixam na mata próxima de casa. Quando percebem a existência de onça ou gato rondando o terreiro, comendo a criação ou os cachorros, já o deixam armados.

PANEMA

Quando o beiradeiro sai para caçar e não consegue matar caça durante um certo período de tempo, costuma-se dizer que ele está panema. Nem todos consideram que a dificuldade de caçar seja devido à panema, pois dizem ser normal ficar um certo tempo sem conseguir caça. Outros falam que se o caçador é bom e de uma hora pra outra ele não consegue mais trazer caça para casa, é porque ficou panema.

A panema tem uma causa, não acontece naturalmente ou sem explicação, e o caçador sempre se pergunta o que pode ter acontecido para deixá-lo assim. Uma das causas da panema pode ser a esposa gestante. Se ela comer a carne de caça que o marido trouxe, ou ainda se ficar muito sonolenta, dormindo demais, o marido pode ficar ruim para matar uma presa. Muitas vezes isso só se resolve perto do tempo de nascer a criança.

> ***"É. uma coisa que a gente*** *não sabe nem como é que acontece. A gente fica ruim pra arrumar comida, às vezes o bicho se espanta demais da gente. A gente está chegado, o bicho já some no mundo e daí a gente não consegue pegar. Eu já passei umas crises meio ruins para matar caça mas, graças a Deus me ajeitei. Não entendo porquê. Eu tenho uma mulher, quando ela saiu gestante, eu não matava era nada. Depois que ela ganhou o neném, pronto, eu matava tudo que era tipo de caça. Mas quando ela estava gestante eu não tinha condições não, eu atirava em caça era assim, não conseguia matar."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

> ***"Se um caçador*** *tá matando caça e a mulher dele fica gestante, aí quando ele sai pra caçar, ela fica só em casa dormindo, ela atrapalha ele. Tem mulher que come embiara, a caça daquele caçador, por causa daquela gravidez. Tem mulher que se comer da caça, o camarada só vai matar caça depois que ela ganhar. Pois é, e ninguém podia fazer remédio. Porque tinha muito remédio brabo, fazia ela botar o filho pra fora antes do tempo. Agora tinha um remédio simples, já mandei fazer. A mulher tá atrapalhando, a gente vai, tem muitas delas que se zangam. Mas quanto mais ela se zanga, mais é melhor pra gente. A gente leva a espingarda, chega lá a gente manda ela cobrir com a saia a boca da espingarda e morder três vezes: acabou a panema."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

> ***"Quando a mulher*** *está gestante, aí 'a mulher de fulano empanemou fulano, tá dormindo demais de dia, tá muito mole, a mulher comeu da caça que fulano matou, não tá matando mais caça, arruinou. Ele não vai ficar bom daquilo ali se não fizer o remédio; só vai ficar bom quando ela estiver perto de ganhar. O remédio é a mulher gestante levantar de manhã cedo, morder no cano da espingarda ou bater com o tição de fogo nos pulsos do caçador. Ou morder no cano da espingarda. Aí desempanema. Assim é a ciência do mato".*

Para evitar do caçador ficar panema, os restos de uma caça devem ser dispensados longe de casa e do alcance de cachorros e de pessoas que podem, eventualmente, ter má intenção. Pelo mesmo motivo, os ossos não devem ficar dentro de casa para evitar que fiquem passando por cima deles. Tornar-se panema por gente mal-intencionada é assunto sobre o qual não se fala muito talvez porque os beiradeiros

dizem não existir essa desconfiança entre vizinhos. De qualquer modo, evitam deixar os restos da caça em lugares de fácil acesso e, quando vão 'vizinhar' a carne com alguém de quem tenham alguma desconfiança, tomam o cuidado de recheá-la com um pouco de sal antes de oferecê-la.

> ***"Deixar os ossos*** *da caça dentro de casa pro pessoal ficar passando em cima, diz que não é bom não. Minha mãe nunca deixou não, ela sempre teve um cuidado."* **Maria Giovana Silva de Souza**, 40 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

> ***"Às vezes um vizinho*** *dá um pedaço de carne, acabou-se. Aquela caça ele não mata mais, enquanto não faz remédio. Todo tempo por causa da caça. A vida na floresta, a vivência na floresta tem muito que a gente contar. E tudo é coisa certa, não pense que é coisa que a gente teja inventando. Muitas se passaram comigo."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

Há casos de panema que ocorrem devido à ação proposital de alguém. Mas no geral, há confiança mútua entre as famílias que vizinham carne de caça. Quando os vizinhos são tudo "um tipo só de gente", não tem motivo para desconfiar.

> ***"Às vezes o sujeito*** *vai matar caça, passa mês e não mata nada. Perde o ânimo de caçar, que fica num jeito como o mau olhar do outro, a inveja do outro, o feitiço do outro; fica doente que o camarada dá é sono no mato. Não pode se sentar em riba de um pau, fica com a vista ruim, dá sono andando pelo mato e finda querendo embora e não mata nada. E tem outros que atiram mas não matam. É assim, o outro faz ideia pra espingarda do outro não matar. Tudo isto acontece. Mas tudo tem meio pra gente se livrar. Pra botar panema no outro, aí eu não sei, porque isso pertence à bruxaria, negócio de coisa mal feita, olho grande, eu não sei contar. Aprendi muita coisa pra me livrar. Pra botar, não. O camarada pega a venta de um veado, uma caça de outro, um osso enterra lá onde o camarada faz precisão. Acabou-se. E pega o osso de um cachorro e olha: não tem osso? Não tem tutano? Joga lá também. É assim a bruxaria do feiticeiro. O índio não sabe de botar essas coisas em ninguém, não. O índio ele não, o mal que ele fazia era matar os outros, flechar, mas negócio de fazer ideia, nunca índio aprendeu isso; agora, pra se livrar, ele sabe! Pra panema, o camarada se defuma com o pelo da caça e faz o banho da árvore, com nó de cipó titica, capitiú, uma folha cheirosa que tem no mato. E tem a imbirataia, a casca é cheirosa. Duas ou três defumações, pronto."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

> ***"Tem umas pessoas*** *que podem deixar o caçador panema sim. E outras não. Porque a gente aqui tá que nem nós aqui, aqui nós estamos num grupo de pessoas. Se aquelas pessoas que tem naquele grupo for tudo do mesmo tipo, não tem nada de mal. Quando a pessoa desconfia que tem alguém que pode coisar alguém, aí na hora que você vai pegar aquele pedaço de carne, pega uma faca e fura aquele pedaço de carne e enfia um punhado de sal, pronto. Entendeu? Mas eu hoje sou um cara que eu não faço isso."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Nambu e veado são bichos que têm ciência e podem causar panema no caçador.

> ***"Se você mata nambu,*** *cachorro não pode comer o osso dela, de jeito nenhum. Um bicho cheio de ciência, a nambu e o tal de veado. Se você matar um veado que você vê chegando do mato e outro disser ali "eita, o outro matou um bode!", acabou-se, você nunca mais mata veado."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Tem ciência por aqui viu, menino?
Para matar uma caça, se você é bom matador daquilo, você não pode deixar um cachorro desse comer um osso. É simpatia. Se você deixar um cachorro comer um osso da azulona [tipo de nambu], pra você matar uma, hum, o que você tá fazendo? Ela vem, chega perto assim, roda e vai. Mas pra você encostar, fica difícil. Luta. Isso é panema. É porque comeu o osso dela. Foi o cachorro mesmo que lhe coisou."

Francisco Castro, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Os cachorros podem ficar panema também. Não acuam mais, ficam só chorando quando vão pro mato. Com defumação pode-se curar a panema tanto de cachorro quanto de caçador. Coloca-se na brasa partes do corpo da caça, peão roxo, tipi e pimenta malagueta. O corpo do cachorro e do caçador tem que ficar naquela fumaça.

> ***"A gente cria cachorro*** *e nossos cachorros caçam. Aí todo mundo que chega, nós comemos juntos, nós damos um pedacinho de carne de um veado, de um porco de uma paca que os cachorros acuaram. Aí cachorro fica ruim, vai pro mato e não acua, fica grunhindo no mato, fica chorando, não caça.*
>
> *Esse cachorro está ruim, arruinou. E teve gente, caçador, que me ensinou: a gente pega o cabelo da caça ou o couro da caça, qualquer uma coisa da caça, uma unha, pega uma folha de tipi, coloca em riba de umas brasas e pega a folha do peão roxo, pimenta malagueta, tanto faz a pimenta mesmo ou as folhas, e o cabelo da caça e defuma o cachorro. Aí quando ele vai pro mato ele acua. O homem do mesmo jeito. Faz defumação com os cabelos da caça ou com as penas. Logo que a pessoa vai caçar, ela caça. O homem que está pescando, é a mesma coisa, pega a escama de peixe. Eu já vi fazer e já vi o resultado."*

João Neto também conhece a receita de defumação. Mas traz outros ingredientes, como a enviratataia, cipó curimbó usadas não para defumação para banho.

> ***"Pra melhorar da panema*** *a gente faz uns banhos, bota peão roxo, tipi que a gente chama, bota uma madeira que tem no mato que a gente chama enviratataia, a casquinha dela, a gente bota assim, ela queima que chega arde. A casquinha dela tem uma envirinha assim, fica queimando ali, ardendo. Pega uma água, machuca ela bem machucadinha e bota dentro da água, a folha de peão roxo, tipi, um cipó que a gente chama cipó curimbó, ele tem um cheiro, é bem cheirosinho. A gente rapa dentro da água. E toma o banho. Beber ninguém bebe."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Se uma gestante causar a panema em um cachorro, ela deverá morder a venta dele; se for no caçador, ela deverá morder o cano da espingarda ou o braço dele.

"Para o cachorro voltar a acuar*, a gestante tem que morder na venta desse cachorro. No nariz do cachorro. Aí se ela ficar com raiva, eu ainda vou achar melhor. Se não morder no nariz dele ali, põe a saia e morde. E daí daquele dia ele vai acuar caça. Se for panema do caçador, daí a mulher tem que morder no braço do marido ou no cano da espingarda."*

Francisco Castro, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

CIÊNCIA DO VEADO, PANEMA E OS OLHOS DO CAÇADOR

© Dedé Paiva

Texto de Pedro Feira dos Santos, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

De todas as caças, a que mais tem ciência é o veado. Qualquer coisinha que se faça no veado, ele empanema o caçador. Ele é cheio de ideia, o veado. Se o próprio que matou o veado chega em casa e começa a tirar o couro, tem que continuar ele mesmo a tarefa. E tem que tirar a venta e o rabo do veado. E tanto faz, em qualquer um desses dois, não pode pegar na pontinha; tem que pegar na venta e cortar a cabeça do veado, direto. Aí pega por trás, na frente ninguém pega. O rabo e a venta, o caçador tira e deixa logo lá no mato, desconfia. Tora o rabo e a venta e deixa. Pronto, não empanema.

Eu comecei assim, sem nada mesmo, só de dote. Pra eu ficar bom – pois minha mãe era índia – ela começou a fazer defumação pra mim. Aí eu fiquei bom mesmo. Eu matava todo bicho, mas o mais que eu matava era veado. E tinha vez que eu não matava, era por medo de inveja, né? Quando eu saía, eu dizia 'Hoje não vou matar nada, só vou matar uma anta'. Eu ganhava o mato e matava mesmo.

O veado, pra se esconder, ele se esconde atrás da orelha. Ele faz assim com as orelhas, fica cabeça certa olhando assim por cima, aí fica assim, passa assim, você acredita que é uma folha. Ele fita; os olhos dele são atrativos mais do que dos outros bichos. Se ele enxergar você primeiro que você enxergar ele, é difícil de você o ver. Passa a vista em riba, e não vê. Mas eu, como tô acostumado, ele não me engana não. Se ele não sentir, se ele estiver deitado, você passa bem na distância como daqui aí, é difícil ele correr. Se ele vê que não dá tempo, é difícil ele correr. Ele fica arrupiado com os olhos. A gente não fita nos olhos dele. Porque se fitar e os olhos dele confrontar, num dá de atirar não. Ele tem medo dos olhos da gente. Você vê o veado, ele com os olhos arregalados, aí você pode movimentar com a espingarda, levar a vista pra acolá, levar a vista certo com ele, porque de lá, se os olhos dele se confronta com os seus, não tem remédio que faz ele esperar. Ele tem medo dos olhos da gente.

E vou lhe dizer uma coisa: os olhos do caçador até outro caçador estranha. De tanto ir caçando, dona, os olhos da gente fica diferente, fica atrativo. Outra pessoa vem e não pode olhar pros olhos que tá diferente. É atrativo mesmo. O olhar dele fica diferente, o semblante do olhar é diferente.

Quando a gente é caçador, quando chega de tarde, se não mata nada fica mais enfadado do que se matar. Fica enfadado porque ninguém pode andar aí tranquilo; você anda e fica privando a passada pra passar em riba dum pau, pra desviar do mato. O caçador bom, ele mata tudo quanto é de caça, mas tem que ter cautela. Porque caça é o seguinte, muitas delas têm medo da gente, muitas delas têm medo de zoada, da vista da gente, e o veado é o pior.

MAÇÃ

Se a panema é um estado do caçador em que ele não consegue mais matar caça, ocorre o contrário com o caçador que carrega consigo uma maçã. Maçã é uma bola de pêlos que se forma dentro do bucho dos animais, uma parte do corpo que raramente é encontrada dentro dos animais. É uma bola de pêlo que já foi encontrada em porcão, onça, veado. Segundo Pedro Feira, todo vivente pode ter maçã, até os bichos de pena. Mas é raro encontrar um bicho com maçã, e quando tem, geralmente é um animal difícil de caçar.

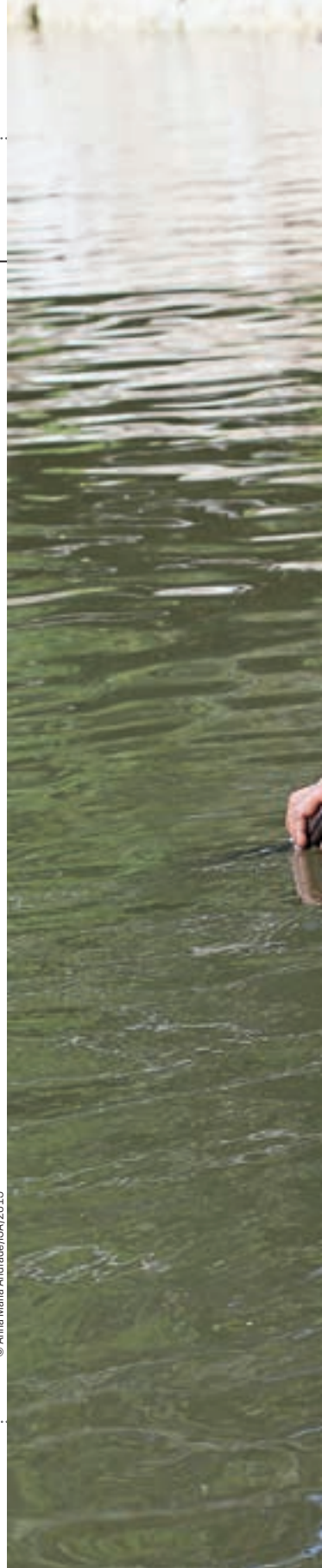
> ***"Todos os bichos** têm uma maçãzona. Eu já tenho visto muita maçã de porcão. Já matei uns quatro, tudo com maçã."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Bicho com maçã** é muito difícil. E quando tem, o bicho que tem maçã é uma luta pra você matar ele."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

A maçã, quando encontrada, pode ser guardada pelo caçador e mantida em segredo. Sempre que sair para caçar com a maçã, ele vai encontrar e matar aquela mesma caça da qual possui uma maçã. Nem todo mundo faz uso deste artifício, porque caçar demais de um tipo só de caça é arriscado a ficar assombrado. No caso específico do veado, pode-se usar outra parte do corpo: o rabo da veada e um feto de veado seco. Se o segredo for descoberto, a sorte do caçador vira do avesso e ele fica um tempo sem caçar aquele bicho.

***"Além da maçã,** o camarada mata uma veada. Tem que ser uma veada nova, da primeira cria, a que tá com veadinho no bucho ainda. Abre e tira o fato lá no mato mesmo por causa do peso. Traz aquele veadinho gerado, aquele veadinho é todo molinho. Tira ele e traz escondido também. Quando chega em casa você assa ele bem assadinho, que não queime, e também não apodreça. Escondido de todo mundo. Quando acabar, tira o rabo da veada, a mãe do veadinho, enrola, faz uma bola também, aí enrola num cordão e traz escondido. Aí o camarada vai caçar, logo que ele entra no mato, ele vê um veado. Ele não mata. O primeiro que ele vê, ele não mata. Não é pra matar, porque se matar, só fica naquele. Aí passa por ele, quando chega lá, vê outro adiante, aí ele mata. Aí pronto. Quando ele mata aquele, anda com veadinho do lado, mela a mão do sangue e passa naquele negocinho.*

O meu tio tinha um, que na hora que ele queria matar veado, ele matava. Quando foi um dia, meu tio fez uma viagem. O lugar que nós estávamos era uns quatro, cinco dias pra Itaituba, pro Tapajós, pra cidade. Aí meu pai foi e pagou pra ele fazer uma viagem pra lá. Aí tinha um e botou dentro do saco, desses chamado saco encauchado. Ele colocou dentro de um saco, subiu e foi pendurar lá em cima. Aí ele já comentou, minha mãe sabia que ele tinha. Aí a mulher dele, meio avexada, ficou: 'Quem pendurou este saco acolá?', ela disse. 'Não deixa ninguém pegar este saco'.



© Anna Maria Andrade/ISA/2015

Minha mãe não tava, nós era menino. Aí ela atentou e subiu, botou escada, subiu pela parede, foi mexer lá, aí deu com aquela bola. Ela desmanchou a linha todinha, depois ajeitou de novo, mas não ficou mais como tava. Aí quando ele chegou foi a primeira coisa que nós contamos, 'Foi a titia que mexeu nele'. Menino gosta de contar quando é assim. Ficou zangado demais, rapaz. Aí não mata mais. E aí passa um tempo ruim pro cara matar veado". **Pedro Feira dos Santos,** 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

Pedro Feira finaliza contando que o que prefere usar para aumentar sua sorte de caçador é fazer defumação com partes do corpo do animal. A mesma defumação que serve para curar panema, serve também para aumentar a sorte na caça.

"Sabe qual o nosso sistema *de índio da mata pra matar muita caça? A nossa maçã? Quando ele é caçador – mas não esses que vararam menino pra civilidade, e não aprenderam quase andar no mato – esses que entram pro mato, que são índio mesmo. É assim: não gosto nem de dizer pra todo mundo, mas eu ensino pros meus filhos. O camarada mata caça, e se for de cabelo, tira o cabelo. Cada uma caça que ele matar, ele tira o cabelo, ou um pedaço de couro. O veado, a gente tira a venta dele e o rabo, e guarda pra secar. Se for de pena colhe a pena, se for de cabelo colhe o cabelo. Toda sexta feira faz defumação. Bota um caco de brasa e põe aquele bocado de coisa, bota em riba e joga aquela fumaça, sopra fumaça e defuma quando vai caçar, na boca do caminho. Defuma, fica aquela catinga de couro queimado. Vou te falar uma coisa, o camarada estando acostumado a fazer isto, não tem dificuldade. O meu remédio só é esse. A minha mãe era índia, ela me ensinou. Chegava com a caça, ela tirava o pelo ou pena, e colocava num cofinho feito de palha que ficava lá detrás da casa. Assim ensinei meus filhos."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

BOFÓ CHEGANDO EM CASA COM PORCÃO, LOCALIDADE BRANCA DE NEVE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

ASSOMBRO DE CAÇADOR

É difícil encontrar um caçador que não tenha vivido alguma história de visagem, de assombro, alguns se referem também à "misura". No caso narrado por Raimundo Delmiro, a paca encontrada enquanto lanternava crescia a cada tiro que ele dava. O mesmo se passou com o pai de Raimundo, seu Francisco Delmiro, atirando em um veado; e também com Fichico e Maneta quando atiraram em um mutum. São bichos que não morrem com tiro, pelo contrário, crescem em tamanho e valentia até que o caçador é obrigado a ir embora.

> ***"Eu já vi um bicho também,*** *esse bicho me deu medo. Era uma paca. O meu pai, nós ainda vivíamos tudo dentro de casa, eu mais as minhas irmãs, tudo ainda junto. Aí eu fui lanternarali pros Tapiri, na ressaca da Maroca. Meu pai disse pra eu não demorar. Aí eu fui era umas onze horas quando eu vi a paca. Aí eu digo 'Vou matar'. Aí eu vi, ela tava bem na beirinha. Aí atirei nela, ela pulou prali e ficou só 'Crrr, crrr, crrr'. Eu olhei, ela já tava grande assim. Crescendo. Aí eu fui tirei a casca do cartucho, meti outro, atirei nela de novo. Quando olhei, ela tava do tamanho dum caititu. Tava bem grossona. Aquilo me deu um medo, eu digo 'Vou deixar esse bicho aí, que isso aí não é bicho não'. Aí fui larguei de mão, e fui-me embora.*
>
> *O meu irmão Francisco vinha mais o Maneta descendo lá no Limão, aí diz que tinha um mutum lá na beirinha. Aí o mutum tava lá e o Maneta falou: 'Atira Fichico', aí o Fichico foi atirou no mutum. Quando atiraram nele, que olharam, ele tava do tamanho de um peru, já com a cabeça toda vermelhona, com uma cristona bem grandona, e os olhos bem grandaozão. Aí 'Rapaz, vamo largar que isso aí não é mutum não, acho que isso é o diabo que tá virado nesse bicho'. Aí largaram e vieram embora.*
>
> *Esse negócio do bicho crescer assim,isso eu ainda não sei porque. Eu acho que é da mata."* **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Muitas pessoas conhecem casos de caçadores que ficaram assombrados enquanto caçavam. As narrativas revelam que casos de assombro não são fatos isolados, mas acontecem de forma muito parecida em localidades bem distantes entre si.

As três histórias reunidas a seguir falam de caçadores que se assombraram caçando perto da gameleira. Gameleira dá uma fruta que atrai anta, veado, é lugar onde os bichos vão para se alimentar ("comedia de bicho"). Todo caçador sabe que para caçar na gameleira tem que pedir licença. Todo beiradeiro sabe também que caçar em demasia não é coisa certa, que a Mãe da Mata ou o Dono dos Animais 'dá um exemplo'. E todos já ouviram falar que veado é uma caça que tem muita ciência.

> ***"O caçador de veado,*** *todo dia matava. A mulher: 'Rapaz, mas olha como é que está de carne! Hoje é domingo e eu quero é comer uma carne fresca é de veado!'. E saía para matar veado. Aí ele pegou a espingarda e saiu, foi embora. Aí quando chegou lá na frente, o veadão estava debaixo do gameleiro, que dá uma frutinha assim. Era preto, um veado preto. Porque o veado é vermelho, mas esse aí era preto. 'Hum, mas aquele veado... vou matar!' Aí ele chegou perto, assim mais ou menos como daqui até aquela mangueira assim, e atirou nele. 'Peeei!'. Aí o veado deu dois pulos para a frente, não pulou para trás! (risos). Aí deu uma berrada. Aí pra ele já era alguma coisa, né? 'Esse é o capeta!', e começou as prosas dele*

lá. 'Vou te atirar agora no centro dos olhos!'. Matar não deu! E como é que mata? Parece que não era veado, era... Acho que era mais ou menos o... Porque esse tipo de coisa que eu estou contando, isso vem já do capeta. O capeta é o cão, que se transformou para ele. Tá. Daí ele veio, veio, veio, como se fosse esse pau aí e aquele bicho falou para ele 'Ó, ou tu me mata ou eu vou te comer agora!'. Aí botou os dentes para fora, do tamanho disso aqui, os dentões assim, ó! Já vinha transformado em que? No cão, no demônio! Essas coisas é demônio, né? Ele aguentou: 'Você vai morrer agora, abre a boca!', 'pum' dentro da boca. Não morreu de nenhum jeito. Aí ele não aguentou, aí abriu! E correu! Saiu aquelas labaredas de fogo, pelas ventas, pela boca. Aí correu! Chegou em casa com dor de cabeça, com frio e foi para o curador. O curador contou a mesma história que a mulher dele falou para ele que não era para ele ir, mas ele tentou ir e foi. Mas aconteceu esse causo bem aí. Ele era uma pessoa que só caçava veado." **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 59 anos; Santa Luzia, Iriri, 2014

Um caso parecido aconteceu no Riozinho do Anfrísio: o falecido Francisco Delmiro atirou no veado, mas ele não morreu, pelo contrário, veio andando na direção do caçador. Outros dois casos, envolvendo uma paca e um mutum, aparecem na narrativa abaixo.

"A mata tem muito tipo de coisa. *Um velho me contou, ele hoje já é falecido, é o pai do compadre Raimundo Delmiro. Ele me contou que ali naquela Branca de Neve, uma vez ele foi pescar, aí ele saiu ali pro outro lado, e ali tinha uma caidazinha; ele olhou assim, e tinha um veado lá se esquentando. Aí ele disse: 'Rapaz, vou matar esse veado'. Aí pegou a espingarda e atirou. Quando atirou, o veado em vez de correr pra lá, correu pra riba dele. E aí já ia grande. E ele disse que quanto mais ele atirava, mais o veado crescia. Ele contou pra mim que deu cinco tiros nesse veado pra poder matar. Ele não desistiu não mas ele se atrepou; ele contou pra mim que ele se atrepou num pau com medo do chifre do veado, que diz que o derradeiro tiro ele deu, ele já tava com 1 metro longe dele. Aí ele disse que pensou que ele não era um bicho, ele era transformado em alguma coisa*[6]*.*

Na narrativa abaixo, o seringueiro se assombra com um veado que se levanta após ter sido morto.

"O cara estava cortando seringa, *tinha um veadão ali e "puuu!", caiu lá. Chegou lá, pegou o veado: 'Eita veadão gordo!'. Partiu o veado, furou aqui, furou do outro lado, meteu a envira: 'Eu vou pendurar o veado aqui'. Cortou o galho de pau e pendurou ele lá e foi embora, cortando seringa. Aí falou 'Na volta eu te pego'. Tá, aí foi. A estrada dele passava na beira de uma grota, aí já deu aquela voltona. Quando ele chegou bem aqui na beira da grota, ele olhou e já viu: 'Gente, o veado que eu matei. Mentira!'. Com envira, sem fato, sem nada. Ele conheceu que era o veado, porque ia andando com a envira, todo asseado, no jeito de botar nas costas!*

Ele viu aquilo e se assombrou. Correu! Ele disse: 'Mas rapaz, o veado que eu matei... Aí levaram ele para a curandeira, andaram com ele para muitos lugares, mas não teve jeito, morreu. Morreu dizendo aqueles nomes feios 'Peste, peste, peste!'." **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 59 anos; Santa Luzia, Iriri, 2014

Caçar em dia santo é outro cuidado tomado para evitar assombro. Semana santa, principalmente na quinta e sexta feiras, não se caça. No Riozinho do Anfrísio, guardam também o dia 19 de março, dia de São José. Muitos beiradeiros guardam ainda o 13 de dezembro, em respeito à Santa Luzia. A primeira segunda-feira de agosto é marcada no texto bíblico como o dia em que Caim matou Abel, também não é recomendável caçar.

6. Raimundo Belmiro também conhece essa história, mas segundo ele, o ocorrido se passou dentro da mata, na Grota da Mal Assombrada, atrás do Novo Paraíso.

Porrodó não caça às quintas-feiras porque a mãe da mata dá peia nos cachorros. Nos dias de São José e de Santa Luzia, Porrodó não trabalha. Ele completa:

> ***"Fui pro mato uma vez*** *[em dia santo], dei 15 tiros num bando de porco. Tava em cima e não matei. E dei cinco tiros num veado. Sexta-feira santa. Eu atirava nele assim, chega um monte de cabelo caía dentro d'água, pertinho assim. Quando eu atirava nele, ele dava dois passos pra frente do meu rumo. Eu dentro duma canoa. Dei cinco tiros nele, e ele chegando pra perto, daí eu fiquei olhando assim, e disse: "Esse cartucho..."), fiquei espiando pra ele... e ele olhando pra mim. Era uma veada, ficou olhando pra mim, eu fiquei olhando pra ela.*
>
> *Eu dentro da canoa, qualquer coisa, eu mergulho dentro dessa grota. Era inverno eu tava quebrando castanha. Eu saí afastando a canoa, ela ficou me espiando, abanou o rabinho, me olhou assim, eu fiquei espiando até quando ela subiu a terra lá. Os tiros pegavam que o monte de cabelo caía... Ainda ficava branco o couro dela. Cheguei lá e falei: 'Rapaz, dei cinco tiros num veado ali e não matei". "Bora lá atrás desse veado. Ele foi pra onde?". Eu falei: 'Tá bom, ele foi pra acolá". Fomos trás desse veado, não achamos não, nem sangue não botou. Dia santo nem pegar em espingarda eu não pego. Quinta e sexta-feira santa não."*
> **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

> ***"Dia 24 de agosto*** *eu não ando no mato não. Nem a primeira segunda-feira de agosto eu também não ando não. Inclusive a primeira segunda-feira de agosto, meu pai pediu pra mim que, enquanto eu tivesse vida, eu não andar no mato. Ele pediu pra mim, ele ainda era vivo. Então eu não vou. Ele não andava não. Porque diz que a primeira-segunda feira de agosto foi o primeiro desastre que teve no Brasil, o primeiro crime, um irmão matou o outro. Semana santa também não, não ando no mato não. Passo o dia mesmo em casa. Sempre segunda e terça ainda trabalho. Mas quarta, quinta e sexta não."*
> **Rosemiro**, Conceição, Riozinho do Anfrísio, 2015

O SONHO E A SUCURI

Sonhos podem conter mensagens e avisos que sugerem cautela. Embora esse assunto não tenha sido explorado nesse trabalho, Chico Caroço conta que desde que sonhou com uma sucuri, praticamente parou de caçar paca:

> *"A senhora pode perguntar pra esse pessoal, a Marieta, o Manelão e esses meninos do Bené que eu passei uma base de uns quatro ou cinco anos morando com eles lá. Variadas noites que eu matava uma paca ou duas, podia ser de inverno ou verão. E daí o que é que me fugiu para eu parar de matar paca? Foi o medo que me trouxe que eu não sei como. Então esse medo é assim: eu fui pro Trairão, eu passei dois meses lá dentro. Então, quando eu cheguei lá... Tudo eu acho que tem uma coisa assim de controlar as coisas, não sei.*
>
> *Eu sei que eu cheguei lá, e eu tava nos Tapiri. Aí passadas poucas noites, umas dez noites, eu dormi e naquela minha dormida eu tive um sonho assim que eu ia saindo pra lanternar e e chegava num lugar, na beira do rio mesmo, ia beirando o rio, e lá tinha um lugar que uma cobra botava pra me comer nesse lugar. E eu, pra me sair dessa cobra, eu encostava e corria pro seco. Até que eu podia me escapar dela.*

De manhã contei a história pra Maria e pro Miguel e um menino que tava lá mais nós. Passou o dia, quando foi de noite, dormi. Sonhei a mesma coisa. Sem mudar do lugar, no mesmo lugar, a mesma cobra querendo me comer no mesmo cantinho.

Eu com medo, encostava e corria, me salvava dela de novo. E foi só duas noites encarriada uma na outra, em seguida uma na outra. Eu tive esse sonho no mesmo lugar, não diferenciou nada de um pro outro. Então aquele sonho eu fiquei com ele retornado no juízo, pensativo... 'Será que uma cobra vai querer me comer, eu andando no rio, aqui, que eu ando toda noite?' Aí quando foi uma noite: 'Mas cê quer saber? Eu vou assim mesmo". Peguei a canoa e fui-me embora.

Cheguei lá no fundo da ressaca que é na boca da dita ressaca. Tinha uma paca, atirei nela e perdi, não morreu. Atirei de novo, ela sumiu que eu não sei pra onde ela foi. Aí passou-se. Eu fui pro mato, matei um caititu outro dia lá. Aí um dia de tarde eu falei 'Miguel, vai botar uma malhadeira lá dentro da ressaca pra pegar peixe pra Maria jantar'.

© Dedê Paiva

Daí chegou na ressaca, diz que tava uma cobra brincando no meio da ressaca. Sucuriju. Diz que bem grossa, bem grande. Aí ele voltou, pegou a espingarda e voltou pra lá. Chegou lá, ela tava afundando quando chegou. Ele voltou, não botou a malhadeira. Chamei ele, fomos lá, botamos a malhadeira, pegou um bocado de peixe ligeiro, tiramos a malhadeira e viemos embora.

Aí com uns dias mais eu mando ele botar a malhadeira bem no dito lugar que eu tinha sonhado com a cobra que tava querendo me comer. Aí eu tô pescando de linha no meio do rio, peguei uma pescadinha, um surubinzinho, e ele esticou a malhadeira atravessando mesmo o rio.

Falei: "não vai pegar nada, que desse jeito aí não pega nada". 'Eu vou ajeitar porque senão não vai pegar coisa nenhuma". Cheguei lá na malhadeira, fui na bóia, na poita que tava no meio do rio, já quase do outro lado, peguei e levantei a pedra da poita, e fui arriando a malhadeira até ela pegar um viés assim corrido. Quando eu terminei de puxar ela, que ajeitei, que joguei a pedra dentro d'água, eu vejo uma zoada estranha lá pelo lado da beira do rio, onde tava amarrado lá na rama. Uma zoada assim feia.

Quando eu virei pra olhar tava só o banzeirão e uma espuma no lugar que o bicho tinha boiado, no dito lugar que eu... Eu achei assim estranho o jeito da zoada, o banzeiro e a burbulha que eu vi ficar lá. Aí eu entrei a canoa aqui pro lado da malhadeira, falei 'Se vir colher a malhadeira vai mexer na malhadeira, eu sei; eu vou-me embora'. Aí me criou medo.

Ainda tenho matado umas pacas daí pra cá, mas é bem pouca. Minha coragem eu tenho medo de estar andando só, e antes eu não tinha."

CARLOS EDUARDO MOSTRANDO OS PEIXES QUE SEU PAI PESCOU, LOCALIDADE RIO NOVO, IRIRI.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CAPÍTULO 7

MARISCAR

A atividade de mariscar, ou pescar, é realizada por homens e mulheres. É mais um trabalho voltado à produção alimentar. Quase todo dia pelo menos uma pessoa da família sai para o rio com sua canoa de marisco para trazer peixe para a refeição do dia. O peixe, junto com a carne de caça e a farinha de mandioca, constitui base da alimentação beiradeira.

A atividade de mariscar, ou pescar, é realizada por homens e mulheres, fazendo parte do conjunto de atividades voltadas à produção alimentar. Quase todo dia pelo menos uma pessoa da família sai para o rio com sua canoa de marisco[1] para trazer peixe para a refeição do dia. A pesca só não ocorre quando tem carne de caça em quantidade para durar por alguns dias. O peixe, junto com a carne de caça e a farinha de mandioca, constitui base da alimentação beiradeira.

Tucunaré, surubim, fidalgo, pescada, pacu, matrinchã, curimatá, piau, ariduia, pirarara, trairão e traíra são os principais peixes consumidos, os de maior porte. Há peixes menores também, como o cari que é capturado principalmente no verão [ver peixes que constam do esquema de classificação da fauna na Primeira Parte].

No início da década de 80, com o preço da borracha em baixa e a proibição da captura de gato, muitos beiradeiros, nos meses de verão, passaram a se dedicar à pesca comercial. No Iriri, a pesca se consolidou como principal atividade da estação seca ao longo da década de 80. Nas localidades Maribel, Boa Esperança e São Francisco formaram-se comunidades dedicadas prioritariamente à pesca. No Riozinho do Anfrísio, teve início nos anos 1990, mas não chegou a suplantar outras atividades na mesma intensidade do Iriri.

Do tempo do meu pai pra cá, era pescado só pra comer, porque o trabalho era na seringa. O peixe era só pro consumo da família. Hoje tem muitas pessoas que tiram peixe pra vender pra fora. Eu sou pescador profissional de carteira assinada e tudo, mas eu gosto de ver meus filhos com a barriga cheia, não deixo faltar o alimento pros meus filhos e pros meus netos."
Francisco Santos da Silva, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Com a pesca comercial foi introduzida uma nova técnica de pescaria que envolve o uso da malhadeira, uma rede de espera feita de nylon que fecha os canais por onde os peixes costumam passar. No

1. A canoa utilizada para mariscar é pequena, movida somente à remo. Marisco é termo usado como sinônimo de pesca.

CHICO PRETO SALGA TUCUNARÉ PARA VENDA, LOCALIDADE MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2013

verão, com a vasão do rio mais baixa, a malhadeira captura muitos peixes, mas outros animais como jacarés, tracajás, cobras e algumas variedades protegidas de peixes também acabam presos mas não estão autorizados à venda pelos órgãos ambientais. Por isso, uso da malhadeira e o volume de peixe capturado para o mercado são questões em debate entre os moradores das reservas extrativistas nos dias atuais.

As técnicas mais antigas de marisco continuam ocorrendo, inclusive para a pesca comercial, de acordo com cada época do ano, como se verá adiante.

A introdução da pesca comercial trouxe, ainda, uma nova forma de armazenagem do pescado, o gelo, que veio acrescentar-se à técnica da salga. Para atender a demanda por peixe fresco, os peixeiros (compradores da produção dos beiradeiros) passaram a deixar caixas de isopor com barras de gelo para permitir a revenda no mercado urbano.

"Para salgar tem que abrir o peixe pelas costas, do rabo pra cabeça. Depois dele aberto, tira aquela guelra, lava aquele sangue todinho, aí vai golpear, riscando a carne dele de comprido. Quando termina, deixa sia água escorrer um pouco. Joga o sal enriba e deixa ele empinhado ali três dias, quatro dias. Aí vai e põe no sol. Se o sol tá bem quente, o peixe sendo grande são dois dias de sol. O peixe sendo pequeno, é só um dia de sol. Aí pronto, ele tá conservado, não apodrece. O sal cozinha aquela carne ali que não apodrece mais." **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Tendo gelo pra deixar o peixe, ele dura eternamente. Mas na hora que ele descongela, aí apodrece logo. A caixa estando nova, a barra de gelo demora até uns 12 dias pra desmanchar. O gelo britado é 24 horas. Tá com dois anos que eu pesco para o Manuel Barata. Eu vou na Praia do Frizan, chego lá, pego o meu gelo, o tanto que eu quero. Quando ele não vem buscar o peixe aqui no Morro Verde, eu vou levar pra ele lá na praia. É duas pescarias por mês." **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

PESCA COMERCIAL NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO

Os moradores do Rio Iriri começaram a pescar para vender em meados dos anos 80. No Riozinho do Anfrísio, a atividade começou mais tarde. Um dos pescadores mais antigos do ramo nessa região é Chico Preto. Foi no início dos anos 1990, quando o Costa[2] junto com seu tio Acrísio subiram de Altamira para comemorar um festejo em São José na Praia, e trouxeram um barco muito grande lotado de rancho. Chico Preto estava abrindo um lugar novo para morar, em uma localidade antiga conhecida por Chico Martins que depois recebeu o nome de Morro Verde. Chico Preto passava por dificuldade e, aproveitando a presença de um comprador interessado, vendeu seu pescado. Assim, pela primeira vez saldou uma dívida comercializando peixe. Desde então, nunca mais deixou a atividade.

"Era em maio o festejo que eles vieram fazer. Os pais do Costa faziam em março mas naquele ano eles vieram fazer o festejo em maio. Depois do festejo, o tio dele, Acrísio, foi embora. E o Costa ficou aí, com toda aquela mercadoria, mas muita[3]! Aí ele amontoou na

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

CARIS, RIO IRIRI.

2. Costa é neto do finado seringalista Anfrísio Nunes que chegou à região da Terra do Meio no início do século XX. Reside atualmente em Altamira.

3. Nesse tempo, o fornecimento de mercadorias industralizadas para os beiradeiros era feita em parte pelos patrões de seringa e em parte pelos regatões. Como o acesso dos beiradeiros aos bens importados era muito mais restrito do que é hoje, a permanência das mercadorias do Costa era uma oportunidade a ser aproveitada.

TRAIRÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

SURUBIM, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

cabeça dele que ele ia pescar pra vender. Ele mesmo, sozinho, começou a pescar, retalhando o peixe pra salgar pra vender em Uruará. Aí ele foi umas duas vezes vender no Uruará e voltava. Aí com um pouco já tinha gente pescando pra ele. Aí um dia passou um rapaz aqui chamado Argemiro, encostou aqui. Aí eu digo: 'Rapaz, Argemiro, tu não toma um café porque não tem'; 'Não, Chico, não tem nada não', diz ele. Conversando, eu falei: 'Rapaz, tamo fazendo esse lugar aqui na marra, sem nada, tá meio ruim, mas eu vou continuar. Assim mesmo'. 'Você sabe pescar?', 'Sei, mas pra comer'. 'O Costa tá vendendo o tanto que quer em Uruará'. 'É, mas eu não sei pescar, pra estar retalhando o peixe pra salgar, eu não sei não'. 'Mas é fácil tu aprender a retalhar peixe!'"

Chico Preto procurou o Costa e fez uma compra de mercadoria, pedindo que convertesse a dívida em quilos de peixe. Chico Preto tinha oito dias para conseguir 300 quilos de peixe. No oitavo dia, levou 250 quilos e ficou de entregar o resto em mais cinco. Entregou 60.

"Aí o Costa me perguntou: 'E agora, então, tu vai parar?'. Eu disse: 'Não, agora eu vou é começar". **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Enquanto a pesca para fins comerciais envolve hoje beiradeiros de apenas algumas localidades, o marisco para consumo familiar é praticado em todas as localidades do Rio Iriri e do Riozinho do Anfrísio, sendo fundamental para a segurança alimentar na região. A pesca se consolidou com a transmissão de conhecimentos sobre os ambientes do rio, seus recursos e as técnicas adequadas de captura.

ENSINAR A PESCAR

As crianças com idade entre sete e dez anos começam a acompanhar seus pais quando vão pescar. Há um conjunto de percepções e procedimentos que vão sendo incorporados à medida que assistem o que fazem os mais velhos. Aprendem a ficar em silêncio na canoa, a olhar o movimento da superfície da água, a identificar onde estão os poços, as pedras e as áreas de folhisco[4], as locas onde os peixes se abrigam e onde estão as frutas que gostam de comer. Saber onde os peixes estão é a primeira lição. É preciso também aprender a escolher uma técnica de pesca, os tipos e tamanhos das iscas, como prendê-las no anzol, como arremessar na água, a hora de desistir e buscar outro lugar para recomeçar.

> ***"Minha mãe que me ensinou pescar.*** *Ela já pescava, eu saía mais ela e ela me ensinava. Caniço e tela, foi minha mãe que me ensinou. Agora flecha não, flecha fui eu mesmo, aprendi por conta, com a natureza mesmo. Daí desses tempos pra cá, que eu tive 18 anos, 19 eu comecei a sair pra pescar, ela já não foi mais, fica em casa e eu vou. Daí ensinei pro Miudinho, meu irmão. Tem mês que é bom, agora tem outros que não, que o peixe falha."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Depois de algum tempo pescando com os mais velhos, os jovens vão assumindo a atividade sozinhos. Nas ocasiões em que não há carne de caça, o peixe é a única mistura esperada para a refeição da família toda, cabendo ao pescador trazê-lo para casa.

4. Modo como se referem à matéria orgânica formada de folhas acumuladas no fundo do rio, sobretudo em locais onde a água é mais parada.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DESDE CEDO AS CRIANÇAS, COMO ALOISIO, TRAZEM PEIXE PARA A CASA, BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Pesco desde os dez anos *na companhia de meu pai[5]. Ele pescava e quando terminava a pesca dele, me botava na proa da canoa. Ele me dava um caniço de pesca, enfiava uma fruta chamada gordião, que dá na rama do beiradão do rio. Mês de abril e maio é o tempo que ele amadurece. Meu pai dizia 'Meu filho, eu não pude lhe dar estudo, eu não tenho condição de colocar você na escola, mas ao menos o que eu sei eu vou lhe ensinar. Vou lhe ensinar pescar pra quando você tiver a sua família não deixar faltar comida pros seus filhos'."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

5. Sarafim Rodrigues de Moura era conhecido como "Velho Sará", nasceu em Altamira e viveu boa parte da vida no Morro do Anfrísio com a mulher Maria Anita Pereira do Santos, também falecida. Lá criaram os filhos Chico Preto, Ricardo, Chicona e Nazaré, moradores do Riozinho do Anfrísio. Trabalhou para o seringalista Pedro Cesário, transportando borracha do Arraial, no Igarapé Piracuí, pelo varador do Cupari que segue para o rio Tapajós. CONFERIR se esses meus dois acréscimos estão corretos.

LOCAIS E TÉCNICAS DE MARISCO

Para cada tipo de peixe há um jeito adequado de pescar que varia também, conforme a época do ano: no tempo seco a pesca é mais farta porque o igapó seca e os peixes se concentram nos canais principais dos rios. No inverno, embora os peixes estejam dispersos no igapó, diversas árvores do baixão do rio frutificam, servindo de isca e atraindo os peixes para o local.

Faz parte do trabalho do mariscador conhecer o rio, o comportamento dos peixes, saber os lugares preferidos que os peixes gostam de ficar, o que comem, os barulhos e movimentos próprios de cada um para identificar o peixe pela "zoada" na água, sem precisar ver.

> ***"Se bater um peixe,*** *eu posso estar daqui, na beira do rio, ele bater lá dentro da água ou qualquer hora que eu nem esteja vendo ele, pela zoada da água eu sei que aquilo foi um pacu, eu sei se foi uma curimatá, eu sei se foi uma pirarara. Eu sei pela zoada da água. Não só eu como todos que são nascidos e criados aqui no beiradão. A gente sabe pela zoada da água. Você vai andando num rio, você vê um banzeiro, já sabe se aquilo é banzeiro de lontra, banzeiro de pacu, qual é o peixe que tá mexendo ali."* **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

> ***"O pescador*** ***considerado não é aquele que chega procurando [perguntando] pra outro onde é que fica o poço e o pedral, onde é que pega e onde é que não pega."*** **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Tucunaré, pescada, trairão e surubim: cada tipo de peixe habita um determinado ambiente do rio.

> ***"O tucunaré*** *gosta de ficar mais no pé das pedras, no baixão de praia, na beirada de pé de barranco. De vez em quando ele bate atrás de piabinha, então a gente sabe o lugar que ele gosta de ficar. A pescada fica no poço. Você quando chega lá, escuta ela espocando embaixo, fica "tum, tum, tum". É que a gente passa mais de rabeta, não escuta. Mas ali naquele período ela tá comendo no poço, é só arriar a tela e puxar. O trairão costuma ficar, quando não no pé das pedras, nas beiradas de poço onde tem paú, lugar que tem folhisco, no fundo d'água tem. Ali, se você chega e começa a fazer zoada, eles saem.*
>
> *O surubim é mais de baixão de praia, fica no raso que às vezes a gente chega a ver eles assim na beirada da praia. A gente pega no poço, mas é mais difícil. Nos lagos fica peixe também. Porque às vezes corta a sangra que vaza pro rio, mas o lago ele nunca seca. Então fica peixe lá dentro também. Ali ele só sai de inverno quando o rio enche. Os que estão lá saem, outros entram. Mas no lago não fica peixe muito grande. Pega tucunaré, ariduia, curimatá, sardinha, piranha, mafurá. No inverno todo peixe ganha o igapó."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

As técnicas de marisco envolvem diferentes instrumentos e iscas adequadas para cada tipo de peixe. Fernando Aguiar Rocha, conhecido como "Garimpeiro" utiliza diversas técnicas para pescar.

> ***"O melhor mês de pescar*** *é setembro, agosto, outubro. Inverno é cheio de igapó. De inverno eu pego mais é de flecha: curimatá e piau. Peixe de poço é surubim,*

pescada, fidalgo, mandi, capadinho, pirarara, trairão, no foísco do poço e nas locas também. Tucunaré gosta de pedral, baixo de areia, pé de pau. Pacu gosta de igapó e remanso[6]*."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

As iscas utilizadas são frutas, larvas[7], carne, pequenos peixes, insetos. Envireira (família Annonaceae), gordião (não identificado), guajará (*Chrysophyllum lucentifolium* Pires & T. D. Penn), arapari (*Macrolobium Acaciaefolium*), bananinha (não identificado), sarão (*Myrciaria dubia* H.B.K.), seringa (*Hevea brasiliensis*), marmelada (*Alibertia edulis*), são frutas que crescem na vegetação do baixão do rio e servem de alimentos para alguns peixes. Pacu e matrinchã gostam de comer fruta, mas também são atraídos pela isca de piaba. Tucunaré e pescada vêm na tela com isca de carne de peixe, ou um peixinho inteiro vivo. As iscas vivas mais comuns são piabinha tipo charuto, candonga, sarapó e olhuda.

***"Fruta pega pacu**, matrinchã, capadinho. O capadinho come a bananinha, o guajará, todas as frutas que caem no rio ele come. Mas o surubim, pescada, tucunaré, fidalgo e trairão são peixes que ninguém pega com fruta. Para tucunaré e pescada, é a piaba pegada na tarrafinha. Piaba inteira. Pro trairão, surubim é a isca do jiju, um peixinho que fica dentro das lagoas. O jiju você corta, que ele é meio grande. O trairão e o surubim não tem preconceito com isca. Quando não, usa a sardinha ou o jiju. Gongo usa pra pegar isca pequena como sardinha e jiju. A piaba tem aquela que é pegada de panela, aquela piabinha pequena assim, a piaba chata. Pega na panela, espoca o gongo dentro. E a piabinha pega também na tarrafinha. Seu Herculano é quem faz."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

6. Conferir a descrição dos tipos ambientes do rio mencionados – remanso, igapó, pedral, loca, poço – no capítulo Tempos e Espaços Beiradeiros.

7. Gongo, uma larva que cresce dentro do coco babaçu, é a mais usada.

Tem frutas que afundam na água e outras que boiam. Isso faz diferença na hora de escolher qual é a melhor para pescar naquele local.

***"A seringa,** quando o sol esquenta, começa a espocar e vem peixe. O guajará tem que cortar quando é pra botar na atiradeira. Agora, quando coloca inteiro, o cara tem que escolher aqueles [peixes] médios que visgam logo. A bananinha não, a bananinha o cara isca ela inteira. A marmelada inteira também. O guajará boia, a seringa também, envireira também. Agora a marmelada e a bananinha, elas afundam."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Chico Preto captura as iscas vivas à noite com uso de uma lamparina, atraindo os peixes para dentro da canoa.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ISCA DE PEIXE PARA PESCAR TUCUNARÉ, LOCALIDADE PRAIA GRANDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"Eu me levantava*** *a uma hora da madrugada, botava um pouco d'água na canoa e uma lamparina acesa no meio do banco. Era pra cair a piaba na canoa. Com a luz acesa, elas ficam pulando e caindo dentro da canoa. Era uma piaba que chama de charuto. Aí quando amanhecia o dia, tava cheio de isca. Tem uma época do ano que a formiga tapiba cria asas e sai voando por cima do rio em bando. Muitas delas caem no rio, atraindo muito pacu. É uma oportunidade de pescaria abundante. A tapiba atrai o pacu e o pescador fisga com piaba condonga. Ou na flecha quando não tiver piaba. A piaba condonga é uma piabazinha pequena, pega ela e um anzol número quatro, e sai com o caniço. Aquelas formiguinhas que tem muito no beiradão, ela faz uma casona medonha no beiradão, é tapiba o nome delas. Quando chega mês de março, de abril, que dá aquele chuveirão de março e abril o dia todinho, e no outro dia faz sol, elas criam asas, voam e caem na água. Os pacus comem demais. Você isca uma piabinha daquela e sai batendo. Aquilo quando cai, você pega o tanto que você quer. Pega muito pacu na formiga com piaba. Se não for com a isca, pode usar a flecha."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Os instrumentos que os mariscadores utilizam na atividade são arco-e-flecha, caniço, tela[8], espinhel, tarrafa e malhadeira. Destes, os caniços e o arco-e-flecha são feitos com materiais da mata. As tarrafas são tecidas de fios de nylon pelos próprios beiradeiros.

> ***"Pesco com tela,*** *pesco de flecha, pesco de espinhel e malhadeira. Eu sou fanatizado mesmo é na linha. A linha ela não escabreia o peixe, todo dia que você vai, você pega. A malhadeira não, ela escabreia muito o peixe. Tanto ela pega como escabreia. Aí por isso é que eu pesco mais é de tela. Às vezes quando eu estou aperreado, eu pesco de espinhel e pego vinte, trinta surubim. Aí assumi aquele tanto de quilo que eu queria, aí tiro ele e largo pra lá [deixa de usar por um tempo]. A mesma coisa a malhadeira, não vou dizer que eu não uso malhadeira. Às vezes eu peço pro Manoel Barata me trazer uma malhadeira, eu pesco duas ou três vezes com ela, tiro e largo.*

1. ARCO-E-FLECHA

Pacu, piau e curimatá são peixes mais fáceis de flechar, de inverno a verão, porque nadam à flor d'água. Chico Preto explica como funciona a perícia do "desconte", isto é, calcular como acertar o peixe levando em consideração o desvio provocado pelo resíduo da água.

> ***"A pescaria com arco e flecha*** *é mais de dia. Mesmo que eu não esteja vendo o peixe, vamos supor o piau ou a curimatá: a curimatá às vezes tá na flor d'água, mas só na maresia que o peixe faz, eu já sei se ele tá de banda e a fundura que ele tá. Daqui eu solto a flecha. Quando tá chupando o lodo, ela sai até com o lombo assim. Aí a gente vê.*
>
> *A flecha, ela tem desconte, tem que ver a fundura que o peixe tá pra dar certo no peixe. O mais difícil de aprender foi flechar. Porque se o peixe está na flor d'água, na faixa de uns três dedos, quatro dedos, pode flechar em cima dele que dá certo no peixe, que a água não rouba a flecha. Se ele estiver de um palmo e meio ou mais de fundura, tem que ter desconto abaixo dele pra dar certo no meio dele. De noite também pega: noite de lua cheia dá muito peixe quando cai mariposa. Daí a gente mata muito pacu comendo mariposa. Quem sabe flechar mata pacu da lavra[9]. Vai com uma lanterna, um arco pequeno e uma flecha curta, mais ou menos de uma braça."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

8. Tela é o nome pelo qual os beiradeiros chamam o fio de nylon com um anzol preso na ponta.

9. "Da lavra" é expressão que indica "grande quantidade".

Confeccionar arco e flecha requer perícia; cada detalhe é importante para assegurar que tenha prumo, do contrário não tem serventia.

Arco

Um bom arco deve ser feito de camarupá (palmeira não identificada) ou pau-d'arco (*Tabebuia* sp), madeiras que envergam mas não racham. A corda é de envira de caroá (*Neoglaziovia variegata*) ou de nylon.

> *"**Para o arco** a gente derruba uma haste de camarupá. Pau d'arco também dá, mas o camarupá é o principal. A gente faz com o camarupá de uma haste, porque tem o camarupá de touceira, que nasce muito filho mas não é bom, ele cede muito, é logo que ele fica mole, brando. O de uma haste ele aguenta sem envergar muito. O arco tem que na mesma hora ceder e voltar ao normal. O camarupá tem essa bondade, ele cede aquilo muitos anos. O lado das costas do camarupá não cede, só cede pro lado da barriga dele [a 'barriga' é a parte interna da madeira, e as 'costas' são a parte externa, mais próxima da casca].*
>
> *O tamanho dele, depende do que a pessoa vai gostar. Tem uns que gostam de arco até com dez palmos, eu já não gosto: eu gosto de no máximo com oito palmos, sete palmos. Porque esse tamanho ele tá bom: em qualquer um canto você tem espaço para flechar. Ele muito comprido não tem espaço pra flechar no igapó, dentro do mato. Ele com sete palmos, se quiser flechar um bicho, tem espaço de você puxar ele em qualquer vaga e soltar a flecha.*
>
> *Então a gente pega, derruba ele, lacheia [parte, corta] ele e tira as lapas. Daí lapida ele todinho com o facão, pega a plaina e planeia ele todinho até na grossura que você quer; depois de despontar[10] ele, lixa ele todo. Daí pega o óleo queimado passa e coloca no sol; passa uns três dias,*

10. Despontar é afinar as duas extremidades do arco.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

NO ALTO: EDMILSON E A PALMEIRA DE CAMARUPÁ USADA PARA CONFECÇÃO DOS ARCOS EM MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO. ACIMA: PONTA DE FLECHA E ARCO DE CAMARUPÁ.

o óleo contamina nele e fica pretinho. Dá mais boniteza nele, fica assim tipo passado verniz. Aí coloca a corda nele coloca um laço que não corra e mete numa ponta dele e pronto. O acabamento da amarração a gente faz tipo escama de tamoatá (Callichthys callichtys), mete a ponta assim por baixo e puxa, vai arrematando; quando acaba você não vê ponta, só vê entrada. Tá preparado para flechar. Para desarmar, você não mexe na ponta que você arrematou, você desarma só na outra ponta." **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Flecha

A flecha é formada por três partes: uma haste feita de material leve e roliço que parece bambu; uma peça de camarupá de uns dez centímetros; e uma ponta perfurante. Há três tipos de ponta de flecha: um ferro fixado à haste de camarupá; uma ponta de ferro que se lança sobre a presa (nesse caso, a arma costuma ser chamada de sararaca); e a ponta da flecha afiada na própria haste de camarupá.

***"A flecha faz** do próprio camarupá. Faz uma haste bem rolicinha, que nem de casa de campanha. Planeia até chegar na grossura. Eu passo óleo lubrificante, meto no fogo e asso a flecha bem assadinha e coloco no sol. No prazo de um dia ou dois, ela vai ficar bem amarelinha e bem linheirinha. Ali naquela posição, eu pego uma faca bicuda, bem pontuda, coloco a faca nos meus pés, bem reta, aí eu faço assim 'rrrrrrr', aí ela entra até aquele tanto na haste, aí eu vou aprumar aquela haste bem aprumadinha. Quando eu vejo que está aprumadinho, eu pego e bato. Daí se virar ela, do jeito que espia ela tá bem aprumadinha, a gente faz um golpezinho assim nela, pega uma liga [elástico de borracha], passa e deixa umas horas, às vezes eu deixo passar dias, para aquela pontinha estar bem grudada ali na haste. Pego a linha zero e vou tecendo até o tanto que eu quero. Passo outra linha no pé, faço o mesmo processo. Tem gente que faz o dente nas flechas mesmo, mas eu gosto de meter um pé feito de cedro, que é a madeira melhor para fazer o pé da flecha.*

Quem gosta da ponta da flecha ser o bico mesmo do camarupá, aí só faz o bico. Quem não gosta, aí faz o bico de prego. Pega um prego, achata os lados onde vai fazer os ganchos. Aí pega uma serra e faz os ganchos de um lado e outro. Depois pega uma lima triângulo, que é uma lima pequena, e lima até a grossura que você queira. Aí serra a haste até o tanto que você vai colocar o bico. Coloco o bico de ferro achatado no meio, pego a linha e amarro.

Tem também um outro tipo que é pouca gente que sabe fazer. É o próprio bico de ferro, ele é colocado em outra madeirazinha fina, chifre de veado que dá muito essa madeira bem linheirinha. Coloca esse bico de ferro em outra madeirazinha mais ou menos um pedaço desse tamanho (10cm), serra a madeira, coloca o bico, amarra a taniça bem entaniçadinho. Na distância de um dedo longe (uns dez cm) faz uma mossa, faz uma encarna naquela madeira, bem rolicinha, naquele pedaço que sobra, mais ou menos um dedo também, serra uma casca de bala de fuzil e mete ali bem arroxado, apertado, batido. Daí com uma faca, fura ali a madeira e amarra uma linha onde fez a mossa. Chama-se sararaca." **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

2. CANIÇO

É uma vara de ameju (Duguetia echinophora R. E. Fries) com linha e anzol. Utilizado para pescar pacu, matrinchã, sardinha, peixes que ficam mais na superfície da água. Para o pacu e a matrinchã pode-se usar isca de fruta, mas em lugar de água corrente é melhor isca de carne. Quando acontece de cair formiga no rio, utiliza-se o caniço para pescar pacu.

3. TELA

É uma linha de nylon de pelo menos 10 metros com anzol na ponta. São guardadas enroladas em garrafas ou pedaços de isopor. Para evitar que o anzol enrosque, que o fio de nylon se embole e que o anzol atinja a maior distância possível, o gesto de lançamento expressa uma técnica corporal aperfeiçoada. Esse tipo de pescaria é eficiente capturar tucunaré, pescada, surubim, fidalgo, trairão, pirarara, braço de moça. Esses peixes são de poço ou loca, e com o caniço não é possível alcançá-los.

A tela é usada ao longo do ano todo, variando as iscas para cada tipo de peixe que ser capturar, mas a que é usualmente usada para pescar com tela são pequenos peixes.

4. TARRAFA E TARRAFINHA

São redes de nylon trançadas em formato circular, com pesos de chumbo presos nas bordas.

> ***"Curimatá no verão*** *pega com tarrafa. No fim do dia, elas vão para o pé da pedra, aquele regato que forma entre as pedras, tipo uma lagoinha que forma. Onde elas estão a gente escuta, elas ficam estrondando. E mexe a água também. Joga a tarrafa e pega."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

A tarrafinha é lançada para pegar pequenos peixes, como charuto, jiju e vários tipos de piaba, condonga, olhuda, mandi que servirão de isca para pegar tucunaré e pescada. Usa-se de noite, em qualquer época do ano, perseguindo-se o cardume desde a beira do rio com a ajuda de uma lanterna.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2013 (alto) e 2015

CHICO PRETO PESCANDO COM TELA EM UMA RESSACA DO RIOZINHO DO ANFRÍSIO (alto); CHICO CAROÇO PESCA PIRANHA NO LAJEADO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO (acima).

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2014 (alto) e 2015

HERCULANO PORTO (alto) NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO) E DULCILENE OLIVEIRA (acima) EM MARIBEL, RIO IRIRI, TECENDO TARRAFA.

5. ESPINHEL OU ATIRADEIRA

É um fio de nylon no qual se prende uma fileira de anzóis que receberão, cada um, uma isca. O espinhel é armado durante a noite, nos meses de maio, junho e julho para pegar surubim, trairão, pirarara e fidalgo. É atravessado de um lado a outro do rio, a um metro de profundidade, na boca da noite. O pescador vai monitorá-lo de hora em hora É considerado um modo rápido para apanhar o peixe.

> ***"A atiradeira**, o cara bota, mas às vezes dá, outra hora não dá. A atiradeira é ruim porque tem muito aqueles caranhinha*[11] *que comem muito."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

6. MALHADEIRA

É uma rede de nylon armada no auge do verão, de agosto em diante, no canal onde os peixes costumam passar. Uma malhadeira, dependendo do tamanho, chega a pegar dezenas de peixes de uma vez. Muitos pescadores admitem que usar malhadeira demais 'escabreia' o peixe, isto é, ele a reconhece e desvia do seu alcance. No inverno, a malhadeira pode ser usada para pescar curimatá.

> ***"A malhadeira** você bota aqui na passagem de 80, 90 pescadas, e pega. Daí tu vai lá duas, três vezes e pronto. Três vez pra frente não. Na hora que o peixe chega no pé dela, ele não vai entrar, a gente escuta quando ele bate [na água], ele já tá conhecendo ela, aí escabreia."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

11. Pacu de uma variedade bem pequena, que consegue comer as iscas sem serem fisgados pelo anzol.

"O PEIXE TÁ DIMINUINDO"

Muitos pescadores reparam que a quantidade de peixe está diminuindo, assim como o seu tamanho. Os mais velhos, que viveram no tempo anterior à pesca comercial, e as pessoas que pescam para somente para comer, estão preocupados, e alertam que tem sido cada vez mais difícil conseguir um ou dois peixes para o consumo da família. Até mesmo os pescadores que vivem da renda do peixe notam a diferença, e comentam que tem sido necessário aumentar a jornada de trabalho, passando horas sentados no banco da canoa para capturar uma quantidade satisfatória.

> ***"Eu acho que hoje** o peixe é menos. Porque antes tu pegava peixe assim: eu saía daqui cinco horas da manhã, que é o horário da gente de pegar isca, aí começava às seis horas, às sete já tava de volta. Agora não, o cara sai quatro horas da manhã pra pegar isca. E às vezes o cabra dá dificuldade pra pegar isca, e quando vai pescar, tem vezes que nem pega. Na volta é nove horas, dez horas, que eu chego aqui. Eu vou de motor, porque se for de remo chega mais tarde."* **Fernando Aguiar Rocha**, "Garimpeiro", 28 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Aaron Vincent Elkaim/2014

MILENE E TUQUINHA TRATANDO PEIXE PARA COMERCIALIZAÇÃO NA ILHA DO PAPAGAIO, RIO IRIRI.

Um dos motivos apontados para essa redução é que a pesca comercial se concentra na captura de apenas algumas poucas variedades de peixe, dispensando aquelas que não têm valor de mercado. Para consumir no beiradão há uma diversidade grande de peixes de couro, escama e casco. Mas para vender na cidade, só os peixes maiores e mais carnudos são valorizados.

> ***"Tucunaré é linha de frente,** é o peixe mais procurado. Aqui na nossa região tem um tipo de tucunaré de cardume de sessenta, setenta até cem tucunarés. E tem outro grandão, que tem um topetezão, que sempre só anda de dois. Esse é grande tanto o macho, que tem o topete, quanto a fêmea, que não tem o topete. O de bando nenhum tem topete. Com esse tamanho aqui já tá ovada, então é pequeno mesmo. Aí vem a pescada, o surubim, fidalgo, esses todos são procurados pra comer.*

Aí vem o piau. Surubim e fidalgo são de couro. O resto é escama. Aí vem a curimatá, o pacu, a matrinchã, que a gente usa pra comer. Aí vem o trairão e a pirarara, que a gente usa também pra comer desfiadozinho. O trairão é de escama, a pirarara é de couro. Aí tem muitos peixes que a gente usa: a traíra branca, o caratinga, a sardinha, o pacuzinho, todos a gente usa pra comer. O cuiu-cuiu é peixe de casco, a piranha camari e a piranha preta a gente come, mas pra esses peixes a gente não dá muito valor, quase não usa." **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

"Tem muita diferença *daquele tempo pra hoje. O peixe diminuiu muito. Tucunaré, pescada, o surubim, tudo ficou mais difícil. Porque de primeiro, quando eu tinha dez anos, nós saíamos pra pescar bem aí em frente e pegava bem muito tucunaré. Hoje em dia você vai e pega um ou dois, às vezes nenhum.*

Tem uma coisas que dificulta a pesca que é a escolha de peixe do pessoal que vem comprar. Eles vêm e ficam escolhendo os peixes dos ribeirinhos. Aí dificulta muito pra nós. Porque tem muito peixe aqui que a gente pesca, mas eles só querem pegar os peixes melhores como tucunaré, surubim, a pescada, esses peixes assim. E são os peixes que estão mais difíceis. Os outros peixes aqui têm muito, mas eles passam e não querem levar. Curimatá, pacu, trairão, pirarara, ariduia... Esses peixes o pessoal não quer comprar." **Francisco Claudinei Santos Machado** "Lameu", Maribel, Iriri, 2015

Pegar um peixe graúdo hoje é raro. Mesmo com a redução significativa da população do beiradão, quase não se acha peixe grande.

"De vez em quando *a gente pega um peixe graúdo, grande mesmo. Mas é pouco. Porque vai diminuindo. Agora com essa história de pegar peixe no sal e no gelo, o peixe não fica mais grande que nem era, não dá tempo. É pegando todo tempo o bichinho. Não dá tempo dele crescer. Não é como quando eu me entendi que pescava só pra comer, então o peixe tinha tempo de crescer aí. É pequeno mesmo. E tinha bem mais gente que morava aqui! Tinha mais peixe. Era só pro consumozinho de casa. Um surubim daquele dava pra família comer duas vezes e ainda sobrava peixe. Agora você vê pescador nesse beiradão de rio todo. O peixe não é uma coisa assim da gente dizer: 'Cresce rápido!'. Por isso que estou lhe dizendo. Só tirando, só tirando. Não tem mais."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os mais velhos aconselham os mais novos a não se dedicarem exclusivamente à pesca. No verão ainda se justifica, é uma atividade que dá resultado, muito embora os locais de pesca estejam cada vez mais longe. Segundo Pedro Feira, querer viver de pesca o ano todo não parece um bom caminho.

"Tem um monte de ideias *pra passar pra eles. Acontece que uns que ficam meio calados, ou que metem os pés, incutidos com essa ilusão desse peixe. É incutição. O meu próprio filho, esse meu mais velho, não quer desistir, não quer pegar outra linha, outra carreira. Aí fica difícil. Então na hora que chegou a época boa de peixe, ele vai dando uma vantagenzinha, vai dando o jeito. Porque regatão não dá fuga. Do jeito que tá agora, não tô falando mal, essa conversa quem quiser pode pôr o ouvido na escuta. Pode pegar o peixe que pegar, mas o rapaz não vai escapar dessa dificuldade. Então eu dou conselho, amostro o caminho, porque eu quero ver o bem de todo mundo."* **Pedro Feira dos Santos**, 74 anos, Cachueirinha, Rio Iriri, 2014

Na introdução deste volume, alguns beiradeiros comentam que uma alternativa para os pescadores diante da escassez de peixe seria diversificar as atividades que geram renda no beiradão. Mencionam as oportunidades de venda dos produtos do extrativismo. Na sessão a seguir, os principais produtos que os beiradeiros da Terra do Meio trabalham são descritos com mais detalhes.

ASSOMBRO DE PESCADOR

Além da sucuriju (o bicho mais temido da água), o rio é habitado por seres que não são gente nem bicho, e que podem causar assombro, principalmente aos pescadores que passam muito tempo pescando. Os que conhecem os perigos do rio pedem proteção de Deus para não toparem com cobra nem com a mãe d'agua.

> ***"Quando saio pra pescar*** *tem que recomendar a Deus. Eu me benzo todo dia. Eu peço para o senhor pra preparar meu peixe. O maior perigo do rio é a pessoa que não se benze e vai pro rio, o corpo se abre. No seco a gente é uma coisa, na água é outra coisa. O rio contamina com todo tipo de espírito maligno. Tem mais coisa ruim na água do que no seco. Uma pessoa que morre, e ela é ruim em vida, o espírito dela é ruim também. Esperando o juízo de Deus, tem encosto, espírito vagando. A mãe d'água é uma mulher. Eu já vi uma mulher entrar na água e arriou na água e eu fiquei uns dez dias dando febre. Outros perigos do rio são a cobre grande, a sucuriju. Ela mora na beira d'água, nas raízes. Criança na beira d'água ela pega, e adulto também."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

O caso contado por Chico Preto evoca uma situação de assombro. Aquele que pesca demais vê assombração porque mata muito peixe. São situações que revelam a existência de entes que habitam certos ambientes da mata e do rio.

Da mesma forma que o caçador que mata caça sem necessidade de alimento pode ficar assombrado devido à ação da mãe da mata, o pescador está sujeito ao protetor, chefe ou dono dos peixes.

© Marcelo Salazar/ISA/2009

CHICO PRETO REMA NA PROA DA CANOA DE MARISCO. MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Toda coisa ela existe. *Toda coisa acontece na vida da gente. Se você é fanatizada ali dia e noite, uma hora você vai ter um problema na sua vida que você fica naquilo ali dia e noite, você não tá tendo sossego pra outra coisa, você só tá vendo aquela coisa. E eu já vi isso perto de mim, isso tá com uns quatro anos: uma vez eu tinha uma conta meio alta, e eu tinha medo de conta, eu me desesperei pela conta que eu tava devendo. E eu pescava noite e dia e a minha mulher dizendo 'olha, tu larga, tu pára porque você vai se afobar uma hora, vai ficar até doido'. Mas eu queria dar um abatimento na minha conta, eu devia pro Assis mais o Zezinho.*

Eu pescava direto, noite e dia. Pescava até 11 horas da noite, às vezes a noite todinha com espinhel eu ficava pescando. Eu ficava com medo deles falarem de mim que eu devia e não pagava. Inclusive aconteceu que ali naquele Duas Bocas eu cheguei à conclusão deu estar jogando a tela aqui e um outro parceiro jogando a tela e puxando o peixe perto de mim. Quando eu matava o peixe pá, pá, que batia, eu escutava o parceiro também junto de mim, pá, pá.

Quando eu puxava um peixe aqui que fazia zoada, o outro tava também. Eu espiava pra um canto, espiava pra outro, não via ninguém. Mas escutava o peixe mexendo na água, a zoada do peixe na tela. Eu fiquei assim meio sobressaltado. Aí eu falei pra minha mulher, ela falou 'Se tu não desligar disso tu vai endoidar, porque isso aí é uma misura, tu todo o dia, o dia todo'. Aí isso aconteceu uns dez dias, era de dia que acontecia. Aquilo era uma coisa que não era pra eu ficar fazendo diretamente noite e dia. Porque Deus deixou todo o alimento pra gente se alimentar, e eu presto atenção a tudo na vida, e nos mandamentos de Deus ele já deixou aquilo. E tá certo, o peixe que a gente pesca e vende é pra se alimentar, pra outras pessoas se alimentar, mas eu tô fazendo aquilo ali todo dia, to tirando a vida daqueles animal. Mas aquilo ali eu acho que eu to me prejudicando, todo santo dia estar tirando a vida das pessoas, é a mesma coisa, o peixe ele é vivo. Aí já pensou tirar a vida de 40, 50 peixes de uma vez! Que coisa doída eu estar batendo com um cacete na cabeça do peixe, eu sobreviver eternamente com a vida dos animais ali, isso aí é errado.

Você pode ver, pescador é eternamente pescando mas nunca tem nada, e por quê? Porque é com a vida dos outros. Mesma coisa era o gato. Chegava os marreteiros com as malas desse tamanho assim, era só os pacotes de dinheiro. Mas procure no nosso Pará, no nosso Brasil, quem é que está rico a troco de pele de gato? Ninguém, porque vivia da vida do outro animal." **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

REGINHO CAMINHA NA MATA DO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Aaron Vincent Elkaim/2014

CAPÍTULO 8

EXTRATIVISMO VEGETAL

As práticas extrativistas realizadas pelos beiradeiros da Terra do Meio evidenciam o requinte das técnicas e percepções do ambiente. E mostram que o extrativismo pode ser uma atividade rentável, contrastando com a visão corrente de que o extrativismo é inviável economicamente. São atividades marcadas pela interdependência entre gente, rio e floresta, relação que tem como consequência o zelo pelos espaços da mata, dos rios e de seus habitantes.

CORTAR SERINGA

A atividade seringueira foi responsável por impulsionar a ocupação não indígena na Terra do Meio. Todas as famílias que residem em localidades às margens do Rio Iriri e Riozinho do Anfrísio descendem de seringueiros do primeiro e do segundo ciclo da borracha, períodos nos quais os moradores do beiradão não tinham outra alternativa segura de renda. Algumas famílias no beiradão descendem de seringueiros que trabalharam em Fordlândia e que vararam do Tapajós para a bacia do rio Xingu quando o empreendimento em Itaituba terminou, junto com a segunda guerra. A extração de látex para a produção de borracha na Terra do Meio teve picos de produção ao longo do século XX, acompanhando as oscilações do mercado internacional. Os patrões buscavam exercer controle sobre seus seringueiros cobrando metas altas de produção e proibindo a venda da borracha para outro seringalista.

> ***"Toda a produção*** *que a gente fazia vendia para eles, pro patrão. Se vendesse uma borracha por fora para outro, outro patrão, ah, não podia não. Ele ficava bravo, era arriscado tirar eu do meu lugar para eu não vender. Tinha que vender para ele."* **José Pessoa do Nascimento**, "Jinu", 71 anos, Altamira, 2014

À medida que a borracha da Amazônia foi perdendo espaço no mercado internacional e que os seringueiros se adaptaram à floresta ao ponto de depender muito pouco dos patrões, o controle exercido sobre a produção dos seringueiros foi também se tornando menos intensa. Seringueiros que aprenderam a abrir uma localidade e colocar suas próprias estradas podiam enfrentar o monopólio imposto pelos patrões.

> ***"Esse nosso lugar aqui*** *[alto Riozinho] não era comandado pelo Anfrísio. O meu pai, Otavio, vendia a borracha dele para quem ele quisesse. Tinha uns lugares que eram do Anfrísio, aqueles que ele mandava botar estrada, mandava limpar estrada, auxiliava por conta própria dele, e o seringueiro não pagava, era botado pelo seringalista.*
>
> *Teve um tempo que prenderam a borracha do Moés[1], lá embaixo, que era do pai. O Frizan. Aí o pai chegou lá em Altamira e a borracha foi toda solta. Porque a estrada do meu pai não era colocada pelo Frizan. Ele era o patrão, mas a localidade não era feita por ele. Era do finado Anfrísio, o rio, mas nem todo lugar era dele. Com o meu pai não tinha negócio. Ele vendia a produção para quem ele quisesse. O patrão era o finado Frizan, mas meu pai podia achar outra pessoa para ele vender, que nem o Moés veio e negociou com a gente um tempão danado. A borracha dos outros seringueiros o Frizan empastelava, mas a nossa ele não empastelava. Empastelar é mandar prender a borracha. Do meu pai, os primeiros [que compravam] eram o Frizan, o Moés e depois o Antônio Manelito. Tinha várias pessoas que compravam."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Ao longo da permanência dos seringueiros na Terra do Meio, um conjunto de práticas e conhecimentos sobre o ofício foi sendo construído e transmitido entre as gerações. Mas houve também mudanças nas ferramentas, no modo de produzir a borracha, no volume de produção, nas relações comerciais.

1. Moés era comprador de borracha, mas não chegou a atuar como seringalista.

Página ao lado: João Neto diante da seringueira, localidade São João, Riozinho do Anfrísio. © Aaron Vincent Elkaim/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

© Aaron Vincent Elkaim/2014

Da esq. p/ dir. no Riozinho do Anfrísio:
CORTE DE SERINGA NA LOCALIDADE BOA SAÚDE
E DETALHE DA TIGELA COM LEITE.

Nas décadas de 1960 e 70, muitos seringueiros se dedicaram à caça de gato para vender peles porque a renda obtida com a borracha já era insuficiente. Nos anos 1980, diversas colocações e estradas de seringa já haviam sido abandonadas.

Famílias inteiras resolveram morar na cidade ou em locais mais próximos dos ramais que acessam a rodovia Transamazônica. Os que ficaram foram substituindo paulatinamente a renda da produção de borracha por outras atividades como garimpo, pesca e extração de mogno (a castanha todo o tempo permaneceu sendo extraída nos meses de inverno). Os mapas das pág. 10 e 24, que apresentam as localidades beiradeiras atuais e antigas, revela o número significativo de localidades abandonadas à medida que o interesse comercial pela borracha foi decaindo.

Com a redução do número de seringueiros no beiradão, outro tipo de mudança é sentido pelos mais velhos: havia disposição e animação para fazer borracha, os seringueiros queriam fazer mais borracha que os outros, e isso era uma motivação para todos.

> ***"Não dava mais*** *para eu trabalhar de cortar seringa e era o caso de muitos. Não estava dando para manter a casa. Era o preço. Não dava para comprar mantimento de casa e nem comprar nada mais. Antes, com um quilo de borracha se comprava um quilo de açúcar e sobrava. E chegou ao ponto de precisar quatro quilos de borracha para comprar um quilo de açúcar. A gente abandonou para fazer alguma coisa que desse para fazer a manutenção da casa mesmo, e ir aguentando. Foi o que aconteceu.*

> *A população nova de hoje não tem aquela grande alegria de fazer borracha mais, porque não é como nos dias antigos. Quando chegava perto da época que nós estamos, cada cabra já estava cuidando de iniciar o corte da seringa, ajeitando a estrada, esperando sair as estradas no seco para cortar. Cada cabra queria cortar mais para fazer mais borracha que o outro. Hoje não tem aquela grande animação por isso, sabe?"* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Embora a atividade tenha perdido centralidade econômica, atualmente muitas pessoas continuam cortando seringa. Essa obstinação pelo ofício tem relação com um valor costumeiro, com a identidade do povo beiradeiro, com a aptidão para um trabalho de resultado seguro e o gosto pelo espaço da mata. Conversar com seringueiros do beiradão sobre esse trabalho conduz invariavelmente a essas questões.

> ***"Se não fosse a seringa,*** *o pessoal não estaria aqui e nem dando continuação a ela e querendo crescer. Tem uma grande importância para esse lugar, porque é um dos principais trabalhos daqui, o mais bem enxergado. A seringa é um dos produtos que não pode cair nunca, é um material que nunca pode se acabar, tem um grande valor não só para a comunidade, mas para todo o país. Tem muito seringal aí para fora que não tinha antigamente, mas hoje tem, mas essa borracha daqui é a natural, borracha que existia da Amazônia. Tem muita qualidade, é uma borracha boa."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Chico Branco tinha parado de cortar seringa, mas o aumento de preço e o fornecimento seguro de borracha para os compradores de fora estimularam-no a voltar à atividade nos últimos anos. Antes disso, estava trabalhando na pesca e avalia cortar seringa no ambiente da floresta é um trabalho mais tranquilo que pescar.

> ***"Pra andar no mato*** *eu ando tranquilo. Eu gosto demais de andar no mato. Pra mim, não sei os outros por aí que cortam seringa, mas o que eu cortei até agora não faltou pra mim, tenho minhas coisinhas pra comprar. Todo canto aí eu mexo com duas coisas: corto seringa e boto estrada."* **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri

> ***"Eu acho muito bom*** *cortar seringa, acho bom andar assim no mato. Na roça é bom também, mas a quentura é muito forte. No mato é frio. Eu parei esses tempos de cortar por que não tem como eu cortar, vendi minha arma, fiquei sem arma."* **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Mesmo aqueles que deixaram de cortar seringa expressam seu respeito pelas seringueiras. Ouve-se frequentemente "fui criado no leite da seringa", fazendo alusão ao próprio leite materno, devendo a estas árvores o sustento de sua família. A experiência adquirida pelos seringueiros na rotina silenciosa que caracteriza o trabalho de cortar seringa amplifica a percepção e a compreensão da floresta, enriquece o aprendizado sobre as relações dinâmicas entre árvores, animais e ambientes.

O trabalho na extração de látex teve uma tal importância na construção do modo de vida criado no beiradão que mesmo com os sucessivos ciclos econômicos não foi suplantado nem simbólica nem praticamente. As marcas da história da atividade seringueira são visíveis também na paisagem da floresta, nas inúmeras árvores "riscadas" existentes em toda parte. Cortes encontrados no alto dos troncos das seringueiras são marcadores de tempo, remetem ao período de grande produtividade e indicam que há dezenas de anos, naquela mata, naquela mesma árvore, um seringueiro dedicou sua força de trabalho.

CAUCHO

Texto de Edmilson Maranhão Viana, 78 anos,
Belo Horizonte, Rio Xingu, 2015

Há muito tempo atrás, houve exploração de caucho para produção de borracha na Terra do Meio. Foi antes da seringa. Seu Mario e Seu Edmilson contam que a atividade de extração de leite de caucho não se sustentava no longo prazo devido à forma de extração. Para extrair o leite do caucho era preciso matar a árvore. No jargão seringueiro, a técnica de extração do leite de caucho envolve "roletar" o tronco caucho. Diferente da seringa, o leite do caucho é grosso, não era defumado.

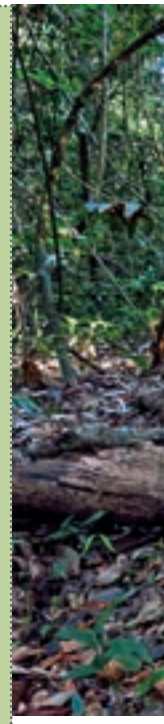
"Nasci no lugar chamado Flor do Ouro de Serra Encontrada, município de São Félix. De lá pra cima, umas quatro horas de remo - que naquele tempo não tinha rabeta -, já é Mato Grosso. Lá só é campo na beira do rio [Xingu], tem aquele veado galheiro, meu pai falava. É muito pra cima de São Félix. Meu avô circulava por lá tudo. Circulava com Caucho, depois foi a seringa. Ele trabalhou muito com caucho.

Pra extrair o caucho era diferente. O caucho quase não dá na beira do rio. Só central, em terra alta, não dá em baixão do rio. Tinha o explorador que entrava. Meu avô mandava os homens lá onde eles tinham explorado o caucho. A seringa é permanente: você corta, usa e ela não tem fim, só se arrancar ela. Seringa é para filhos e netos. O caucho você só trabalha uma vez, porque você derriba ele. Você vai na árvore, corta a volta todinha, não é como a bandeira da seringa. Sangra ela de facão de onde a gente alcança até embaixo. Vai batendo nas costas do facão com a marreta. As costas do facão comem aquele pau que você tá usando como marreta, então o melhor pau pra fazer a marreta, meu pai dizia, é o cacau brabo, que ele é meio muxibento [madeira fofa], então atura mais a marreta. Vai emendando todos num canal só até chegar no chão. A gente roleta o caucho todinho com o facão, faz um buraco no chão, e o leite desce e fica ali.

Com quinze dias que você sangrou ele, você vai apanhar aquele sernambi, aquela borracha. Aí você pega aquelas tironas de borracha de onde foi cortado, então vai embaixo no chão onde você fez o buraco pra escorrer e pega e tira. Quando o leite está seco você vai com um paneiro, cata aquela borracha todinha e bota de molho uns três a quatro dias pra amolecer a terra daquele que tá no chão. Quando amolece o barro, você vai e bate aquela borracha, passa a mão e bate pra tirar a terra todinha. Quando tira a terra, a prensa já tá ali. A prensa é igual essas que faz borracha de imprensar. Você coloca os couros todinhos na prensa e bota o peso. Não defumava o caucho não, o leite dele é grosso.

A gente encaucha saco também, só quando ele fica velho fica parecendo uma casca de pau, porque o leite é mais grosso. Quando você tira aquele sernambi todinho, aí é que você vai derribar ele. Ele não é que nem a seringa. A seringa não dá garra, ela é rolicinha. Agora, o caucho dá garra (eu chamo catana), é igual mogno. Aí, se por acaso o caucho tem quatro catanas no chão, a gente quando vai cortar, ele não corta as quatro garras, corta só três. Isso pra ele ficar nessa posição aqui. Se cortar as quatro catanas ele cai no chão. Ele tem que ficar nessa posição, o pé em cima do toco. Aí você roleta ele todinho, abre um buraco no chão pro leite cair lá dentro. Aí com um metro você torna a roletar pro leite cair no chão. Até chegar nos galhos. Quando chega nos galhos você pica eles todinhos. Todos têm borracha, tem leite.

Eu não tô lembrado o ano que o caucho caiu de preço. Mas caiu que ninguém quis. Ficou muitas toneladas de borracha de caucho nessas matas."



© Maria Augusta Torres/ISA/2016

SEU EDMILSON MARANHÃO VIANA CORTANDO SERINGA, LOCALIDADE MORRO DO FÉLIX, RESEX RIO XINGU.

A relação com as seringueiras é orientada por uma postura cuidadosa respaldada em narrativas sobre uma entidade conhecida como "mãe da seringueira", responsável por proteger as árvores contra seringueiros que cortam muito fundo a madeira. Cortes profundos que atingem o "pau da madeira" nunca cicatrizam completamente e criam nós na madeira, também chamados de gondós, que atrapalham cortes futuros naquela árvore. O encontro com esse encante assombra o seringueiro e pode comprometer toda a safra de borracha. A visagem pode se apresentar em sonho também.

> ***"Tinha uma seringueira*** *muito boa de leite. Aí quando o cara chegou assim e meteu a faca, que ele puxou forte, a árvore falou 'Você está me cortando muito fundo!'. Sentiu aquele negócio 'Ai meu Deus!'. Na hora que ele cortou a árvore, ela respondeu. 'Tá vendo?' A história que eu estou contando para você é tipo um encante, uma história, porque tudo o que eu estou dizendo que tem, tudo o que Deus deixou no mundo, agora nós não usamos, a gente não sabe. Isso é tipo assim uma visagem. Você morre, por acaso você não está em bom lugar, você apareceu, fico em cima de você, fica se apresentando em sonho. Igual esse caso que estou contando para você."* **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 59 anos; Santa Luzia, Iriri, 2014

O entendimento sobre a existência da mãe da seringueira pode variar conforme a interpretação de cada pessoa.

> ***"A seringueira,*** *ela tem umbigo igual todo cristão. Ela tem mãe. Todo bicho tem mãe: a mãe dela não joga as frutas, não nasce frutas? A seringueira tem mãe, tem filha, tem neto. A seringueira é o mesmo que a gente: até mesmo umbigo. Repare que a gente leva um golpe, sai sangue demais, a mesmo coisa é a seringueira. Sei que gente corta ela, mas nunca o leite dela acaba, dá direto. Sei que a seringueira ela é nascida da terra, foi Deus que deixou."* **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri

Nas próximas sessões, o trabalho de cortar seringa será situado no calendário anual beiradeiro, mostrando como a chuva, a seca e a floração da árvore impactam sua produtividade. Depois, cada etapa da atividade no beiradão será detalhada, desde 'botar estrada' e as técnicas de extração do leite, até os principais métodos de produção da borracha. As explicações dos seringueiros sobre a sua prática expressam um apurado conhecimento técnico, construído por meio da experiência dos antigos seringueiros, e que vem sendo transmitida.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015 na localidade Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio

TEMPO DE CORTAR SERINGA

No calendário beiradeiro, o verão é reservado para cortar seringa e botar roça. Ultimamente, se tornou o período forte da pesca comercial também. A atividade seringueira ocorre entre os meses de junho a dezembro, mas esse período pode variar conforme o regime de chuvas de cada ano.

Os anos em que o verão é curto, seja porque a chuva do inverno tardou a estiar ou porque se antecipou em recomeçar, não são bons para a produção de borracha. E os anos em que o verão é muito seco também não. Se as chuvas se estenderem até o mês de maio ou junho, muitas estradas permanecem inundadas nos igapós, e os seringueiros são obrigados a começar o trabalho somente em julho, ou mesmo em agosto. Se as chuvas do inverno começarem a cair em novembro, o corte no mês de dezembro fica prejudicado também.

"Esse ano [2014], do jeito que está aí [seco], vai começar lá para o mês de agosto. E quando a seca nova começa, começa cortar nesse mês que nós estamos mesmo, em junho. Aí a gente leva a seringa no mês de janeiro e já para." **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Durante o verão, as seringueiras trocam de folhas e florescem. Esse processo é chamado no beiradão de

A MEDIDA QUE O VERÃO AVANÇA AS FOLHAS DA SERINGUEIRA AMARELAM E CAEM E AS NOVAS FOLHAS DA SERINGUEIRA CRESCENDO ATÉ SURGIREM AS FLORES NA ETAPA FINAL DA PIROCA.

"piroca": as folhas velhas ficam avermelhadas, caem e a seringueira fica pelada; daí começam a nascer os brotos das folhas novas e as pequenas flores amarelas. Nesse período os seringueiros interrompem o corte. A piroca ocorre entre os meses de agosto e setembro, mas o ciclo pode se antecipar em anos de muita seca. Alguns seringueiros chegam a marcar o dia certo para parar de cortar, outros observam as árvores e conforme os sinais definem quando interromper o corte. Durante cerca de 30 dias, os seringueiros poupam as seringueiras, porque todo o leite se concentra na formação das folhas e flores. A fase de corte anterior à piroca chamada de primeiro-meio-verão, vai de junho a agosto. O período de corte posterior é o segundo-meio-verão, de outubro a dezembro.

"A seringa começa *agora em junho e para no dia 15 de agosto. Aí só vai começar em outubro, o segundo verão. Dia 15 de agosto até outubro, é proibido cortar seringa. Porque dá-se o nome de piroca o tempo que ela está florada. Aí maltrata o seringal. Ninguém leva [corta] direto, tem essa parada no meio."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014

Cortar as seringueiras durante a piroca pode escaldar[2] as árvores ou mesmo matá-las. Além disso, se a flor da seringueira, cai dentro da tigela, faz o leite coalhar. No tempo da borracha defumada, isso não

2. Cortar uma seringueira em excesso esgota sua capacidade de produção de leite. Uma seringueira escaldada dá muito pouco leite ou fornece um leite muito fino, correndo o risco da árvore sangrar até morrer. A super exploração também provoca a broca.

era desejável. E mesmo hoje, quando a borracha é coalhada, não é bom que o leite endureça dentro da tigela porque dificulta a formação do bloco.

> ***"Tem um tempo que é ruim**, que a gente chama piroca: é o mês de agosto e setembro. Ela tá pelada. Esses meses a gente parava de cortar porque é o tempo que ela pela, vai enfolhar, e florar pra criar as frutas. Hoje o pessoal quer borracha do leite coalhado, naquele tempo não queria. Queria borracha de leite que não coalhava. E aquela florzinha que cai dentro da tigela com o leite faz o leite coalhar. E se a gente cortasse no mês de setembro, na piroca, ela seca, com a folha nova, ela sem chuva, ela naquela troca, se cortasse aqui com a faquinha de seringa e descobrisse o pau, a maioria escaldava. Escaldar é assim: some o leite, é o mesmo que cortar um outro pau, não tem mais leite; ou então dá uma broca que fura, vai abrindo aquele buraco e a seringa morre."* **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

> ***"O primeiro meio verão** é no começo do mês de junho até agosto. Agosto já começa a fracassar o leite devido à folha. Cada folha nova que ela vai folhar, aí o leite vai passar a organizar naquela fruta. A fruta vai conservar o leite ali. E vai fracassar o leite devido o verão também. Aí tem ano que no mês de outubro, novembro, se for um ano que fizer seca, é ruim também, por causa da sequidão. Escorre muito, ela escorre o dia todinho e às vezes entra a noite, ela fica escorrendo, que quando passa uns dias está um monte se sarnambi no pé embaixo dela, assim, na arreação. Mas não dá nada quando está na sequidão. Ela é só boa de leite mesmo.*
>
> *Quando tem uma chuvinha, aqui e acolá, para refrescar a mata, a frieza na terra. A seringa acha boa aquela frieza, ela tem mais como soltar o leite. E se continuar muita sequidão ela dá baixa no leite. Se você está tirando dez latas de leite, você passa a tirar cinco, seis, sete. Ela dá a quebra, pela sequidão. Ela hoje dá um leite e amanhã ela dá um outro leite, diferente, porque ela fracassa se você 'toquear' ela todo dia, todo dia, se for só duas estradas ela não segura o leite."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Além da piroca, a seca é outro fator de ordem natural que reduz a produtividade de leite. Em alguns anos a seca pode ser demasiadamente intensa no segundo meio verão. Se o seringueiro insistir em cortar nessa fase, pode escaldar a seringueira. Seu Herculano explica que no tempo em que a borracha era defumada (ver adiante), se o leite afinasse, o processo de defumação ficava comprometido. O leite muito fino escorre e não endurece.

Alguns seringueiros dizem que fazem mais borracha no segundo verão. Outros já preferem o primeiro. A preferência por um ou outro período está associada à questão da chuva e da seca: chuva demais não é bom porque água dentro das tigelas de leite estraga a produção; seca forte também não é bom porque a seringueira afina o leite e pode ficar escaldada. Como há uma pequena variabilidade do período de chuvas de ano para ano e de região para região, variam também as percepções sobre a melhor época para produzir borracha.

Quando ocorrem as chuvas pontuais de verão é bom porque o risco de perder o leite com a chuva é pequeno, e o leite da seringueira fica bom, engrossa. Em anos como 2015, por exemplo, que registrou a maior seca da última década na Terra do Meio, os seringueiros não puderam cortar no segundo meio verão. A estiagem que começou em junho perdurou até dezembro e nesse período não ocorreram as chuvas esparsas que costumam cair com certa regularidade nessa época.

Página ao lado: seringueira no igapó, localidade São João, Riozinho do Anfrísio. © Aaron Vincent Elkaim/2014

APRENDIZADO

Cortar seringa é uma atividade realizada pelos homens, com raras exceções de mulheres que cortam por conta ou que acompanham os maridos contribuindo em algumas tarefas.

As crianças vão se familiarizando com o trabalho do seringueiro desde que nascem, observando seus mais velhos lidando com o leite no terreiro de casa. O aprendizado do corte propriamente dito tem início mais ou menos aos nove anos, quando as crianças, inclusive as meninas, começam a ir para a estrada de seringa junto com seu pai, tio ou um irmão mais velho. Nessas ocasiões ficam incumbidos de retirar o sernambi[3] e ajudam a derramar o conteúdo das tigelas na lata. Com idade de nove a 12 anos passam a experimentar o corte propriamente dito. Geralmente, começam a cortar em duplas. Dos quatorze anos em diante, alguns começam a cortar sozinhos ou com irmãos de idade próxima.

> ***"Eu cresci nesse serviço*** *aqui junto com meu pai. Ele nos ensinando a trabalhar no serviço da mata, cortando seringa. A primeira profissão que eu aprendi foi a cortar seringa mais meu pai. Eu comecei eu tinha doze anos, com doze anos eu já andava com meu pai cortando seringa. Eu comecei a ir só foi depois. Nós tínhamos quinze anos ou dezesseis. Eu mais o Francisco [irmão mais velho] nós já cortávamos uma estrada só nós dois, ele ia para uma e eu ia para outra. Então com quinze, dezesseis anos, já trabalhava só. O meu pai aprendeu com o padrasto dele. Ele sempre fala que foi o Zé Caixeiro que ensinou ele a cortar seringa."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

> ***"Aprendi trabalhando*** *e cortando seringa junto com o pai, olhando ele fazer. A gente era muito criança quando começou a cortar e trabalhava de dois a dois acompanhando o outro, eu comecei cortar com meu irmão e compadre Bernaldo. Depois passei a cortar com o compadre Dionísio, que é irmão também, depois o Raimundo. Assim a gente foi, começou a aprender. E depois a gente passou a cortar sozinho e cada cabra continuava a trabalhar só. Com 13 ou 14 anos, eu comecei a cortar só."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Para ensinar a aplicar a força certa, o irmão mais velho segurou as mãos do irmão mais novo e com uma faca de seringa fizeram o corte na madeira. Nem mais forte que fira a madeira, nem mais fraco que não seja capaz de extrair o leite.

> ***"Eu aprendi*** *a cortar foi com o meu irmão mais velho. Eu tinha uns 12 anos. Morava lá no Macambira. Ele pegou a faca e botou na minha mão e saiu puxando: 'olha, meu irmão, é deste jeito aí', e quando ele afundou a faca foi na água, no leite, 'tem a água e o pau da madeira', ele disse, 'se você carcar mais um pouquinho vai chegar no pau da madeira, e não pode chegar no pau da madeira que mata, pode fincar só uma vez, mas ela não dá leite mais, até que ela morre', e meu irmão me ensinou a cortar. Depois eu ia sozinho, era eu e Deus."* **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os mais velhos também aconselham os mais jovens a importância de organizar o tempo, de criar uma rotina e cumprir os horários. Costuma-se ouvir dos seringueiros mais experientes que 'para fazer borracha [leia-se: uma boa quantidade de borracha], o cabra tem que levantar cedo'.

As localidades onde a atividade seringueira ainda é forte e envolve toda a família, a organização da pro-

3. Sernambi é uma tira elástica que resulta do leite coagulado dentro do estreito sulco formado pelo último corte no tronco da seringueira.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

NOVA GERAÇÃO DE SERINGUEIROS DO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

dução fica sob coordenação do pai, ou na "conta" do pai. Era assim que funcionava no tempo dos patrões: cada seringueiro vendia a produção familiar, dele e dos filhos. À medida que os filhos iam crescendo, iam se tornando seringueiros independentes do pai. Atualmente, ao invés dos patrões, o seringueiro trata com os cantineiros. E com o aumento de alternativas de renda, os filhos de alguns seringueiros estão envolvidos em outras atividades.

Por meio do aprendizado da atividade seringueira, as crianças são socializadas no espaço da mata. Ensinar a cortar seringa envolve saber ver a mata em sua complexidade. É preciso estar atento à presença de feras e insetos, e às oportunidades de caça. Importante aprender a identificar rastros, ruídos e outros sinais que possam indicar perigo. Uma forma muito comum de ensinar e engajar os jovens e a importância da precaução é contar histórias de acidentes, às vezes fatais. No caso abaixo, Maneta narra a morte de um irmão causado pelo ataque de uma onça na estrada de seringa.

"Foi no Barro Branco, *por baixo da Boa Saúde. Eu andava cortando seringa. O meu padrasto estava com a espingarda do meu irmão. E nesse dia ele não entregou [a espingarda] para o meu irmão mais velho levar para cortar a seringa. Quando ele entrou na boca da estrada, viu o rastro da onça, o Dengo, meu irmão mais velho. No outro dia foram a Gaimba e a Roxa. [irmãs] por lá também, e avisaram pra mãe que tinha um bicho lá andando, que estava cheio de rastro naquele furo do Barro Branco. Era naquele furo que a gente entra de canoa. Aí quando o Dengo chegou, a mãe perguntou para ele, e ele respondeu: 'nada mãe, aquilo era rastro de gato, tem um bocado de rastro lá mas é de gato'. Aí a Gaimba disse: 'não é gato não, o rastro é muito grande, aquilo ali foi a onça que passou lá'.*

Aí passou um dia, passou outro, e foram para lá de novo, para essa mesma estrada. Cortaram a estrada e quando voltaram para buscar o leite, o Dengo tava assim atrasado numa madeira, o Lázaro [irmão mais novo] passou assim pra colher na outra madeira da frente, era uma base de dois metros, quatro metros de distância. Aí então a onça foi e varou bem no meio da estrada e olhou pro Dengo. O Dengo olhava pro Lázaro. Aí o Dengo caminhou para onde estava o Lázaro, ficou olhando para a onça sem fazer nada. O facão quem andava era o Lázaro.

Ela foi e bateu nas coisas que tinha na mão do Lázaro. Foi ficando em pezinha e matou ele. Ele deu aquele choro alto. Aí o Dengo correu. 'Eu não posso fazer mais nada', e correu. Aí acabou de matar o Lázaro e correu atrás do Dengo para pegar o Dengo também. Mas não deu tempo, o Dengo chegou primeiro na canoa e empurrou a canoa para fora. Aí a bichona ficou na beira. O Dengo foi, remou, remou até quando chegou na casa. No que ele chegou na casa a Gaimba desceu para a beira do rio e disse 'Olha mãe! Veio só o Dengo! O Dengo veio só.'" **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Um seringueiro não anda sem sua espingarda. Esta é certamente uma das primeiras lições a ser aprendida. O acidente ocorrido com Do Carmo, uma perfuração ocasionada pela queda de um mutá armado numa seringueira, foi um acontecimento marcante, um dos primeiros resgates por via aérea que os beiradeiros testemunharam no beiradão. Superado, o mesmo Do Carmo continua armando seus mutás para espera de paca na sapucaia, como na foto apresentada na sessão de caça.

"Eu acho que tinha *doze anos na época. Eu caí de um mutá cortando seringa. Aquela bandeira vai subindo, subindo e você não alcança mais o chão, aí você coloca duas forquilhas e forma aquele mutá. Aí trepa lá em cima e vai continuando aquela bandeira. Eu fui subir num troço daquele e quebrou uma das forquilhas e a bicha veio na minha barriga. Aqui ó, furou mesmo, furou que ficou dentro isso daí. Foi terrível.*

Andava eu e o Francisco, a sorte que ele andava junto. Aí ele correu e foi chamar nosso pai. Papai estava aqui, ainda a sorte é que ele estava aqui, ele tinha ido pescar. Ele disse: 'vocês vão cortar as seringueiras, eu vou pescar e quando eu voltar', ele cortava uma ilha que tem para ali, 'aí vou cortar lá e ajudar vocês'. Aí nós ficamos cortando essas seringueiras aí, e ele foi pescar peixe, foi nessa época assim de junho, julho. Rapaz, aí eu caí lá. Quando eu caí e fincou aquela ponta de pau na minha barriga e eu ainda tentei puxar, rapaz mas você acredita que eu puxava e o couro vinha bem assim, foi uma coisa ruim mesmo. Francisco veio chamar o papai, aí o papai foi me buscar lá, e me trouxe nas costas, aí não vi mais nada, quando me acordei já estava dentro de casa. Aí minha mãe pegou esse mastruz, ela pisava o mastruz, aí me dava para beber. Eu bebia aquilo, mas bebia e para mim aquilo, cada coisa que eu comia, era pior." **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

A narrativa contada por Carlinhos é também um veículo de transmissão de conhecimentos sobre o ofício

de cortar seringa. A história evoca uma memória histórica de um tempo no qual muitos seringueiros não tinham mulher e isso consistia um problema real à sua permanência no beiradão; A "mãe da seringueira"é um encante em forma de mulher que ensina o seringueiro a cortar corretamente as seringueiras, ao mesmo tempo que se torna sua esposa. Há uma certa indistinção entre a mãe da seringueira como visagem e como mulher real. A narrativa orienta o tipo de conduta ideal entre casais.

"Ói, se eu for contar história, *o que eu sei, o que eu já vi contando, do meu bisavô e da minha bisavó, se eu for contar história. O cara desejava mulher bonita! Ele era um seringueiro. Se eu for contar essa história, se eu for buscar lá, eu conto bem contadinho, parece até que você estava lá vendo a história lá.*

Então o cara desejava mulher e nunca arrumava mulher, mas desejava. Desejava mesmo: 'eu só sei se existe Deus no céu se ele mostrar mulher bem para mim, bem aqui agora, daí vou saber que existe Deus no céu', o homem falava. Ele morava três dias de viagem, cortando seringa. Lá no lugar, ele não fazia borracha, ele cortava o verão todinho e a borracha que ele fazia era 100 quilos de borracha. O patrão nem vendia mercadoria, você sabe: pessoa que não produz, não faz nada, ele não tem crédito. Fica só botando uma conta em cima da outra e a conta fica [alta], né?

Até que um dia apareceu. A mulher bonita que ele queria apareceu. Mulher branca, muito bonita. O que que era essa mulher? Eu já falei para muita gente, essas crianças que estão rindo, meus filhos mesmo, eu contava, elas: 'não, papai está com história!'. 'História não!'. Papai tinha um livro que passava essa história, o mesmo que você está escrevendo aí, eu estou contando. Bonita, com o cabelão bem aqui 'Rapaz! Agora eu sei que existe Deus no céu!'. Se ajoelhou, agradeceu Deus. Mas ela não era desse mundo! Todo dia ele saía para o trabalho e quando chegava dentro de casa ele olhava, mas não a via. E ela atrás dele, mas ele não via! Tudo o que você pensar, tudo que tem em cima dessa terra que Deus deixou, a terra dá, ela nos cria e ela mesma nos come.

Apareceu o que ele pedia para Deus. Deus falou 'vou botar uma mulher para esse homem!'. Só que ele errou. Ele errou por que? Ele era seringueiro de 100 quilos de borracha, quando ele passou a conviver com essa mulher, quando ela veio se apresentar para ele, que conversou com ele, ela explicou o que ela era. Ela era a mãe da seringueira! Tá entendendo como é que é a história? Era a mãe da seringueira. Tudo o que tem no mato, tem mãe!

Quando ele chegava da estrada, que chegava [em casa], via a roupa toda organizada, a bóia no jeito. Quando ele estava no mato, ela vinha, ela vinha escondida como se fosse chegar um bicho. Ele se invocou com aquilo. Ele não via o que não via o que era, sabia que era uma mulher, mas ele queria ver. Esse dia ele cismou, disse 'não, hoje não vou cortar'. Foi lá para a estrada dele e voltou. E ficou de lá, [a distância] que nem aquela casa, aí foi que ele viu. Ela vinha da beira do rio, aquela mulherzona. Vinha com uma vasilha de água na cabeça. Ele disse 'não, vou ficar quieto' e ele ficou. 'Como é que eu vou fazer para chegar naquela mulher?'. Vestidão bem aqui, bem brancona, cabelo comprido. Aí ele se invocou. Quando ele veio de lá para cá, assobiando, ela sumiu. Ele tirou a vista e ela sumiu. 'Cadê?!'. Três dias esse tipo de coisa aconteceu. Com quatro dias, ela veio no sonho e falou 'olha, eu vou te falar uma coisa bem aqui: tu está sabendo o que está acontecendo, mas tu não está vendo, mas vai ver!'.

Então ela apareceu. Ele procurou mas não achou o nome dela. Ela veio, veio, veio, ela não deu mancada não: veio, chegou e falou 'bom dia senhor!'. Ele não respondeu nada, só fez balançar com a cabeça. Aí conversou um pouco e quando ele deu as costas, que virou assim, já era, não viu mais. Ele se invocava era com isso.

Quando chegou um dia que ela quis falar o que tinha que falar para ele, ele largou até de cortar seringa e invocou só naquele negócio, que ele queria saber essa história. Ele era um seringueiro de 100 kg de borracha e não passava de 100 kg. Ele cortava muito! 100 quilos mês de maio, junho, julho. Ele não tirava leite, porque a seringa, se você não souber cortar, você não faz borracha. Ela era mãe da seringueira e a partir do momento que ela apareceu para ele, conversou com ele. e explicou o que ela era, antes do final do mês, sabe quanto ele tinha de borracha? três mil quilos de borracha. Ele ia cortar seringa? Não, ela ia cortar seringa. Ela pegava a faca. Quando foi de manhãzinha, ela falou assim. o nome dela era Maria.

Aí ela falou para ele 'me dá essa faca que eu vou cortar'. 'Não mulher'. E ela: 'não, deixa que eu vou cortar! Quem vai cortar sou eu'. Ele entregou a faca para ela. Ela pegava a faca aqui. e cortava. 'Mas meu amor, eu corto esse tanto todinho aqui, eu chego e a tigela não está cheia'. 'Não, mas deixa comigo, eu que sei'. É que ela que sabia o tanto que doía nela [o corte]! Ele pegava aqui e aquele golpe doía nela. Ela não falava nada, até que um dia ela deu um gemido e falou pra ele 'você não lembra? Que tal dia você chegou em uma seringueira, na beira de um Igarapé, que você... Fiquei até com raiva de você. Você lembra aquela vez? 'Não'. 'Já tem quatro anos isso. Na hora que você pegou e me picou, me doeu, aquilo me doeu'. Então ela cortava e ele que colocava a vasilha. Ela pegava o vestido dela aqui e carregava o leite lá, segurava nela mesma não botava no saco. Vinha em casa e despejava na bacia. A bacia já não estava pegando mais.

Eu sei que no final da história, ele foi para uma festa. E falou para ela "olha, eu tenho que ir lá na casa do patrão, porque está faltando isso, tá faltando isso." aquelas coisas, negócio de comida, o rancho estava faltando, mas ele gostava da pinga. Você sabe, a pinga é um trem que. né? Se a senhora visse aquele lago que estava de borracha. Era quatro ou cinco borracha cada vez que ela ia para o mato com ele, era quase cinco borracha e ele só sabia fazer 100 quilos o verão todinho e na hora que ele acompanhou e ficou trabalhando com ela ele fez mais de dois mil quilos de borracha. Ela olhava e achava graça. E ela lá dentro de casa. "Eu vou te pedir uma coisa bem aqui, você me disse que vai fazer esse rancho lá no seu patrão, eu vou te pedir uma coisa bem aqui para tu, a mulher que é tua, sou eu", falou para ele, "eu vou ficar aqui, eu não vou mais ver mentira".

Na hora que ele saiu ela foi atrás dele. De lá ficou brechando ele lá na festa. Ele dançava e nem se lembrava desse compromisso. Ele não se lembrava mais do compromisso, nem que tinha mulher. Agarrava mulher e ela brechando. Quando ele chegou lá, nem a panela estava dentro de casa, pegou tudo fogo, incendiou tudo. Aí ele ficou louco! Quando ele chegou lá e viu a bagaceira. Ela não avisou para ele? 'Olha, tua mulher sou eu!'. Então ele tinha que se conformar com ela, pelo tempo que ele já estava com ela, muito tempo, ele estava produzindo bem.

Tinha certeza de que todos os compromissos que ele tinha, que eram as contas, ele ia pagar e não ia ficar devendo, mas devido a uma palavra, que ela falou e ele não atendeu. Ela voltou e quando chegou tocou fogo na casa, tocou fogo na borracha. Ele ficou doido! Ficou doido o homem!" **Carlos Rodrigues da Silva**, "Carlinhos", 59 anos; Santa Luzia, Iriri, 2014

BOTAR ESTRADA DE SERINGA

A seringueira é uma árvore abundante em toda a floresta da Terra do Meio, ocorre nos baixões de rios e de igarapés e em terra firme. Alguns beiradeiros dizem que todo lugar que você olha na mata tem pé de seringa, 'parece que foi semeada com a mão'. É como se a floresta toda fosse um grande seringal e em toda parte fosse possível botar uma estrada de seringa.

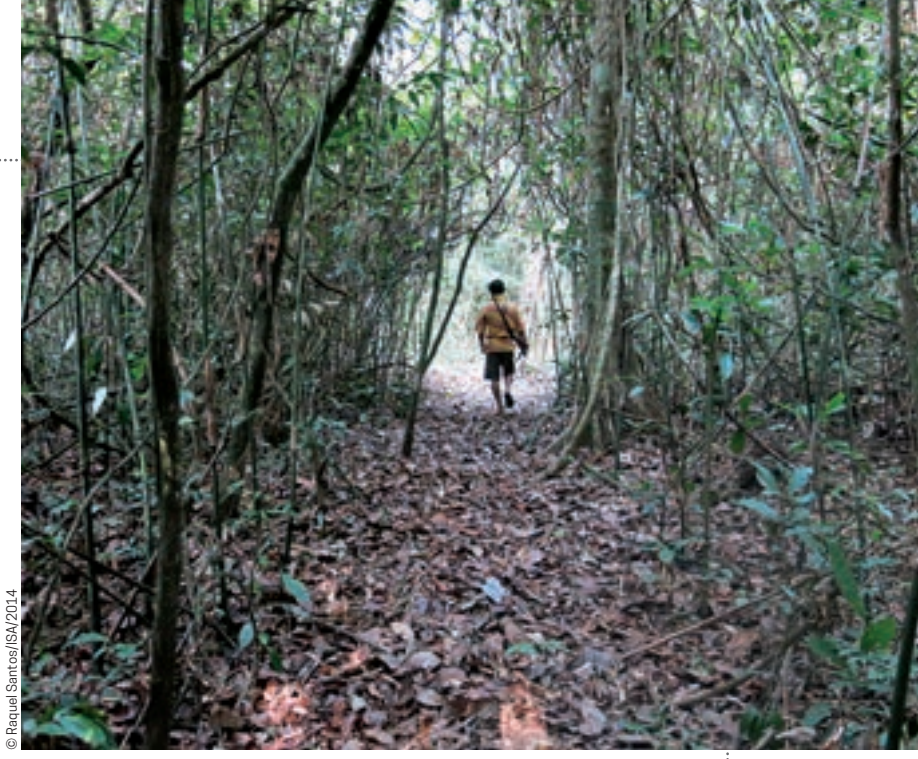
> ***"Fora onde foi derrubado,*** *todo lugar que você olha dá de colocar uma estrada de seringa, todo lugar. A seringa parece que foi semeada assim com a mão, porque tem muito. Tem demais mesmo nessa região aqui. Xingu, Iriri, esses igarapés, todo lugar tem muita seringa."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Estrada de seringa é um caminho aberto na mata que interliga as seringueiras para o corte e coleta do leite. O número de seringueiras de uma estrada varia entre 150 e 300 madeiras. As estradas são áreas de trabalho que os filhos herdam dos pais. Quando cortadas corretamente, as seringueiras não deixam de ser produtivas. Seu Mario se orgulha de dizer que as estradas que foram cortadas por seus filhos são as mesmas cortadas por seu pai.

> ***"Eu comecei a cortar seringa*** *com meu pai quando eu tinha doze anos. As estradas eram todas por aqui mesmo. Meu pai que colocou. Meu pai cortou até que parou de cortar, eu fiquei mais a metade desses meus*

filhos cortando seringa e hoje essas estradas estão tudo do mesmo jeito. Tudo saradinha, não morreu. Porque tem gente que corta muito fundo e daí não presta mais. Mas ainda hoje estão aí. O Domingos [filho] está cortando em duas delas." **Mario**, São Lucas, 2015

***"Aqui no Alto Alegre** eram doze estradas. Todas do tempo do meu avô, todas antigas. Tem estrada de toda a contagem: tem de 150, tem de 200, tem de 180 madeiras, aí não tem tabela. Fazia até 850 kg de borracha no ano. Eu cortava em duas, três. E os vizinhos cortavam nessas estradas. Era o meu cunhado, o Otávio (pai do Pedro), tinha o velho Castro que cortava aqui, tinha o seu Adelson que cortava aqui, o Chicão. Esse era o tempo que eu era menino quando acontecia isso."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014



© Raquel Santos/ISA/2014

GELSON MENEZES CAMINHANDO NO ESPIGÃO DE UMA DE SUAS ESTRADAS DE SERINGA, LOCALIDADE SÃO FRANCISCO, RIO IRIRI.

Na rotina de trabalho do seringueiro, cada dia ele visita uma estrada e faz o percurso dela duas vezes: na primeira vez passa cortando as madeiras, na segunda colhe o leite que escorreu para a tigela. O percurso de cada estrada de seringa deve garantir um bom aproveitamento das seringueiras disponíveis no terreno e a agilidade do trabalho.

Seu Herculano menciona dois tipos de estrada: uma que ele chama de "estrada de fim" e a "estrada de rodo". A primeira não é considerada um bom percurso porque o seringueiro passa cortando e tem que esperar no fim da estrada até a última seringueira terminar de escorrer para então voltar pelo mesmo caminho colhendo o leite.

A estrada de rodo não, ela termina no ponto onde começa, é um circuito circular. Quando o seringueiro termina de cortar a última seringueira, já pode começar a colher o leite da primeira madeira que cortou.

***"Estrada de fim** é aquela que não tem rodo nem manga, que vai lá cortando com o saco nas costas. Quando chega na derradeira, fica lá esperando, merenda alguma coisa, eu faço é dormir mesmo. Dali um tempo vem voltando colhendo o leite pelo mesmo caminho."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

***"A estrada de rodo**, na hora que fecha, se for uma estrada grande como a que a gente cortava, só merendou, já pega o balde, o jamaxim com o saco, já sai colhendo. Quando chega na última seringueira, ela também já terminou de escorrer. E se for uma estrada de fim, quando chega lá no final tinha que parar lá e esperar até aquela última madeira escorrer. Assim como a gente faz estrada de rodo, tem estrada de três ou quatro rodos, você quase não carrega nem peso. É só deixar o saco naquele setor, colhe o balde, chega ali despejou, só carrega quase para casa.*

Então esse é o segredo pro mateiro botar uma estrada bem botada. Porque às vezes eu sei andar no mato, mas não sei botar estrada. E às vezes num lugar que dá de botar duas, faz uma. Às vezes dá de fazer de rodo, mas faz de fim." **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

DESENHO 1. ESTRADA FORMADA POR PERNA DE ENTRADA E UMA PERNA DE SAÍDA COM UM RODO.

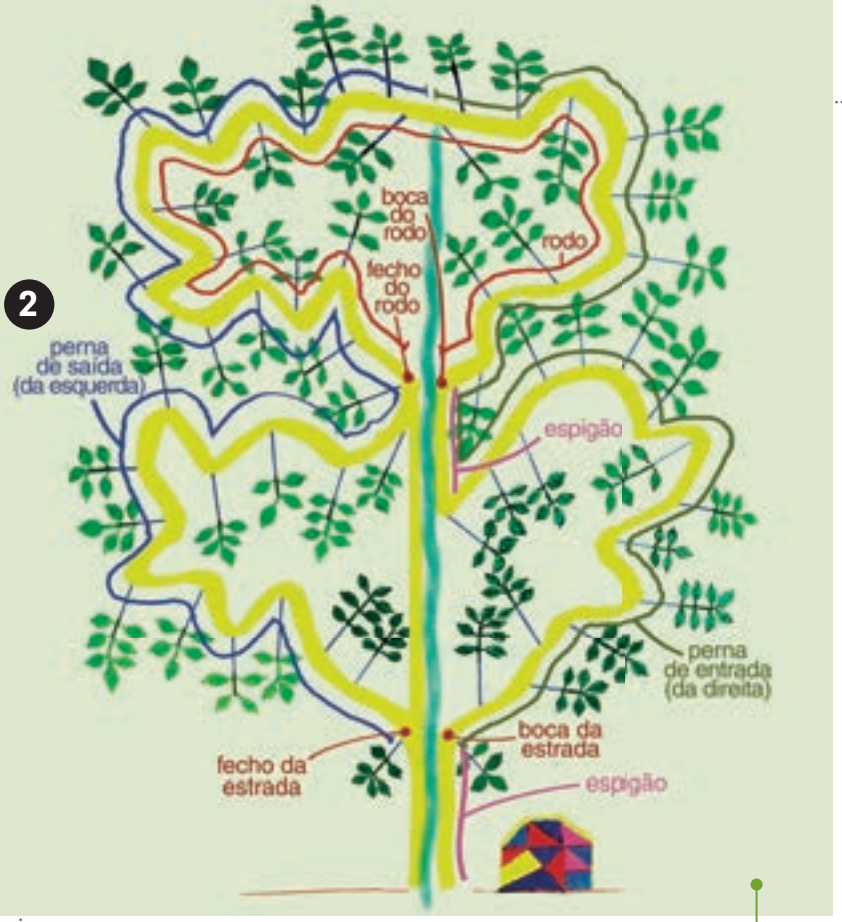
DESENHO 2. ESTRADA COM GROTA NO CENTRO, FORMADA POR PERNA DE ENTRADA, PERNA DE SAÍDA E UM RODO.

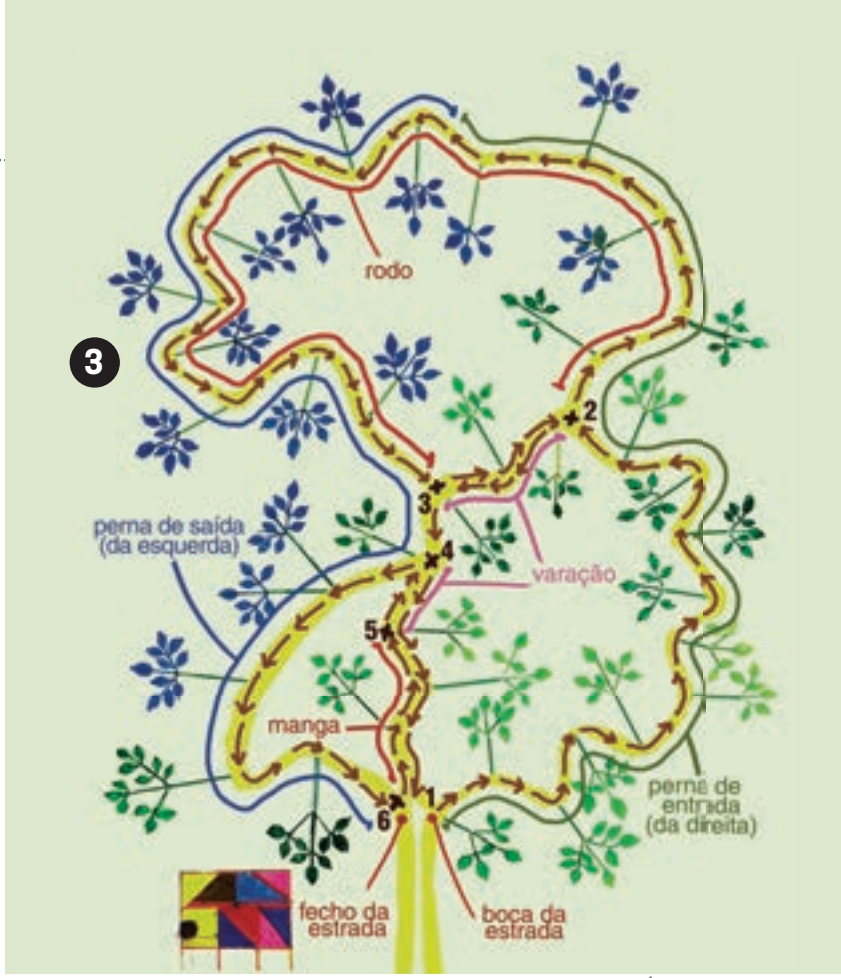
DESENHO 3. ESTRADA FORMADA POR PERNA DE ENTRADA, PERNA DE SAÍDA, UM RODO, UMA MANGA E DUAS VARAÇÕES. DESLOCAMENTO DO SERINGUEIRO PARA COLETA DO LEITE: 1-2 COLETA NA PERNA DE ENTRADA; 2-3 VARADOURO: DEIXA O LEITE NO PONTO 3; 3-2 RETORNA PARA PERNA DE ENTRADA; 2-3 RODO: PASSA COLHENDO O LEITE; 3-4 REÚNE TODO O LEITE DO PONTO 3 E DEIXA NO 4; 4-6 RODO DA PERNA ESQUERDA: PASSA COLHENDO O LEITE; 6-5 MANGA: PASSA COLHENDO O LEITE; 5-4 VARADOR DO FINAL DA MANGA: VARA E PEGA TODO O LEITE; 4-6 FECHA A ESTRADA CARREGANDO TODO O LEITE.

Desenhos © Geraldo Menezes da Silva, "Seu Iá"

Hoje não se ouve muito falar em estradas de fim. As estradas que os seringueiros botam são percursos circulares compostos por uma perna de entrada e uma perna de saída. As pernas da estrada são o caminho principal da estrada. A perna de entrada sai à direita e a perna de saída volta ao ponto inicial pela esquerda. A perna de entrada termina no local mais afastado da boca da estrada. No momento que o percurso começa a voltar, caminha-se pela perna de saída. As estradas são traçadas de tal forma que, durante a coleta, o seringueiro não precise carregar o leite das primeiras madeiras ao longo de todo o percurso. Para isso, os percursos possuem "rodos", "mangas" e "varadores".

Rodo é um caminho circular feito para acessar algumas seringueiras que ficaram fora da perna principal. O rodo sai da perna principal e roda até voltar a ela, no mesmo ponto. A manga é um caminho sem saída, só vai e volta. O seringueiro sai da perna, corta as seringueiras e volta pelo mesmo caminho para pegar de novo a perna principal. Varadores são atalhos que ligam diferentes pontos da estrada. Os varadores não são caminhos abertos para acessar seringueiras, são conexões para evitar que o seringueiro caminhe todo o percurso da estrada com o peso do leite. Se houver alguma seringueira no meio do varador, ele pode aproveitá-la também, mas não é o objetivo do varador.





"Rodo é quando você *tem uma estrada que, uma perna vai por aqui pela beira do rio, e a outra perna vai aqui por cima, e elas se encontram as duas pernas. Às vezes entra nessa perna aqui e nessa outra você pode colocar um rodo dentro, ou às vezes entre as duas pernas. É porque às vezes não dá para fazer a estrada numa voltona só. Às vezes tem estrada de dois rodos, três rodos. Se meu balde for grande que não pega mais leite desse rodo, às vezes tem um lugar para eu deixar nesse meio aqui. Eu já atravesso aqui [pelo varador] e venho deixar nessa outra perna aqui, deixo o leite na varação. Eu vou, faço aquele rodo por lá, chego aqui, eu pego o meu saco, e vou-me embora."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

A maioria dos seringueiros evita estradas com muitas mangas. Uma boa estrada é aquela que o seringueiro flui pelo caminho, não precisa ficar indo e voltando com frequência. "Madeira de manga" são as seringueiras que estão numa manga da estrada.

"A manga atrapalha a gente, *ficar indo e voltando, é ruim porque o cara vai cortando e vai entrando numa manga e outra. Eu gosto é ir direto."* **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri

Nos desenhos feitos pelo Seu lá, as flechas representam o trajeto do seringueiros na coleta do leite, revelando a eficiência do circuito em três exemplos de estrada de seringa.

Botar uma boa estrada de seringa demanda ciência, não é todo beiradeiro que sabe fazer isso. O especialista em botar estrada é chamado "mateiro". Para definir o trajeto mais eficiente interligando uma média de 300 seringueiras, ele vai acompanhado do toqueiro. A função do toqueiro é permanecer na última seringueira botada (até onde a estrada foi roçada) e emitir um som, batendo o facão na madeira, para marcar o posicionamento pro mateiro que saiu para buscar a próxima árvore que será integrada à estrada. O mateiro escolhe qual será a próxima madeira da estrada. Quando chega na outra seringueira, o toqueiro bate com o facão para tirarem o rumo certo do caminho. O mateiro e o toqueiro roçam o caminho entre as duas seringueiras até se encontrarem.

Antes de iniciar o roçado da estrada, o mateiro percorre a área identificando e localizando as seringueiras e começar a imaginar o caminho entre elas. Se as seringueiras estão próximas, a estrada faz curva. Quando estão mais distantes, é preciso abrir um estirão na estrada. Estirão é um trecho reto da estrada.

"O cabra tem que prestar atenção. *Para colocar uma estrada ele tem que andar no mato pelo menos uns dois dias, ou três, para ver como pode fazer rodo e abrir as pernas de estrada."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

"O segredo *para botar uma estrada sabe o que é? Se esquentar a cabeça, o cara não bota não, larga de mão, deixa pra lá e vai embora. O cara sai e entra no mato primeiro. Ele vai andar a mata todinha primeiro pra ver por onde que a estrada vai ser botada, pra poder fazer ela direito. Se o cara não andar no mato ele passa rodando, rodando e não faz nadinha. Eu boto estrada ligeiro, mas é que eu vou dar uma volta dentro no mato, caçar as seringueira, fico a manhã toda até o meio dia."* **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri

As estradas são botadas em áreas de terra firme e em baixões. São consideradas boas de leite as estradas localizadas em colocações ao longo de igarapés menores. Por isso essas regiões foram bastante ocupadas no auge da produção seringueira em meados do século XX. Para Chico Branco, não há regiões onde as seringueiras são mais produtivas que em outras. O que determina o nível de produção de borracha é o seringueiro, se ele é bom no ofício. As pessoas reconhecem que existem seringueiras mais secas que outras, a citação abaixo exemplifica isso.

> ***"Todo lugar é bom de leite.*** *Agora o cara, se tem na cabeça pra tirar, se é bom pra cabeça do cara, ele tira. Agora se o cara não for bom, não tira não. Tem umas seringueiras que dá muito, outra dá pouco, outra dá cheia, outra derrama, é assim. Tem seringueira ela é ruim mesmo, porque o cara pode cortar não dá, pode largar ela de mão que ela não dá. Tem umas que a casca é seca e mesmo que a gente bote ela é escaldada, por ela mesma"*

Dentro de uma colocação, as estradas de seringa podem ser botadas bem próximas da casa, ou um pouco mais afastadas, conforme a potencialidade da área para este tipo de uso. Existem "estradas de centro", localizadas em terra firme, no centro da mata, e. as "estradas de porta", próximas da casa. Estas geralmente situam-se integral ou parcialmente nos baixões à beira-rio. Mas nem toda estrada botada no baixão do rio são estradas de porta. Muitas vezes os seringueiros trabalham em estradas localizadas em baixões afastados da casa, acessados de canoa.

Algumas estradas recebem um nome. Nomear as estradas era uma prática comum dos antigos serin-

© Denilson dos Santos Machado

ESTRADA DE SERINGA.

gueiros, e alguns mantiveram esse costume. Na Boa Saúde tem a Estrada da Ossada, Estrada da Ossadinha, Grotinha, Bacuri, Lagoão, Espadinha, Jabota, Serra e Cajarão. Todas as estradas têm de 150 a 300 madeiras cada uma. Perto dali, há também a Estrada Valencinha, mas é outra família que corta ali.

Algumas estradas são conhecidas por terem seringueiras muito produtivas. Chico Caroço lembra de duas estradas de centro, na localidade Alto Alegre, que tinham seringueiras muito boas de leite. A Estrada de nome Jenipapo produzia de dez a 13 latas de leite por dia. Tinha uma seringueira que sozinha enchia 2 latas em um dia. A Estrada Madeira de Lata tinha uma seringueira que sozinha enchia meia lata (cerca de 1 litro) de leite.

***"Lá tinha essa estrada** chamada de Jenipapo e outra que faz parte, com a boca bem encostada nela, que faz parte do centrinho. Tem outra que chama do Açaizal. Essas três estradas tinham nome, eram tudo em um caminho só. Tudo de centro. A mais perto da boca era a Açaizal que era de 20 minutos de caminhada até a boca. As outras eram 30 minutos da boca delas. Tem uma seringueira nessa estrada que tirava duas latas (quatro litros) de leite em um dia. É uma seringueira na descambada de uma cabeceira assim. Parece que são 8 tigelas nela. Ninguém colocava tigela, colocava pedaço de lata. E tinha uma seringueira lá mesmo também, em outra estrada que chama Madeira da Lata, ela dava quase meia lata de galão de leite."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Uma estrada nova, quando é botada, não é boa de leite. E estradas abandonadas e retomadas depois de muitos anos também não. É necessário "amansar" a estrada para que ela aumente sua produtividade.

Alguns seringueiros consideram que um meio-verão de corte é suficiente para "amansar" a estrada, outros dizem que demora mais tempo, que somente a partir do segundo ano de corte uma estrada passa a ser boa de leite. "Amansar" as seringueiras de uma estrada envolve a regularidade com que corta, a qualidade das bandeiras que faz, a forma como aplica os golpes no tronco da seringueira. Essas questões aparecem melhor descritas na sessão a seguir.

EXTRAIR O LEITE

Quando o verão vem chegando, os seringueiros começam a se organizar para a temporada de extração do látex. É preciso ajeitar as estradas de seringa e as ferramentas, providenciar os utensílios e recipientes utilizados na coleta, no transporte e coação do leite, providenciar o ácido para a coagulação, verificar se as caixas, champrões e prensas estão em bom estado e fazer reparos se necessário.

Boa parte das ferramentas e utensílios os seringueiros adquirem nas cantinas situadas em algumas localidades beiradeiras. Combustível para deslocamentos até as estradas também podem ser comprados na cantina. Os seringueiros viajam até a cantina mais próxima de canoa e trazem para casa o material de que vão precisar.

O sucesso na produção de borracha requer do seringueiro conhecimentos e práticas adequados sobre quando, quanto e como cortar. O tempo bom de cortar já foi abordado anteriormente: respeitando o período de piroca e de secas muito severas, corta-se durante o verão todo.

A primeira tarefa é a limpeza das estradas, que começa assim que a água do rio baixa e as estradas dos baixões ficam "no seco". Além de roçar o mato que cresceu de um ano para o outro no caminho e no entorno das seringueiras, o preparo da estrada envolve também rapar cada uma das madeiras da estrada, tirando a casca grossa de uma pequena área do tronco com auxílio do facão e deixando uma superfície lisa onde incidirão os cortes. Essa área é o local onde o seringueiro vai riscar a bandeira daquele ano. Seu Reginho prefere rapar as seringueiras na lua nova porque a

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

DETALHE DE TRONCO DE SERINGUEIRA RAPADO, BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

estrada "aumenta", isto é, as seringueiras vão ficando cada vez mais produtivas.

> ***"Pra rapar uma estrada**, eu só rapo na lua nova, as primeiras rapagens, porque ali, a lua vai aumentando, a estrada vai aumentando também. Se você rapa na minguante, só vai diminuindo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para uma boa produção de borracha, é preciso aprontar três estradas para cortar. Seu Reginho e Seu Edmilson são seringueiros muito experientes e não têm dúvida quanto a este ponto: tendo três estradas, o seringueiro não sobrecarrega as árvores com cortes reincidentes. Trabalhando seis dias por semana, o seringueiro vai duas vezes por semana em cada estrada, com intervalo de pelo menos dois dias entre cada corte.

Se as seringueiras são cortadas todo dia, ou dia-sim-dia-não, as seringueiras produzem um leite fino, ficam escaldadas. Leite fino dá muita quebra no produto final, não é vantagem para o seringueiro. Alguns seringueiros têm duas estradas, outros apenas uma, mas esse esquema não garante uma boa safra de borracha.

> ***"Se for duas estradas** e o camarada corta seis dias, toca três dias pra cada uma. O leite fica mais fino. Se for três estradas, o leite é sadio direto. Todo leite pouco pesa muito, e o leite muito pesa pouco. A madeira que escorre o dia todo ela dá o leite fino, mas é arriscado até matar a madeira, ela esgota, acaba o leite."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Cortar só duas estradas**, afina muito o leite. Corta um dia numa, outro dia noutra. Seis dias da semana toca três dias em cada uma estrada. Sendo três estradas, são só dois dias em cada uma. Aí ela segura mais o leite, o leite é mais grosso. Senão cansa a seringueira. São três estradas pra quem quer fazer borracha mesmo."* **Edmilson Maranhão Viana**, 78 anos, Belo Horizonte, Rio Xingu, 2015

> ***"O bom mesmo** é ter três estradas, que daí ela não cansa. Cada dia você corta uma, até o sábado. Três estradas é difícil dar fracasso no leite porque ela quase não afina o leite, tem resistência."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Antes de começar a temporada de corte o seringueiro ajeita as tigelas nos cabides, chama-se "entigelar" a estrada. Se o seringueiro tiver três estradas de 300 madeiras, ele precisa de pelo menos 900 tigelas. Considerando que as maiores seringueiras pegam duas, três, até quatro tigelas, o número é ainda maior. As tigelas antigas eram de zinco, com uma borda fina que se fixava diretamente no tronco da seringueira. As tigelas atualmente são de plástico e requerem o uso de bicas de metal que são embutidas na casca da seringueira por pressão. As tigelas são levadas para a estrada no início do trabalho e ficam penduradas nos cabides ao lado de cada seringueira até o último dia de corte, quando são recolhidas de volta para casa.

> ***"As tigelas*** *[antes] eram de flandre. É de um tipo de ferro mesmo, enferrujado, tipo zinco, uma coisa assim que. enferrujava. Quando chegava na seringueira entigelada com a tigela de flandre, pegava aqui e ia cortando com ela [tigela] aqui na mão. Você terminou de cortar ela, você dá um sinalzinho aqui e já enfia, a tigela fica grudada aqui na casca da seringueira."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

> ***"O cabide é*** *onde você coloca a tigela de seringa. Porque você chega na seringueira, a gente já sabe que a tigela está lá, a gente coloca ela emborcada, se chover não cai água dentro."* **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

O balde de metal ou saco encauxado com a parte impermeável virada para dentro são utilizados para transportar o leite colhido das tigelas até a casa.

> ***"Quando vai para a estrada****, o seringueiro leva seu balde, leva seu saco para colocar o leite, leva a sua comida, a sua água para beber. Lá na boca dela é onde vai largar o jamaxim com o balde e o saco. As tigelas já ficam na estrada, lá no mato. Depois que você "rapou" e "entigelou" ela, isso aí vai ficar até o final do ano."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Em casa, o seringueiro precisa de uma peneira, duas caixas de madeira, onde o leite é derramado e coalhado, e uma prensa para enxugar a borracha.

A rotina do seringueiro também é um aspecto importante para garantir um bom resultado do trabalho no final da safra. Se ele cortar menos de cinco dias por semana e sair tarde de casa, não vai render leite. Muitos seringueiros falam que o serviço da seringa é duro e envolve persistência, mas o resultado é certo.

"O dia a dia do seringueiro é meio cruel. O seringueiro tem obrigação de acordar cinco horas, para. cinco e meia ou seis horas da manhã ele ganhar o mato. Às vezes o cara sai de manhã e chega em casa quatro ou cinco horas da tarde. Às vezes sai e leva comida, peixe, carne, farinha. Tem vezes que não levava não. Água tem vezes que não precisa levar água, mas na época do verão, quando está seco precisa.

A vantagem de sair cedo, é porque dá mais leite. O tempo frio. Dessa hora em diante o sol esquentou, o vento bate e logo para de escorrer. E de manhã costuma escorrer mais leite. O problema é esse: dá mais leite. Cortar a noite ela dá leite, bastante leite.[4]" **Agostinho Bezerra de Castro**, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014

4. Um objeto muito usado pelos antigos seringueiros que saiam ainda de noite para cortar era a poronga, uma lanterna de querosene colocada na cabeça que deixava as mãos livres para o trabalho.

1

2

3

1. BERNALDO E CHICO BRANCO CORTAM SERINGA ÀS MARGENS DO RIO XINGU. DETALHE PARA TIGELA SOBRE O CABIDE.
© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

2. O LEITE COLETADO NA TIGELA É DERRAMADO NO BALDE EM BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

3. JOÃO NETO DERRAMA O LEITE DENTRO DA CAIXA ATRAVÉS DA PENEIRA (NO DETALHE), EM SÃO JOÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2014

4. DETALHE DA PENEIRA, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2014

5 E 6. PRENSA DE BORRACHA NO TERREIRO DA LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

7. CADA CAMADA DO BLOCO REPRESENTA A PRODUÇÃO DE LEITE DE UM DIA DE TRABALHO.
© Anna Maria Andrade/ISA/2015

4

5

6

7

O seringueiro acorda cedo, às vezes antes do sol nascer. Alguns contam que, se forem cortar numa estrada um pouco longe da casa, chegam a acordar antes das quatro da madrugada para aprontar o café e sair de casa às cinco horas. Levantar cedo é importante por duas razões: as estradas com 300 madeiras são demoradas para fazer o percurso todo e cortar seringueira com pressa arrisca cortar errado; outra que ao amanhecer as seringueiras dão mais leite, elas gostam da friagem da madrugada.

> ***"Eu saio cinco horas.*** *Tem vez que saio cinco, seis horas da manhã, mas dá bem tempo de o cara não andar afobado no mato. Se o cara dormir muito ele não corta seringa, o cara tem que dormir cedo e acordar cedo também, e também cortar com sono não é muito bom. A merenda de manhã, da bolacha, do leite, o cabra precisa para se alimentar. Eu mesmo de primeiro eu comia muito de manhã quando saía para cortar seringa. Carne, aquela farofa e comia ali, levava para a boca da estrada."* **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Alguns seringueiros cortam todos os dias da semana, com exceção apenas do domingo. Outros deixam de cortar dois dias da semana, ou três. Essas escolhas são do próprio seringueiro, e podem ser influenciadas também pela necessidade de fazer outros serviços.

> ***"Depende do cara.*** *Se quiser ir, vai, se não. Mas quando ele quer tirar muita borracha, ele vai a semana inteira, quando não tem outro serviço para fazer, corta cinco dias por semana. Quando a gente vivia diretamente em casa, que era a conta do pai da gente, a gente cortava a semana inteira. O seringueiro acorda às cinco horas da madrugada, conforme a distância da estrada. Se é uma estrada de porta, que você já sai cortando encostado na casa, você pode acordar até 5h30. Pode levantar, fazer o café, se você bebe o café. Se não bebe, tudo bem. E se a estrada sair para cortar do Paulo Afonso [localidade ribeirinha localizada a dez minutos de rabeta] para baixo, aí você tem que acordar 4h30 ou cinco horas para estar no ponto de fazer o café aqui e viajar de noite. Não pode passar da hora porque senão você não vai dar conta de cortar a estrada toda ou então tem que ser uma caminhada violenta, meio estressada."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Deve-se ressaltar que à medida que o preço da borracha aumenta e que se diversificam os produtos comercializados, os seringueiros não precisam cumprir jornadas semanais tão intensas. Alguns seringueiros saem de casa às 8 da manhã para cortar suas estradas e voltar no meio da tarde ainda a tempo de mariscar. A jornada de trabalho semanal de um seringueiro varia, portanto, conforme sua meta de produção, mas o estabelecimento de uma rotina é fundamental para se obter um resultado satisfatório.

Na Boa Saúde, no ano de 2015, o trabalho de uma família de seringueiros formada pelo pai e seus quatro filhos de 16 a 22 anos mostra como eles se organizam para a atividade. Em uma semana normal do mês de julho, a segunda, terça e quarta-feira foram dedicadas ao corte de seringa, indo o pai para uma estrada e os quatro filhos divididos em duplas, para outras duas estradas. O pai corta em duas estradas e tem uma prensa. A dupla dos filhos mais velhos corta em três estradas e tem uma prensa. A dupla dos meninos mais novos cortam em duas estradas, sendo que uma delas tem cerca de 150 madeiras, e têm uma prensa também. Na quinta-feira, os filhos foram arrancar mandioca na roça para colocar na água para fazer farinha, enquanto o

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

SERINGUEIRA COM DOIS PANOS, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

pai foi tirar o acero da nova roça que vai botar neste verão numa capoeira velha que virou um palhal. Na sexta e sábado voltaram para as estradas de seringa e terminaram um bloco em cada prensa. O bloco da dupla que corta em três estradas era visivelmente maior do que os que cortam em apenas duas. No domingo descansaram.

Quando vai cortar, o seringueiro divide a seringueira em panos. O número de panos varia conforme o diâmetro da madeira. As seringueiras menores têm dois panos, um para ser cortado, onde é feita a bandeira e outro que fica intocado até a primeira arreação terminar. As seringueiras maiores são divididas em até 8 panos. Ele corta um pano, deixa um livre, corta outro, deixa outro livre, assim por diante, intercalado. O seringueiro nunca corta a madeira toda, a volta toda, entre duas bandeira, é preciso deixar um pano. Seringueiras grandes que pegam várias tigelas têm um pano para cada tigela.

Na fala de Chico Caroço, cada "espaço" corresponde a um pano. Ele mede os panos em palmos. Depois que um dos lados da seringueira foi cortado até embaixo, rapa o outro lado e faz uma nova bandeira para cortar. O tempo que leva até terminar de cortar o lado todo depende de quantos cortes o seringueiro faz e a posição da bandeira. Quanto mais alta a bandeira, maior a área para arrear os cortes, mais tempo leva para terminar a bandeira. Normalmente, o seringueiro corta pelo menos dois anos de um único lado até passar para a outra banda, sem precisar fazer bandeira no alto, do tipo que se corta em mutás.

Quando a segunda banda chega até embaixo, pode-se voltar à primeira, pois depois de dois a três anos a seringueira já cicatrizou. A cicatrização, entretanto, depende da forma como o seringueiro corta. Se o seringueiro cortar fundo na madeira e atingir o pau, a madeira fica com nós (mesmo que gondó) que dificultam muito os cortes posteriores naquela seringueira.

> ***"Se a seringueira** dá de fazer um corte de um palmo, dá de dividir em quatro, faz quatro espaços. Divide ela todinha e deixa toda dividida. Não vai cortar ela toda em um ano só. Às vezes corta dois anos em um lado, no alto, aí tira um pouco um ano, no outro ano tira outro, outro ano tira outro, até chegar e encostar na terra. Quando chega a encostar na terra, tem vezes que a gente ainda cava um buraquinho para ir cortando até. Um lado vai ficar descansando até terminar o outro, até chegar em baixo do mesmo jeito. Chega a dois anos, três anos para tornar recortar aqui de novo. Conforme a altura que o cabra pegar. Se o cabra pegar em baixo, ele não vai pegar esse tanto de corte.*
>
> *A arreação (onde você vem trazendo, vem descendo na seringueira) aquilo ali se o cabra cortar mal cortado, fica só o gondosal. E se você trabalha bem, fica lisinho do jeito que você corta lá em cima, chega embaixo. Quando chega no final do ano ou no outro ano, você derriba a casca dela, aquela que você cortou, você derruba todinha, por igual, fica limpinha de novo."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

O seringueiro faz a bandeira numa altura que sabe que dá para cortar por pelo menos dois anos. Porque quando chega na arreação, aquela bandeira fica em repouso algum tempo.

> ***"O cara corta** até dois anos a primeira arreação, até embaixo. Quando já chega a arreação, não pode cortar mais, aí tem que deixar uns dois ou três anos pra poder voltar a cortar na mesma. Já tem que fazer bandeira pro outro lado, aquele lado já não pode cortar. Até porque a casca está muito fina, não tem como cortar mesmo. Sempre a gente vai cortando uma bandeira e deixando a outra de reserva pra cortar no outro ano."* **Francisco Duarte Machado**, "Chico Doido, 39 anos, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015

Conforme contou Raimundo Arigó, durante uma temporada normal de corte, cada seringueira é visitada pelo menos dez vezes, um corte por vez. Então as bandeiras devem ter espaço para no mínimo dez riscos, sendo que a distância entre cada corte pode variar. Um bom seringueiro é aquele que deixa uma distância mínima entre cada corte, menor que a grossura de um dedo. De um ano para o outro, a bandeira vai descendo. Quando chega na arreação, deve rapar do outro lado em cima e fazer uma nova bandeira.

Há dois tipos de bandeira feitos pelos seringueiros da Terra do Meio, que resultam em diferentes grafismos no tronco da árvore. A bandeira ou arriação é a

BANDEIRA OU ARREAÇÃO.

© Aaron Vincent Elkaim/2014

área de cortes diagonais que circulam uma parte do diâmetro do tronco. O pano chamado espinha-de-peixe ou cara-de-gato têm duas bandas de cortes diagonais que se encontram no centro, formando a letra V.

O momento do corte é possivelmente o mais importante de toda a atividade seringueira. A força aplicada e o tipo de faca usada definem a qualidade do corte e influenciam na produtividade de leite. Alguns seringueiros dizem que tem gente que não tem mão boa para cortar seringa, que a seringueira fica machucada, os cortes ficam tortos, que não consegue tirar leite. Cortes com diferentes grossuras não prejudicam a seringueira, a profundidade sim. O corte mais espesso tem a vantagem que a casca da seringueira fica mais grossa depois na cicatrização.

"Seringueira de casca muito fina, qualquer coisa o seringueiro trisca no pau, não é bom." **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri

A consistência do leite depende desses dois fatores mencionados: a regularidade e qualidade dos cortes. O leite deve ter uma consistência nem fina demais que fique escorrendo e dê quebra no produto final (seja pela qualidade da borracha produzida ou pela redução drástica de peso) nem grossa que fique esborrando, isto é, que não escorra pelos sulcos feitos pelo seringueiro. O seringueiro deve saber manejar a seringueira para evitar tanto a madeiras escaldadas quanto esborradas.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

PANO CHAMADO ESPINHA-DE-PEIXE OU CARA-DE-GATO, LOCALIDADE BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

A faca utilizada pelo seringueiro é diferente de uma faca comum: ela tem uma lâmina curvada. Há diferentes modelos de facas, com variações no tamanho, grossura e espessura da lâmina e também no comprimento do cabo. Antes da faca, os seringueiros utilizavam o machadinho, que tirava leite dando vários "golpinhos" na seringueira. A faca risca a seringueira em cortes contínuos.

O machadinho foi substituído pela faca porque era uma ferramenta que dava menos leite e feria as seringueiras, as árvores que foram exploradas no tempo do machadinho têm cicatrizes visíveis até hoje, "*o machadinho deixou o sinal dele*".

"De machadinha era mais difícil. *Primeiro porque dava menos leite. E outra coisa é que era um serviço assim "seboso", um serviço sem fé. A seringa a gente rapa, tira aquele lodo, corta com mais carinho. E ele não. Ele cortava da altura que dava o braço, o cabinho dele com meio metro de comprimento. Dava com ele o golpe, arrancava a casca certinho, ficava no pau. Como ainda hoje, esse sinal na seringueira não acaba nunca do tempo do machadinho.*

A primeira vez a gente cortava três dias sem aparar o leite, deixando aquele leite descer na árvore pra fazer aquele fiapo pra ele descer certo depois. Quando corta, ele espalha pra tudo quanto é canto.

Três dias pra poder embutir a tigela. Por exemplo, no tempo do corte com machadinho, uma estrada que dava dez latas (dez latas que nós chamamos são vinte litros) de leite no machadinho, na faca ela dá quinze ou mais. E o machadinho ia mais fundo, porque ia no pau assim." **Edmilson Maranhão Viana**, 78 anos, Belo Horizonte, Rio Xingu, 2015

"Eu mesmo *ainda cheguei no conhecimento do machadinho, mas eu não cortei seringa de machadinho, só na faca de seringa, mesmo, cortando com a faca. Quando o meu pai veio pra cá, eu não vi mais. Vi meu pai ensinando, mas eu não cortei. Era com um machadinhozinho pequeno assim, com um cabinho. Aquele machadinho descobria o pau, dava só um golpe com aquela prática de não ferir, e o leite escorria desse golpe. Porque só descobrir, a seringueira sarava de novo. Mas aqueles seringueiros que feriam o pau, você chegava na madeira: 'aí, esse cabra cortava no pau, tá cheia de gondó'.*

O cara dava um golpezinho nela e arrancava o tampo todo da casca, ficava aquele buraco. O machadinho deixou o sinal dele. Está lá o buraquinho, em carreirinha. Até hoje tem seringueira que você vê e está o chaboquezinho ainda do machadinho. Diz que o machadinho maltratava a seringueira demais." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Então substituíram o machadinho pela faca de seringa. Seu Edmilson conta que seu pai, nascido em 1909, já cortou com a faca, de modo que a substituição de uma ferramenta pela outra ocorreu na primeira ou segunda década do século XX. No tempo da Segunda Guerra Mundial, os seringueiros já cortavam com a faca. Seu Herculano conta que eram distribuídas pela *RDC*[5].

"A faca de seringa *o ferreiro faz lá na cidade. As primeiras eram as facas que vieram da América, era da RDC. Tinham as bacias e as facas que chamavam faca 'amazonas'. Quando ela vem, vem meia grossa, você lixa ela e a casca da seringa mesmo amola ela. Uma faca dessa aqui, tem que estar cortando na casca da seringueira, quando chega bem pertinho do pau, ela tem uma casquinha e o leite fica em cima. Você sabe que tá no leite, tem que ter aquela base porque se ferir, a seringueira quando não morre ou não escalda, ela fica com gondó, aquele nó nascido no pau.*

Quanto mais você vai cortando, mais a faca fica fininha, vai amolando na casca de seringa. Eu tive muitas, porque você vai usando, ela vai gastando. Quando ela fica mais velha, ela fica bicuda e pega no pau da madeira, aí dizem: 'essa aqui não presta mais, tá bico de arara', ela pode ferir a seringueira. Daí pega uma outra, nova. Coloca no cabo desse tamanho ou maior. Quem cortava no alto [da seringueira], usava um cabo desse tamanho! E outras a gente fazia um mutá, pra cortar 'atrepado'.

O seringueiro sofria um pouco porque todo mundo naquela época só tinha esse trabalho. A tigela era toda de zinco, grande, pequena, eram três tamanhos. Agora tá vindo umas de plástico. Porque eu conheci primeiramente quan-

5. Rubber Development Corporation reunia indústrias americanas interessadas em financiar a atividade de produção de látex. No Brasil a RDC custeava as despesas de deslocamento e suprimentos dos soldados da borracha. O governo dos Estados Unidos remunerava o governo brasileiro por cada trabalhador entregue na Amazônia (Dean, 1989).

do eram colocadas com bica, era lá em Fordlândia, uma companhia, lá eles cortavam e colocavam com arame, e racha um pau e deixa assim pra enfiar, chama pé de bode, é mesmo que usa pra pegar castanha." **Herculano Porto de Oliveira**, 70 anos, Bom Jardim, Riozinho do Anfrísio, 2014

Os cortes realizados no alto do tronco da seringueira eram feitos com facas de cabo longo ou por meio de mutás. Os cortes no alto eram comuns no tempo que a atividade seringueira estava em alta. Raimundo Arigó, seringueiro de 90 anos, ex soldado da borracha, cortou seringa no Lago Redondo (localidade do alto Riozinho do Anfrísio) onde havia uma sequência de 30 madeiras que ele cortava no alto, trepado em mutás que ele mesmo construía.

Com relação aos cortes muito profundos, o mesmo reaparece em outras falas: se o seringueiro cortar no pau da seringueira pode até obter uma boa produção naquela safra, mas aquela seringueira ferida não voltará a produzir da mesma forma depois, mesmo que seja considerada "boa de leite". Os seringueiros se orgulham de ter em suas estradas seringueiras de casca lisa, bem cicatrizadas, evidências de cortes bem feitos.

***"Eu vou na veia do leite**, não vou no pau. Pau de madeira não tem leite, tem água. Porque cada ano que se corta no pau, tá matando a bichinha. Rapaz, não tem condição. Cortei um tanto assim e o tanto que eu cortei está certinha, caiu a casca todinha, está lisinha, lisinha. A gente corta é assim, aprendi com meu pai!"* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

***"A faca de seringa** ela tem um problema, porque tem umas pessoas que até escaldam a seringueira, tem gente da mão ruim. Porque tem uns que tem a mão perversa. Ele corta seringa mas aqui acolá ele escalda a seringueira, tem a mão pesada. Mesmo que corte bem, às vezes escalda muito a seringa. E tem uns que maltratam a seringueira no corte, mas não escalda. Ela acaba o leite! Ela pode ser boa como for, mas fica minando só aquele leitinho ali, a casca dela secou o leite.*

No tempo antigo tinha o quartil. Dois quartil é meio litro de leite. Quatro quartil são um litro de leite. Então, tinha seringueiro que enchia dois ou três quartil ali, encarreado, um atrás do outro. Aí o cabra acabava com a seringueira e não dava mais nada. Tem muito seringueiro que acontece assim. Às vocês você vai cortando, vai cortando, se triscar a faca na madeira dela, no pau dela, ela já arroxeia a casca perto de onde a faca triscou na madeira e ali já vai acabando o leite. Tem gente que trisca, mas nem toda seringueira aguenta isso. Tem gente que corta muito, fica triscando o pau e fica os gondó na seringueira. Ela fica toda cheia de nó, não fica uma madeira lisa." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Quando uma seringueira tem o leite grosso demais que não escorre, pode-se aplicar cortes seguidos buscando afinar seu leite.

***"Tem gente que**, quando a seringueira não quer afinar o leite, pega e corta uns quatro ou cinco dias direto, continua a cortar para cima e para baixo, para afinar o leite. Quando ela está esborrando demais, tem que castigar para ela afinar e arrear mais o leite. Tem seringueira que você corta, você dá um risco, e ela não quer escorrer aqui no risco, ela fica escorrendo todinha do lado de fora do golpe. O cabra que é seringueiro não fica espatifando golpe para aqui e acolá, ele corta aprumado, ele não corta de qualquer maneira. Ele sabe como é que corta, que coloca a tigela."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Outro cuidado que se deve ter com a seringueira é a broca que se aproveita dos ferimentos causados pela faca de seringa e pelas bicadas do pica-pau. Segundo

Chico Doido, a seringueira pode morrer devido a três coisas: broca, pica-pau e seringueiro que corta no pau. A broca se aproveita dos cortes do seringueiro e dos furos do pica-pau pra se infiltrar.

> ***"Tem umas madeiras** que a gente corta e aí dá broca. Sem ir no pau, sem nada. E aí aquela broquinha: uma não morreu por causa que eu peguei e fiz um talinho, um pedacinho de pau e enfiei na broca. Pronto, não morreu, só ficou ruim sem dar leite uns dias, depois voltou a dar leite de novo. Mas se não enfiar, a broca vai furando, vai furando e o pó vai caindo. E outra foi o pica-pau. Pinicou todinha e nós nem cortamos. Eu rapei pra cortar mas já tá morta. Uma monstra de uma seringueirona dessa estrada."* **Francisco Duarte Machado**, "Chico Doido, 39 anos, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015

Com o tempo, o acúmulo de experiências no ofício dos seringueiros da Terra do Meio criou um conhecimento refinado e uma percepção aguda da interação entre a prática e as seringueiras. O manejo que os seringueiros fazem em suas estradas buscam um equilíbrio delicado entre a produtividade e a saúde das suas seringueiras.

FAZER BORRACHA

Os beiradeiros mais velhos contam que no tempo dos patrões de seringa, a produção de borracha de vários seringueiros chegava perto de mil quilos, e somente de alguns poucos, bastante lembrados, superava os mil quilos.

Atualmente, a cantina da localidade Paulo Afonso registra que poucos seringueiros ultrapassam a marca dos 600 quilos. Mas ainda existem casos raros de seringueiros que chegam na marca dos mil quilos. Um exemplo foi Bernaldo, morador da Reserva Extrativista do Xingu, que fez quase mil e duzentos quilos em 2013.

> ***"Meu avô era bom de borracha**, fazia mil quilos todo os anos. Nome dele era João Dias. Morreu de velhinho mesmo, com as vasilhas arrumadas para cortar. Ta enterrado ali naquele lugar que antes era chamado São João. Ali onde Xaviel mudou o nome pra Bela Vista."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

O tempo da grande produtividade coincide com o período da borracha defumada. Muitos seringueiros mais velhos fizeram bolas de borracha defumada e explicam adiante como era o processo.

> ***"De primeiro**, no tempo do meu pai, a borracha era defumada. Meu pai em uma semana ele fazia cem quilos de borracha. Era. O leite dele era vinte latas de leite por dia que ele tirava, vinte, vinte e cinco, trinta latas. Ele cortava muito, fazia mil quilos de borracha por ano."* **Rizomar Soares**, "Maneta", Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para Chico Caroço, um seringueiro que tem uma produção diária de oito a treze latas de leite por dia vai fazer cerca de mil quilos no final da safra. Atualmente, a produção normal não passa de oito latas de leite por dia, gira em torno de cinco e não rende mais de 600 quilos de borracha. A produtividade alta depende de um trabalho diário com jornada intensa, como foi mencionado anteriormente.

> ***"Uma produção razoável**, ela não é uma produção alta, sabe? A produção mais alta é quando você tira dez, doze, treze latas de leite em uma estrada só. Aí é uma produção alta e pesada para quem trabalha. Boa de aumento, mas pesada para o cabra carregar. Passou de dez latas por dia o cabra faz borracha. Ligeiro. De oito latas para cima é ligeiro. De cinco latas já é devagar,*

não dá para fazer muita borracha. Então depende, se o cabra trabalhar pouco, é a base de uns 300, 400, 500, 600 quilos. Se ele trabalha em um lugar que dá muito leite, 700, 800, 1000, 1000 e pouco." **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

O principal destino do leite recolhido é fazer mantas e blocos para vender. Em menor quantidade, o leite é usado para confecção de algumas peças de uso pessoal, como sacos encauchados para carregar redes, roupas e mosquiteiros, e borocas[6] para munição. Para quem mora e viaja na Amazônia, bolsas impermeáveis como essas são bastante úteis. Antigamente, a borracha era utilizada também para fazer bolas de futebol. Ainda hoje são feitas, mas há também bolas compradas na cidade.

A borracha produzida no tempo do auge da atividade seringueira era vendida para a fabricação de pneus de avião, objeto tão distante da realidade beiradeira daquele época que marca até hoje as narrativas sobre o tempo dos soldados da borracha. No hino do seringueiro, conhecido no Acre e na Terra do Meio, mencionam as botinas, chinelos, borrachas de apagar grafite, borracha para panelas de pressão. Trata-se de um material impermeável à água e de extraordinária resiliência à alteração térmica[7].

***"A borracha serve pra toda coisa**, o leite da seringa. Serve pra encauchar um saco, o cara defuma um saco com leite de seringa. Defuma uma boroca com leite de seringa, faz pneu de carro, faz todo tipo de pneu. Faz pipo [chupeta], faz bico de mamadeira também, tudo sai da seringa. Porque a seringa tudo ela sabe fazer. E tem a bola também quer a gente faz pra jogar."* **Francisco Mendes**, "Chico Branco", 49 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Os seringueiros da Terra do Meio conhecem duas maneiras de processar o látex para fabricar borracha. No início o leite era defumado, depois passou a ser coagulado com uso de um ácido. Há seivas naturais que servem como coagulante, mas devido ao fato de deixarem um forte odor na borracha, passou-se a usar um líquido químico, o ácido acético. No auge da produção de borracha, seja no seu primeiro ou segundo ciclo, só havia o método da defumação. Muitos seringueiros ativos até hoje trabalharam antes nas fornalhas de

© Rogério Assis/ISA/2017

BLOCOS DE BORRACHA NO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

6. Originalmente, "boroca" era o nome dado a uma bolsa encauxada onde os seringueiros transportavam munição quando iam para a mata. Hoje, o termo é usado genericamente para designar todo tipo de objeto que transporta os pertences pessoais de alguém, como os sacos encauchados e mochilas de *nylon* por exemplo.

7. O processo de vulcanização da borracha amplia sua capacidade de resistência à variação térmica sem que se torne pegajosa.

defumação do leite. Contam que o trabalho era mais pesado, porque depois que chegavam da estrada com o leite ainda tinham que acender e fornalha e passar horas defumando o leite. A mudança no método utilizado alterou o formato e algumas qualidades da borracha. O resultado da defumação eram bolas de borracha que podiam chegar até 150 quilos cada uma.

> ***"De começo**, até uns tempos atrás, era borracha defumada. Eram as bolas de 100, até 150 quilos. Mas era ruim de lutar com ela. Pra embarcar as bolas no barco, tinha que ser na corda. Mas depois a gente vendia a prancha, tinha grande e pequena, até 120 ou 150 quilos também. Conforme o cara quisesse fazer. Naquele tempo que a gente trabalhava, quando a gente passou a trabalhar todo mundo em casa, que todo mundo produzia, e vivíamos junto a nosso pai, se carregava um barco de mil, dois mil, três mil quilos de rancho e vinha entregar em casa. Era para o verão todo. O que faltava, vinha trazendo alguma coisa que faltasse. Comprava de cunhete o cartucho. Fora a munição solta que vinha para a gente matar caça. Hoje, até para comprar munição é difícil."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Atualmente, o ácido usado para coagular o leite é industrializado, e pode ser comprado na cantina. Ele veio substituir o leite de gameleira, que deixava um forte odor na borracha.

> ***"O ácido tem na cantina**, vem da rua. Antes botava o leite de gameleira que coalhava, mas fedia que só o diacho, mas a borracha não ficava boa, ela quebrava, não dava liga, não dava elástico."*

Quando o trabalho dos seringueiros começou no beiradão, a defumação era feita com o buião, uma peça semelhante a uma butija de metal onde era aceso o fogo. Depois foi substituída pela fornalha. Segundo Seu Edmilson, o tempo da defumação no buião coincidiu com o tempo do corte de machadinho.

> ***"A colocação lá tinha fornalha.** Naquele tempo chamava-se buião. É tipo um pote, tipo um bujão de gás. A boquinha em cima estreita, a boquinha em baixo estreita também. E tinha alça pra gente pegar. Era feito de um zinco doido, já vinha feito. Ali era que botava o coco pra sair a fumaçeira para defumar a borracha. Depois não, inventamos a fornalha que é mais fácil. O buião esquentava muito. O tempo que defumava de buião, não era cortado de faca, era de machadinha. Eu ainda tenho uma machadinha lá em casa de lembrança. Só que na época, quando eu me entendia, nem meu pai não alcançou mais, meu pai era de 1909. Quando ele foi cortar seringa já era na faca.*

Muitos seringueiros ativos ainda hoje defumaram com as fornalhas. Cada seringueiro sabia fazer a sua no terreiro de casa. Com a fornalha acesa, os seringueiros iam derramando o leite lentamente sobre uma cabaça redonda de coité que girava numa estrutura chamada "guindaxo" e ia se solidificando em contato com o calor e fumaça. O fogo era feito com coco babaçu seco de boa combustão, que custa a apagar, e cujo óleo natural produz uma fumaça espessa, apropriada para a defumação.

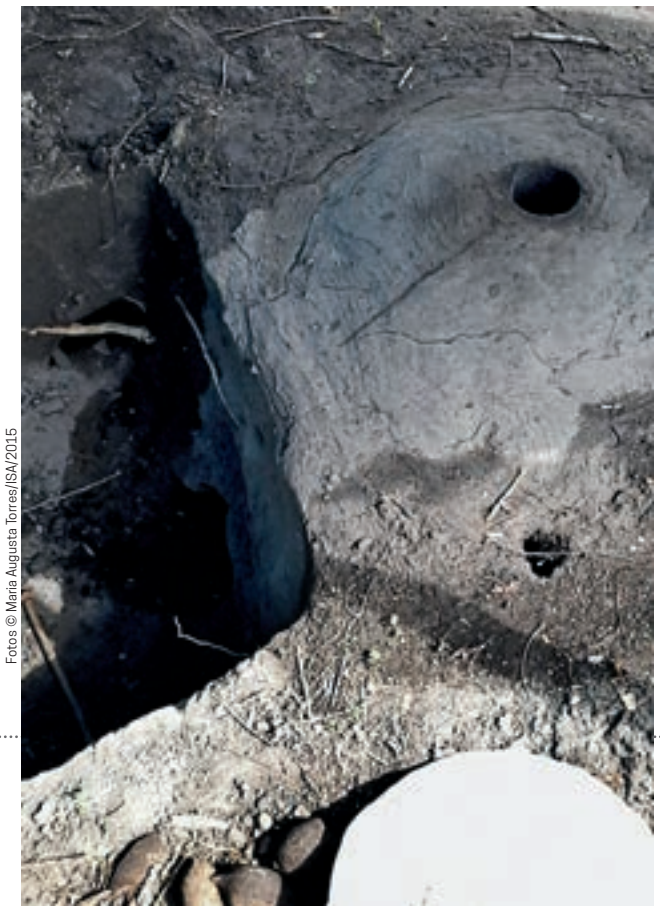
> ***"Do buião passou pra fornalha.** Fazia um buraco no chão e daqui pra cá a gente fazia outro. A boquinha era estreitinha assim [saída da fumaça]. Ficava igual um pote. Encima aquela boquinha pequenininha e embaixo do mesmo jeito. Só no meio que é aquele bojo medonho. Aí de lá a gente descia e furava outro buraco até achar ele lá embaixo. Encima a gente fazia de barro amassado. Botava um litro pra fazer a grossura da boca. Ficava uma belezinha. E lá como um suspiro. Aí limpava todo aquele barro, tirava e botava fogo lá embaixo, jogava o*

coco aqui. Os cocos e a madeira pra queimar botava lá no buraquinho. O buraco maior era pra gente entrar lá dentro pra puxar o fogo. A gente descia e ficava tranquilo lá, aí quando tava queimando e tava lento descia e puxava com o pau aquela brasa. Quando puxava subia uma pressão medonha, muito bonita. Até eu disse que vou fazer um defumadorzinho lá em casa, do mesmo jeito como era antigamente. Aí, a fornalha era ali e aqui a bacia, o depósito de botar o leite. Baciona grande assim, pegava trinta, quarenta litros de leite." **Edmilson Maranhão Viana**, 79 anos, Belo Horizonte, Rio Xingu, 2015

Seu Jinu hoje mora em Altamira. No seu tempo de seringueiro no beiradão não havia borracha prensada. Ele lembra que chegava da estrada no fim da tarde e terminava de defumar já era tarde da noite.

***"Naquele tempo** nós não fazíamos prensado, era defumado. Nós tínhamos aquele preparo: fazia o defumador, fazia a fornalha e aí quando chegava vinha aquilo defumado, aquele bolo ia crescendo até chegar aquele tamanho que não podia mais enrolar ele. Aí vendia.*

Pra fazer o rolo, enfiava um pau que varava de um lado para o outro. Nós íamos tirando o leite de uma bacia e jogando em cima, ia rolando naquele pau, rolando. Queimava aquele leite, tornava a puxar para cá, tornava a pegar o leite e jogava de novo. Era uma hora, duas horas, conforme o tanto de leite que a gente tirava. Tinha vez que você ia acabar de defumar eram oito horas, dez horas da noite. E agora não, agora está bom com esse negócio. O rolo você fazia ela com oitenta quilos, com cem quilos, com trinta quilos. Até cem quilos fazia. Agora assim como eles estão fazendo, a prancha, eu nunca trabalhei." **José Pessoa do Nascimento**, "Jinu", 71 anos, Altamira, 2014



FORNALHA PARA DEFUMAÇÃO DE BORRACHA. O BURACO INFERIOR ERA PREENCHIDO COM OS COCOS DE BABAÇU E A FUMAÇA SAIA PELO ORIFÍCIO SUPERIOR.

Fotos © Maria Augusta Torres/ISA/2015

O leite trazido da estrada tinha que ser defumado ainda naquele dia, porque com o tempo o leite começa a coalhar naturalmente e ele precisa estar líquido para ser despejado no rolo.

> ***"O cabra, às vezes,*** *trazia muito leite, só chegava às seis horas da tarde em casa. Saía seis da manhã e chegava seis da tarde. Aí você só tinha licença de chegar, tocar fogo na fornalha e defumar, às vezes ia terminar dez horas, nove horas da noite. Não pode deixar pra defumar no dia seguinte, porque o leite coalha na bacia. Aí você tinha que defumar aquele leite. Tinha que tirar muito cavaco, ou juntar muito coco, casca de coco ou o coco inteiro, para defumar. Dava um grande trabalho."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Conforme relato dos moradores, a substituição da técnica de defumação pela coagulação se consolidou na Terra do Meio nos anos 1980. Os próprios patrões que compravam a borracha contribuíram para disseminar a nova técnica encomendando a borracha feita de leite coalhado.

> ***"Nós estávamos*** *trabalhando com um cara que trabalhava com o Frizan, levava mercadoria do Frizan. Ele foi quem levou esse negócio. Ele chegou lá e falou que agora o Frizan não queria mais esse negócio de borracha defumada, queria era a prancha (que naquele tempo não era bloco, chamava prancha). Ninguém sabia nem fazer a prensa pra emprensar a borracha. A gente sabia só fazer a prensa da farinha."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Segundo os seringueiros que viveram a transição nos modos de processar o látex, o método de coalhar facilitou o trabalho de produção de borracha e tornou mais leve o ofício dos seringueiros.

> ***"Tinha vez que eu*** *terminava de defumar era 11 da noite. O trabalho era muito grande. Com o bloco não, você chega da estrada às quatro horas, coa o leite na caixa, coloca o ácido e deixa lá, ele vai coalhar e pronto. Já pode banhar ou fazer outro serviço. Tá com mais de 20 anos que eu parei de defumar. Eu ainda morava no Porto Seguro, no Igarapé do Limão."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quando os blocos de leite coalhado começaram a ser produzidos, o coagulante utilizado era leite de gameleira. Depois foram introduzidos ácidos químicos comprados fora, que têm a vantagem de serem mais potentes e reduzirem o odor da borracha. Os regatões que assumiram parte das relações comerciais que antes envolviam os patrões chegaram a negociar borracha, mas por um preço muito baixo que não compensava para os seringueiros. Somente a partir da criação das reservas extrativistas e com apoio de organizações parceiras dos beiradeiros, a comercialização de borracha foi retomada.

Nesse processo foram criadas as cantinas, entrepostos comerciais construídos em localidades beiradeiras e sob gestão dos moradores locais. Nas cantinas, os beiradeiros interessados em cortar seringa podem comprar utensílios, combustível, ferramentas e outros bens.

> ***"O bloco é mais fácil.*** *Aquela coisa feita na caixa, você faz a prensa e faz aqueles blocos grandes. Tem bloco de 100 quilos. No tempo que nós trabalhávamos, não tinha esse ingrediente que tem hoje, a gente tirava o leite da gameleira e colocava um pouquinho na caixa, no tanque, dava uma mexida ali com a água, jogava o leite e mexia. Quando terminava de mexer ele, já terminava de coalhar. Ele é cruel também para coalhar."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

Um dos trabalhos que o seringueiro não tinha quando defumava o leite, mas que surge na técnica de produção da borracha em bloco, é a construção das prensas. Elas são feitas pelos próprios seringueiros de madeiras resistentes retiradas da mata. As caixas retangulares usadas para coalhar o leite e para prensar têm uma medida padrão: a testeira é a largura, a lateral é o comprimento. O champrão[8] tem que ser feito justo na caixa pra poder prensar e é bom colocar um puxador pra poder tirar depois de dentro da caixa. Uma pedra faz o peso da prensa. Ela fica na ponta do varão, amarrada com arame.

O procedimento do seringueiro quando chega da estrada é coar o leite numa peneira bem fina para retirar ciscos, folhas e outras impurezas, e derramar numa caixa de madeira Então se acrescenta um pouco do líquido coagulante e deixa-se a borracha em repouso, com uma tampa. No dia seguinte, aquela fatia já pode ir para a prensa e a nova remessa de leite é derramada na caixa para coalhar. O leite do segundo dia é colocado sobre o primeiro e vão sendo prensados juntos.

> ***"O leite chega da estrada**, e primeiro coa na caixa. Joga o ácido de coalhar e deixa o leite na caixa tampado pra não cair impureza dentro. No outro dia, quando chego da estrada, eu tiro e boto na prensa. Jogo o leite da estrada na caixa com o ácido e deixo. No terceiro dia, quando eu chego da estrada, jogo a borracha do outro dia na prensa, em cima da outra e torno a colocar o leite na caixa. Quando eu tô cortando assim direto, eu fecho o bloco em uma semana, seis dias cortando. É bom ter duas prensas porque daí aquela borracha fica uns três dias ali em uma prensa, e na outra já começa a botar a borracha da outra semana. Quando eu começo a cortar, é pouco leite. Daí eu levo uns cinco dias pra fazer a borracha. No segundo meio-verão ela afina o leite devido às chuvas e vai aumentando mais, daí acabo um bloco em quatro dias."* **Francisco Duarte Machado**, "Chico Doido, 39 anos, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015

8. Prancha de tabuado grosso.

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

BLOCO SENDO VENDIDO NA CANTINA DO MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Os seringueiros se preocupam com a qualidade do produto que vendem para a cantina. Toda a borracha é marcada com letras que identificam quem fez. A reputação do seringueiro garante o respeito dos outros e boa aceitação do mercado. Chico Doido leva de três a cinco dias de corte, conforme a produtividade das seringueiras, para fechar um bloco. Ele coa duas vezes para retirar todas as impurezas.

> ***"O leite vai pra caixa*** *e tem que coar duas vezes. Arrumo um plástico ou um pano meio grosso pra jogar por cima pra poder botar uma tábua em cima do coalhador pra evitar que caia alguma coisa dentro. Da caixa vai pra prensa e da prensa sai pro paiol pra secar um pouquinho, pra poder ir pra cantina. Botando ali no paiol, estando lavadinho, tá bom. Depois que a borracha tá dura, estando pronta, não tem como entrar sujeira dentro.*

Obter um bloco de borracha com qualidade depende muito de como está o leite das seringueiras. Como já foi dito, além da forma como o seringueiro corta, o leite varia conforme a incidência de chuva. Ao mesmo tempo que um verão com chuva é bom porque aumenta produtividade de leite, quando esse leite vai para a prensa a quebra é grande porque o leite está aguado. Então, períodos de seca são favoráveis para um leite "puro", como explica Chico Doido.

> ***"Quando chove fica melhor de leite.*** *É ruim pra encaixotar, porque fica muito melado, mas dá mais leite do que quando fica seco direto. Cada vez que vai secando vai diminuindo o leite, só que o leite fica melhor porque fica mais puro. Só o leite puro mesmo, não tem quase água. Por exemplo, se começar a cortar agora em outubro, nuns três dias está dando leite a vontade aí, mas mais é água, o cara bota na prensa e afina demais, tem muita água. Aí quando o leite está mesmo forte, quase não baixa, pesa mais. As primeiras borrachas quebram menos por que o leite é mais puro."* **Francisco Duarte Machado**, "Chico Doido, 39 anos, Ressaca, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Otávio Almeida/ISA/2017

NO MORRO DO ANFRÍSIO, MANTAS DE BORRACHA SECAM AO SOL.

Além dos blocos, é possível fazer as mantas, que são pedaços finos de borracha que ficam secando pendurados no varal. As mantas são uma forma introduzida recentemente para formatar a borracha em módulos quadrados, havendo compradores que preferem assim.

> ***"Manta tem dois tipos que faz.*** *Pega a borracha e puxa assim, vai puxando, puxando, sacudindo assim até ficar na grossura que é de ser, aí pendura lá. Tem outra que bota em riba de uma tábua e aí quando acabar passa um rolete de pau bem lisinho, aí ela vai esticando, esticando, vai para lá e vai para cá."* **Francisco Santos da Silva**, "Chico Preto", 56 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2014

O ofício de seringueiro, tão caro à história recente da região, permanece vivo. Uma nova geração de seringueiros está dando continuidade a essa atividade, buscando relações comerciais que valorizem os produtos e o modo de vida dos extrativistas.

QUEBRAR CASTANHA

A castanheira (*Bertholletia excelsa*), é uma das maiores árvores da floresta amazônica. Seu porte majestoso e sua copa frondosa predomina entre as demais árvores nas áreas de terra firme, também chamadas de "chapadas". A presença das castanheiras é constante na paisagem da Terra do Meio, chegando a medir até 50 metros de altura e cinco metros de diâmetro. Nos locais onde há concentração de castanheiras, a sombra de suas copas impede o crescimento de vegetação densa sob o dossel, caracterizando áreas de mata bosqueada.

> ***"As castanheiras**, elas são agrupadas. Porque a castanheira dificilmente dá só uma num lugar. Dificilmente de uma castanheira você não enxerga a outra, elas sempre estão ali uma próxima da outra."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

A castanheira floresce entre outubro e dezembro, quando as primeiras chuvas do inverno voltam a umedecer o beiradão. O fruto, chamado de ouriço, leva de 12 a 15 meses para amadurecer.

> ***"A castanheira flora** e daí forma o umbigo, que é um botãozinho da flor. Aquilo já é o ouriçozinho. Fica o ano todinho, vai cair em novembro ou dezembro do outro ano."*

O ouriço tem tamanho de um coco e sua casca marrom escura é muito resistente. Dentro de cada ouriço ficam de oito a 24 sementes, que são as amêndoas ou castanhas comestíveis e altamente apreciadas. Os ouriços maduros começam a cair quando as chuvas pesadas de inverno amolecem os talos. Mesmo caindo de uma altura de quase 50 metros, os ouriços não racham, de modo que as sementes ficam íntegras em seu interior.

Além da variabilidade no número de castanhas de cada ouriço, a produção de ouriços de cada castanheira também varia de ano para ano. Mesmo castanheiras grandes podem não produzir nenhum ouriço. A variação dessa produtividade é observada com atenção pelos beiradeiros que trabalham na quebra da castanha.

Na Terra do Meio, diferente do que ocorreu em outras regiões do Pará, ainda existem castanheiras em abundância e a maior parte das famílias ribeirinhas dessa região tem, na venda da castanha, sua principal fonte de renda. "Quebrar castanha" é o modo beiradeiro de nomear a atividade de extrativismo de castanha, e se refere à ação de abrir os ouriços para retirar as sementes, tarefa realizada durante permanências longas dentro dos castanhais localizados no centro da mata. Desde o primeiro ciclo da borracha os seringueiros trabalham com castanha.

> ***"No tempo da seringa**, a castanha era a única produção que vendia para os patrões sem ser a borracha. Desde que eu me entendia já vendia castanha. Depois a seringa abaixou, a castanha continuou e veio o gato. No tempo da castanha, todo mundo queria comprar pele de gato. Daí o gato caiu e continuou a seringa de novo."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014

CASTANHEIRO CAMINHA COM PANEIRO, TERRA DO MEIO.
© Marcelo Salazar/ISA/2007

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

© Marcelo Salazar/ISA/2014

Ao longo do século XX, o mercado da castanha sofreu oscilações de preço, mas a venda da produção era garantida. A castanha seguiu sendo coletada e vendida paralelamente aos ciclos de intensa prosperidade, estagnação e decadência que marcaram outros produtos como a borracha, a pele de gato e o ouro.

> ***"A castanha todo tempo foi extraída.*** *Todo tempo, nunca parou. A castanha só passou quando veio a segunda guerra mundial que aí não tinha exportação pra castanha. Mas passou, e daí veio o gato, veio seringa, veio tudo e a castanha toda vida foi extraída. Quando chegava o inverno, era todo mundo na castanha."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Os patrões que compravam a borracha se interessaram pela produção de castanha, sobretudo porque o trabalho nos castanhais nunca concorreu com a extração de látex, já que se concentra nos meses de inverno. Os patrões mandavam botar piques de castanha próximos às colocações para os seringueiros trabalharem no inverno. Aproveitando a sazonalidade natural, cortar seringa no verão e quebrar castanha no inverno se tornaram atividades complementares que garantiram a sobrevivência das famílias beiradeiras desde o primeiro ciclo da borracha.

Com a saída dos patrões, os piques de castanha continuaram sendo explorados pelos seringueiros e seus descendentes. Tornaram-se áreas valiosas, de controle familiar, passadas de pai para filho. Alguns piques somam mais de mil castanheiras. Os meninos

Fotos © Rogério Assis/ISA/2017

Da esq. p/ dir.: DO CARMO NO CASTANHAL NA LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI; OURIÇOS DE CASTANHA E CASTANHAS-DO-PARÁ COM E SEM CASCA.

com idade de dez anos já vão com os pais quebrar castanha. Se por acaso uma família se muda para uma localidade longe do castanhal, não perde o direito de continuar coletando castanha naquele pique.

> ***"Na época*** *dos meus quinze anos, dezesseis anos eu já andava também com meu pai no mato quebrando castanha. Esses castanhais que existem por aqui, todos eram ele que quebrava. Eu não conferi ainda não, mas acho que tem para mais de umas quatrocentas castanheiras."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

> ***"Eu aprendi quebrar castanha*** *com meu pai mesmo. Isso aí foi cedo, com 11 anos eu já estava dentro do castanhal. E daí nunca mais parei. Já ensinei pros meus filhos. São eles que eu tô ensinando agora. Meus irmãos que eram pequenos começaram a andar no mato mais eu. Aí eu ensinei pra eles também, quebrando, batendo o ouriço, botando a carga num paneirinho."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

> ***"Eu quando comecei*** *a andar no mato mais meu pai pra carregar castanha eu tinha sete anos. Meu pai fazia um paneirinho pequeno que pegava uma quarta (metade de um tambor). Mas eu não andava todo dia nesse tempo. Quando eu tinha dez anos, daí comecei a andar todo dia com ele. Faz então 40 anos que eu trabalho com castanha. Nesse tempo nós quebrava na Volta da Escada, lá tem 15 piques."* **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Famílias beiradeiras da Maribel têm seus piques de castanha do outro lado do Rio Iriri, subindo o Rio Novo e pequenos afluentes. Esses castanhais ficaram dentro da Estação Ecológica Terra do Meio, unidade de conservação federal criada em 2005, dificultando o acesso às áreas tradicionais de trabalho[9].

***"No tempo do meu pai**, primeiro era o Coriolano que era o dono dos seringais no Rio Novo e controlava os castanhais que o meu pai trabalhou. Depois, quando chegamos da Laranjeira[10], já era outro dono, o Amorfirma, e meu pai voltou a cortar seringa, mas as estradas eram dos dois lados do rio. De um lado hoje é Estação Ecológica, e do outro lado virou a Terra Indígena Arara.*

O Amorfirma passou a ser dono dos castanhais antigos do tempo do Coriolano. Nós quebrávamos castanha lá dentro, num castanhal conhecido como Pedro Jale, e hoje é Estação Ecológica. Tinha outros castanheiros que quebravam no Pau Branco e no Guloseira. Hoje quem quebra é o Zé Simbereba, meu irmão, o Jacu, o Moisés, todos são filhos de gente que tem uma história lá dentro. Ficou tudo dentro da Estação Ecológica. A Estação Ecológica pegou os castanhais tudo." **Francisco de Paula Moreira da Silva**, "Chicó", 49 anos, Maribel, Rio Iriri, 2014

***"Nos proibiram de entrar.** Foi uma luta grande, brigando com o ICMBio pra conseguir a liberação de novo. Conseguimos, mas a autorização é temporária. É de fevereiro a 31 de maio. A que eu tirei pra 2014 já não vale pra 2015. Mas agora falaram que nós não vamos nem poder olhar pra lá. A castanha é o único produto, é a atividade que nós temos aqui. Quando chega [a época] a gente mesmo sabendo que não tem castanha, a gente tem aquela vontade e aquele desejo de ir, pra estar lá, porque a gente tem aquilo, é uma tradição nossa estar ali quando tem castanha, estar limpando os piques, colocando em pique. Só que*

9. Essa categoria de unidade de conservação é de proteção integral, ou seja, proíbe qualquer tipo de manejo de seus recursos naturais, salvo para fins científicos ou de preservação da biodiversidade (SNUC, 2000).

10. Laranjeira é uma colocação seringueira no alto Iriri onde moraram Seu Francisco e Dona Rita com os filhos.

© Lilo Clareto/ISA/2014

CASTANHEIRA SE SOBRESSAI NA PAISAGEM DA FLORESTA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

agora ficou difícil. Quando era liberado não, onde tinha água que desse da gente ir, a gente ia, chegava lá ficava botando castanha no pique, fazendo barraco, e quando a castanha começava às vezes a gente ainda vinha aqui fora e depois voltava pra quebrar castanha. Agora não, a gente faz nas carreiras. Quando chega o inverno a gente quer ir pra lá, não quer ficar aqui, até porque lá também não tem doença, lá tudo é sadio. O tempo que a gente fica lá não tem praga, não tem nada, só aquele correr do dia mesmo, a noite assim é muito bom lá." **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Na fala de Simbereba, quebrar castanha não aparece somente como uma atividade econômica – fundamental para a renda – mas como tradição das famílias do local. Pessoas que nasceram e se criaram organizando a vida para quebrar castanha nos meses de inverno. Conta que a proibição ambiental alterou a duração do trabalho, e acelerou o período de permanência na floresta.

Os piques são conhecidos pelo nome. As famílias da Maribel se dividem para coletar e cada uma trabalha em uma área. Em 2014, Seu José Simbereba e Dona Lindalva conseguiram autorização para as famílias coletarem castanha nesses piques dentro da Estação Ecológica. Porém, a autorização precisa ser renovada anualmente.

"Aqui pra fora no Iriri *tem um no Matias e outro na morada que chama Giliberto. E dentro do Rio Novo, lá é que é o forte da castanha, pra lá que eu quebro mesmo. Lá tem os castanhais do Pedão, Pau Branco, Seringueira, Pedro Jale, Bananal, Copaíba, Piquiarana e Piquizeiro. No castanhal do Pedro Jale, quando tava botado o pique, tinha mais de mil castanheiras. Mas agora só tem duzentas, acho que não tem nem quinhentas mais. Nós estamos colocando em pique agora de novo. Eu mais meus meninos e meu sobrinho. Esses são todos no Rio Novo, tem mais um na Encravada. Nesses piques quem quebra sou eu, o Moisés e o Jacu, os meus meninos e o Lameu ali, que é meu sobrinho. O Moisés era meu genro mas hoje não é mais."* **José Moreira da Silva,** "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Dentro das Reservas Extrativistas a situação é mais favorável e as famílias continuam botando piques, reocupando antigas colocações de seringueiros e passando longas temporadas nos castanhais nos meses de inverno.

"Os piques do Aurora *quem quebrava era o finado Deodato, finado Rogério, finado Francisco filho do Rogério, Jorge Nogueira, eram todos seringueiros, moravam no Morro do Anfrísio. Quebrava o finado Liberato e muita gente que ia pra lá quebrar. Quando eu fui pra lá, tá com 27 anos. Quando a gente foi pra lá, nunca mais ninguém tinha ido lá pra dentro do Aurora. Aí foi eu Chico Preto, Ricardo e mais um companheiro pra ver se reabria os piques.*

Quando chegamos lá, só vimos o mato, e as fruteiras, mas as castanheiras ninguém sabia. O Chico Preto foi no rumo de uns piques que ele sabia de antes. Eu fiz perguntar onde tinha pique, eu entrei na mata, mas não via nada. Aí foi, fui colocando pique, colocando pique. Hoje nós contamos quatro piques. Mas tem um pique no Aurora que nós quebramos, eu mais meus filhos, e a gente tira de 60 a 100 caixas por safra. Em 2001 e 2002 eu tirei só do meu facão 250 caixas." **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Atualmente, a produção de castanha dos beiradeiros é vendida para as cantinas e para os regatões. Por meio dos contratos estebelecidos entre as cantinas e as empresas, criou-se uma concorrência que resultou no aumento do preço, beneficiando os castanheiros.

TEMPO DE QUEBRAR CASTANHA E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

> ***"A castanha tem lugar*** *que ela cai mais cedo, lugar em que cai mais tarde, quem manda é a chuva do verão. Se o verão é muito chuvoso ela vai cair um pouco mais tarde. Se o verão é seco, nas primeiras chuvas do segundo meio-verão, setembro, outubro, novembro, ela já começa cair."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

O regime de chuvas define o período de quebra da castanha. Se o verão foi seco, as primeiras chuvas do segundo meio-verão (setembro, outubro e novembro) amolecem os talos das castanheiras e os ouriços começam a cair. Se o verão foi chuvoso, os ouriços demoram mais a cair, e a quebra da castanha pode se estender até abril.

Normalmente, em janeiro os ouriços ainda estão caindo, por isso pode ser perigoso ficar sob as castanheiras nessa época. Seu Redi, do Riozinho do Anfrísio, prefere quebrar castanha em fevereiro e março. Outros preferem fazer uma primeira cata em janeiro e outra no fim da safra.

> ***"O mês para quebrar castanha*** *é fevereiro e março. Que ela já caiu tudo. Porque se você vai em janeiro ainda não, se quebrar castanha vai cair em cima da cabeça do cara! É arriscado perder a vida. Já passou rapando, estou te falando! O Cacheado mais o Herculano, eles foram juntar castanha nesse tempo de castanha caindo. Eles chegaram, olharam em cima, a castanha estava fina. Só fez chiar. Caiu e furou o fundo do paneiro, varou em baixo. É pancada feia.*
>
> *É como eu vejo. Tem uns que vão no pique, quebra primeiro, e depois torna fazer outra recata. Não! Recatar é quando um pique está começando a cair, aí junta aquela primeira castanha que caiu, e depois você é obrigado a ir de novo fazer outra cata, outra remessa quando termina de cair. Eu não, deixo as castanhas caírem primeiro, depois que elas arriarem, eu vou."* **Redinaldo Pereira do Nascimento**, "Redi", 48 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2014

Nos castanhais do Rio Novo, afluente do Iriri, a temporada da castanha coincide com a do Riozinho do Anfrísio. Fevereiro e março são os principais meses para quebrar.

> ***"A safra mesmo****, quando termina de cair, é final de fevereiro, começo de março. Em março é só catar. Dificilmente a gente encontra uma castanheira caindo em fim de março."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Neto é pai de quatro filhos pequenos e junto com a mulher precisa dar conta de obter alimento e renda para sustento da família. A necessidade faz com que Neto visite os piques antes dos ouriços terminarem de cair, se arriscando para quebrar a castanha disponível para vender.

> ***"Em dezembro,*** *janeiro e fevereiro está caindo demais. Se vai pro castanhal é porque a necessidade obriga. Se tem filho, sabe como é, a gente tira o sustento, dá sustento da família, comprar as coisas, então tem que ir."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

PARA ACESSAR OS CASTANHAIS, NETO REMA DENTRO DO IGAPÓ ATÉ CHEGAR NOS PIQUES EM TERRA FIRME.

Em castanhais próximos das localidades, o trabalho de quebrar castanha é diário, o castanheiro vai e volta todo dia. Nos castanhais distantes, como por exemplo os piques do Rio Novo ou no Igarapé Aurora, os castanheiros passam semanas na mata até terminar de coletar e quebrar toda a castanha. José Simbereba já ficou mais de dois meses nos castanhais do Rio Novo.

O trabalho de quebrar castanha é feito em grupo, geralmente de parentes, mas podem haver outros arranjos. Em algumas ocasiões vão apenas o pai e os filhos mais velhos, em outras vão as mulheres também, desde que não tenham filhos muito pequenos.

Em 2014, por exemplo, Do Carmo trabalhou com um irmão (que mora na mesma localidade), um cunhado (de outra localidade) e um terceiro não aparentado que mora em Altamira.

***"A castanha a gente sempre** trabalha com as pessoas. Esse ano agora [2014], eu quebrei castanha junto com Francisco meu irmão, com o Pedro Costa, o Tuquinha meu cunhado, sempre nesses mesmos piques que eram do meu pai e que eu estou tomando conta hoje. No próximo ano, se eu achar outras pessoas que queiram trabalhar comigo... Eu vou só também, mas tendo uma pessoa para ir com a gente melhor é, um companheiro para andar no mato."* **Manoel do Carmo Neves de Souza**, "Do Carmo", 50 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Seu José Simbereba costuma ir para os castanhais do Rio Novo com sua esposa, filhos e sobrinhos. Seu Raimundo Delmiro quebra castanha no Igarapé Aurora com seus filhos mais velhos.

Nos dois casos, os castanhais são distantes, os grupos organizam verdadeiras expedições para criar condições de permanecer dentro da floresta. Levam farinha e outros mantimentos, munição para caçar e constroem barracos cobertos de lona ou palha babaçu onde atam suas redes. Levam facões, machados, amoladores, botija de gás, paneiros, saco para colocar a castanha dentro, barbante e agulha para costurar a boca do saco.

"O castanheiro *se prepara pra quebrar castanha. Porque quando vai tirar castanha não é que nem seringa, não é que nem o peixe. Quando vai pescar, você passa oito dias pr'ali, daí vem em casa, decide 'hoje vou fazer uma farinha'. Na castanha não.*

Quando eu vou daqui lá pro rio Novo, nós vamos daqui já dispostos a só vir quando termina a castanha; quando chega dezembro, janeiro, já está tudo preparado, facão tamanho 127 ou 128, machado pra tirar lenha, fazer a farinha certa de ficar aquele tempo lá, mercadoria já compra com suficiência pra não ter que vir aqui atrás. Se vier pra casa a despesa redobra que é grande o gasto de combustível. Dá dois dias de viagem. Então já leva tudo naquela quantidade certa, baseado em 90 dias.

A gente faz barraco de plástico, às vezes faz coberto de palha. São uns quatro barracos que tem que fazer se for quebrar castanha em todos os piques do Rio Novo. É quase que nem morar lá mesmo. Lá nós temos planta, nós temos manga, eu tenho banana plantada lá em redor do barraco, não tá melhor porque é debaixo da mata quase. Mas limão, tudo a gente tem lá." **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Castanheiras e ouriços no chão. Desenho de© Miguel Castro

Fotos © Juan Doblas/ISA/2015

ACAMPAMENTO E CASTANHEIROS EMBALANDO CASTANHAS COLETADAS NO IGARAPÉ AURORA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Seu Raimundo Delmiro permanece uns 20 dias no castanhal. Também houve tempo que ficava mais de um mês.

> ***"Quando a gente vai pra lá**, agora eu passo 15 a 20 dias, mas de primeiro em passava 30 dias. Teve uma vez que eu passei 37 dias. Vou eu e meus meninos: Raimundo Filho, Francisco, Fernando, Manoel, Francelino e Iranildo. Pra chegar lá no pique do Aurora, vai de canoa, a rabeta vai até o porto do castanhal. Sai do Riozinho descendo, entra no Limão, navega pelo Limão uma base de umas duas horas até a boca do Piracuí, depois da boca do Piracuí até a boca do Aurora umas quatro horas. Ali é volta demais. Da boca do Aurora lá no ponto de castanha é três horas. A gente sai de rabeta às seis da manhã, quando dá três da tarde, chega lá se tá limpo."* **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outro arranjo feito durante a temporada de castanha foi observado na família de Ricardo e Sebastiana. Ricardo foi quebrar castanha em castanhais dentro do Igarapé Limão, levando consigo a família toda. Mas enquanto os homens mais velhos iam para as áreas de trabalho, em locais remotos da floresta, a mulher com as crianças ficaram numa antiga colocação de seringa na beira do igarapé, que contava com uma casa e árvores frutíferas. No fim do dia, os castanheiros voltavam para merendar e dormir nesse local. Nessas condições chegaram a passar mais de dois meses.

© Aaron Vincent Elkaim/2014

© Edinilza Gomes/2015

A quebra da castanha promove uma reocupação temporária de antigos locais do território, que antes serviam de morada de seringueiros, e constitui um importante vetor de interação com a floresta.

TAREFAS DO CASTANHEIRO E MANEJO DOS CASTANHAIS

Há maneiras de aumentar a produtividade das castanheiras e facilitar o trabalho do castanheiro. Botar pique é uma delas. Uma das principais tarefas na limpeza de um castanhal é remover o cipó que sobe do chão e se acumula na copa, abafando a árvore. Muitos beiradeiros afirmam que as árvores livres de cipó produzem mais ouriços. Seu Raimundo observou o aumento no castanhal do Aurora.

"Pique tem que saber botar, *colocando a castanheira nos tamanho que tem condições de zelar o pique e tirar a castanha. Zelar o pique tem que deixar ele limpo, porque se o cabra for quebrar castanha só rasgando o mato, ele não tem pique. Pique é roçado. Quando começa uma nova safra, a primeira tarefa da pessoa é roça, pra poder juntar e quebrar. Na limpeza dos piques, tem algumas castanheiras que são muito enroladas de cipó, corta o cipó tudinho no tronco, aí ele morre. No outro ano ela tá no limpo e produz mais, porque o cipó abafa ela na copa. Às vezes castanha que dá duas a três caixas, ela dá uma caixa porque com cipoal ela não produz.*

Tem um pique no Aurora que uma vez nós quebramos 28 caixas só numa castanheira, eram três mil ouriços de castanha. Essa castanheira antes ela dava uma base de uns 500 ouriços e ela toda cheia de cipó, cortamos tudinho eu mais o compadre Rosemiro. Cortamos umas duas horas, tinha uns cipós medonho, muito grosso, um cipó brabo. Aí passou dois anos, ela deu essa produção.

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

© Marcelo Salazar/ISA/2006

Da esq. p/ dir., no Riozinho do Anfrísio: JOÃO NETO FAZENDO PÉ DE BODE; CHICÓ COLETA OURIÇOS COM PÉ DE BODE NO CASTANHAL DO RIO NOVO; CASTANHAS APÓS LAVAGEM NO RIO E PAIOL COM CASTANHAS.

Mas tem um pique no Aurora que nós quebramos, eu mais meus filhos, e a gente tira de 60 a 100 caixas por safra. Em 2001 e 2002 eu tirei só do meu facão 250 caixas." **Raimundo Delmiro**, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A limpeza do castanhal é importante pra visualização dos ouriços caídos no chão. Castanhais limpos agilizam a coleta e quebra dos ouriços. O castanheiro vai caminhando pelo pique com um paneiro nas costas e um pé de bode[11] na mão. Quando o paneiro se enche, é despejado em um canto do pique; depois de nova cata outro paneiro é trazido para o mesmo ponto, sucessivamente. Reunida uma ruma razoável, começa-se a quebra dos ouriços com um facão. As castanhas são trazidas no paneiro para casa ou para o acampamento. Antes da venda, as castanhas são lavadas. As que boiam estão podres, podem ser descartadas. As demais vão para o paiol onde são mexidas de tempos em tempos para que fiquem secas e arejadas.

Os castanheiros reparam que a produtividade das castanheiras oscila de ano para ano e buscam perceber quais são as variáveis que podem estar influenciando isso.

11. Pé de bode é uma ferramenta usada para coletar ouriços de castanha. É uma espécie de "pinça de madeira" com três hastes que retira o ouriço do chão até ser depositado no paneiro preso às costas do castanheiro.

> ***"A produção varia.*** *Porque tem ano que você vai e tira duzentas caixas e tem no outro ano que você vai e tira cinquenta. Por castanheiro. Porque o castanhal é assim, ele dá um ano, outro não. E às vezes faz que nem no rio Novo. O rio Novo estava com esse monte de ano que não dava castanha, esse ano que produziu mais."* **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

E há uma percepção mais ou menos geral de que a produtividade das castanheiras está diminuindo. Beiradeiros do alto Riozinho e do médio Iriri falam sobre isso. Alguns dizem que as araras, sobretudo a arara vermelha, são predadoras que provocam a diminuição do número de ouriços. Acreditam que a redução da área florestada no entorno das Reservas Extrativistas concentram as araras nas áreas que lhes oferecem alimento, caso dos castanhais.

Outros discordam dessa hipótese, considerando que pode ser algum fator climático, porque as chuvas e as secas estão diferentes de antigamente. A controvérsia não é solucionada, e a reflexão sobre os processos ecológicos ligados à produtividade das castanheiras continua.

> ***"No Alto Alegre*** *eu acho que tinha só um pique de castanha. No tempo que dava castanha, era produtivo, mas agora está difícil até para achar um ouriço. Não produzem mais. Não sei porque. É na nossa região aqui em geral. Só que ali para baixo a gente ainda consegue, mas não aqui."* Agostinho Bezerra de Castro, 64 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2014)

Simbereba menciona o aspecto afetivo que marca a relação com as castanheiras, um elemento que também define também uma relação de troca generosa entre as árvores e os castanheiros.

Manejo da castanheira. Desenho de © José Freires da Silva, "Murrassa"

"Tem uma coisa assim que a gente sente, ***porque as castanheiras a gente cuida, cuida daquelas árvores, aquelas que estão nos piques que a gente coloca. Nós cortamos os cipós para elas não ficarem sofrendo com aquele monte de cipó nas costas. Quando a gente chega lá parece que se comunica com elas. Parece não, porque a gente fala mesmo com as castanheiras. Se ela tem muita castanha, a gente fica animado, conversa com ela. Se ela não tem, fala: 'esse ano tu não deu nada, né irresponsável!'. [risos]. A gente fica assim conversando com as árvores."*** **José Moreira da Silva**, "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Além de comercializada, a castanha é consumida ainda "verde" pelos beiradeiros. Verde é a castanha que foi colhida e ainda não passou pelo processo de secagem que aumentará consideravelmente sua validade, permitindo alcançar diversos mercados. Esse processo é realizado na mini usina do Rio Novo, mas para isso as amêndoas devem ser descascadas.

A importância da castanha na dieta beiradeira foi abordada em outras partes deste livro (*ver introdução da Parte II*). Carnes de caça, bichos de pena e de casco são preparados no leite da castanha. Além disso, é possível tirar o óleo das amêndoas (*ver box ao lado*).

A castanheira fornece madeira boa para ser usada em construções e cobertura de casas (*ver box Cobertura de Cavaco, pág. 286*). Sua madeira serve também para confeccionar peças da prensa de mandioca, além de povoar memórias de acontecimentos marcantes, como na narrativa de Carlinhos abaixo:

***"Eu era menino.** Passei uma noite e um dia dentro de um buraco de castanheira. Lá tinha uma cobra e uma paca, mas tinha que ficar lá, porque foi quando escapamos de índio, eu mais meu pai dentro de uma castanheira, do buraco da castanha que ia daqui até aquela casa, o buraco. E os índios eles chegaram lá para nos matar com a borduna. Como é que nós íamos sair? Pra lá nós não saíamos, pra cá nós não saíamos, porque eles estavam lá na beira do buraco. Muito índio, os Kayapó. Eles vieram atrás de nós, eles rastreiam no rastro da gente. A valença nossa é que tinha essa castanheira lá."* **Carlos Rodrigues da Silva,**
"Carlinhos", 59 anos; Santa Luzia, Iriri, 2014

EXTRAÇÃO MANUAL DO ÓLEO DE CASTANHA

O óleo de castanha é utilizado na culinária local e tem sabor suave comparado ao óleo de coco babaçu. A castanha não rende óleo tanto quanto o coco, e na maior parte das vezes o uso culinário da castanha é feito do leite.

Rosângela, criada no Riso da Noite, no Riozinho do Anfrísio e hoje moradora da localidade Manelito, no Iriri, descreve o passo a passo do processo de extração do óleo de castanha

Em primeiro lugar tira-se o leite que deve ficar em repouso dentro de uma lata até subir a nata, uma "chave de nata" com cerca de dez centímetros). O líquido que vai se formando por baixo dessa nata é retirado com uma mangueirinha.

A nata vai ao fogo e o calor separa o óleo que vai sendo aparado com uma colher emoutra vasilha. Como ainda está com um pouco d'água, é preciso "fritar o óleo" no fogão a carvão para apurar, secar toda a água, Este é o último processo na produção do óleo da castanha, que fica branquinho, transparente, diferente do óleo de babaçu torrado.

QUEBRAR COCO

A palmeira babaçu (*Orbignya phalerata*) é muito comum na paisagem florestal da Terra do Meio e possui múltiplos usos para os beiradeiros. Os locais onde se concentram os pés de babaçu são chamados palhais, nome que remete à uma das partes mais usadas da palmeira: a palha (ou folha). A palha de babaçu é usada para fazer a cobertura da maioria das casas no beiradão. Cofos e esteiras também são feitos com ela.

Os cocos crescem em cachos e são ingredientes usados na culinária local, tanto o leite como o óleo, ambos extraídos da amêndoa (ou bago, ou castanha); a entrecasca do coco é processada para fazer uma farinha que serve como um nutritivo complemento na alimentação, o chamado mesocarpo de coco babaçu. Além destes usos, os cocos não aproveitados como alimento são queimados e sua fumaça repele os insetos – a mesma fumaça que no passado defumava o leite de seringa nas fornalhas dos seringueiros. Quando os cocos apodrecem, nasce em seu interior uma larva, chamada gongo, que pode ser utilizada também para pesca.

> ***"O coco babaçu** é uma coisa que dá no mato, tem as palmeiras. A gente tira a palha para cobrir a casa, faz as paredes da casa, o japá, serve também para fazer esteira, fazer abano. O óleo serve para muitas coisas, para a gente temperar comida, a gente tira o leite e tempera, faz também o molho e coloca pimenta. Faz bolo também. Quando a gente quer fazer o bolo, a gente tira o leite, bota na massa e faz. É, importante para muita coisa."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Com o coco babaçu** você tira o óleo, tira o leite. O leite de coco serve pra temperar a comida, carne de caça ou bicho de pena. Aliás, as coisas feitas no leite de coco são muito melhor do que as coisas feitas com castanha-do-pará, é mais gostoso. Eu quando ia lanternar e matava paca, ia atrás de coco e só comia paca no leite do coco."* **Antonio Neves Alves**, 61 anos, Manelito, Rio Iriri

Os palhais geralmente crescem em locais de terra preta e alta, chamados por alguns de "maloca", ou seja, lugar que fora habitado por indígenas. Nas malocas se encontram muitos cacos de cerâmica no solo. Dificilmente encontra-se babaçu em ilhas, sejam elas ao longo do Rio Iriri ou Riozinho do Anfrísio.

> ***"É difícil ter babaçu** e não ter terra preta. Onde tem palhal é maloca de índio, tem caco de forno de caboclo. A terra preta, você pode cavar, é tudo cheio de caco deles, e vai até essa fundura aqui no chão!"* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Quebrar coco" é uma expressão usada para designar o trabalho de coletar e abrir o coco para usar as amêndoas que estão em seu interior. A produção de coco nos palhais da Terra do Meio é abundante. Cada palmeira de babaçu chega a produzir mais de dez cachos ao mesmo tempo, alguns deles em diferentes estágios de maturação. Cada cacho produz mais de uma centena de cocos. A quebra é feita de um por um, no chão, com auxílio de algumas ferramentas, principalmente machado.

Página ao lado: palhal às margens do Rio Xingu, Terra do Meio. © Anna Maria Andrade/ISA/2015

COLETAR, ESCOLHER, SECAR E QUEBRAR COCO

O tempo de quebrar coco babaçu é durante o verão. Em maio e junho os cocos começam a cair e em julho pode-se fazer a primeira coleta da temporada. O bago ou amêndoa do coco só se descolam da casca (podendo ser retirados inteiros) quando o coco está seco.

Babaçu. Deenho de © Delzairis dos Santos da Silva Alves

***"Se a gente começar** a apanhar em junho, no outro mês quebra. Em julho eles já estão largando da casca. Aí já começa a apanhar os cocos de julho e vai até agosto e vai quebrando aqueles, e já vê aqueles que já estão largando. Aí vai apanhando mais e já vai quebrando."*
Chicona

De junho a setembro, homens e mulheres caminham nos palhais para coletar os cocos caídos no chão que são trazidos até a casa em paneiros e colocados sob o sol forte para secar. Os cocos coletados são selecionados e os que tiverem gongo são dispensados.

> ***"No mato,** se você for buscar coco e trazer um paneiro cheio você não vai aproveitar tudo, porque ele vai ter o gongo, vai estar furado, o bicho entra no coco e vira um besouro lá dentro. Quem sabe, vê aquele buraco no coco e não utiliza porque ele já está brocado. Só vai usar aqueles com a casca inteirinha. Tem que ter e a vista muito boa pra ver o que tá furado e o que não tá. O furo é miudinho, do tamanho de uma agulha."* **Antonio Neves Alves**, 61 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

Antes de quebrar o coco, é necessário deixá-lo secando sob o sol quente durante 15 dias para a amêndoa começar a se desprender da casca. Para saber se já estão no ponto de quebrar, observa-se a casca, sendo que os cocos secos são aqueles que estão com aspecto de coco velho.

> ***"Para apanhar o coco** aqui a gente começa a apanhar no começo do verão, em maio, junho já dá para apanhar e colocar no sol. A gente chega lá e já tem um bocado caído no chão, então vai apanhando. A gente apanha ali no Lago dos Cocos, que fica mais perto. E no Limoeiro também. Às vezes nós vamos de canoa, nós encostamos [na beira], e trazemos nos paneiros, vamos carregando para a beira [do rio], colocando na canoa e quando enche nós vamos embora para casa.*
>
> *Se a gente for apanhar e se tiver muito coco, em um dia a gente pega. Mas ainda fica coco lá para apanhar. Para botar no sol, a gente bota os paus assim e faz um quadro, daí espalha o coco em cima para secar. Passando de uns quinze dias ele já está começando a largar [da casca]. Então já começa a quebrar, ele seco sai tudo inteirinho. Vou quebrando e colocando no sol e aí ele diminuiu depois*

© Lilo Clareto/ISA/2014

Demais fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

Em sentido horário:

CACHO DE COCO BABAÇU NA PALHEIRA. A FAMÍLIA DE TONHEIRA E ROSINEUDA COLETA O COCO NA MATA, TRAZ NO PANEIRO E QUEBRA COM AUXÍLIO DE UMA LÂMINA DE MACHADO E UM TOCO DE MADEIRA. LOCALIDADE GOLOSEIRA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

que quebra e coloca mais no sol, ele murcha e diminui. Se a gente demorar, for muito coco para quebrar, né, uns quinze dias ou mais, vai quebrando e vai botando no sol.Tem como saber se tá largando: a gente vê os cocos que estão mais velhos, vê o jeito deles, que já está largando. Agora tem uns que a gente vê que ainda está grudado." **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Porém, se a intenção é extrair o leite do coco, não é recomendável expô-lo ao sol por muito tempo. Carnes de caça cozidas no leite de coco são bastante apreciadas.

***"O coco não** pode botar no sol se for pra temperar boia. Pega o coco e traz pra casa, senão ele não dá leite, o coco seco não dá leite, dá óleo. Traz pra casa e quebra ele. Nesse tempo ele tá solto porque o verão tá grande na mata. Você pode pôr onde você quiser. Carne de caititu, carne de porcão, jabuti. Nós andamos caçando jabuti numa grota em que eles bebem. Fica muito bom com leite de coco."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

A abertura do coco babaçu é feita sobre uma lâmina de machado voltada para cima, segurado pelo cabo com os pés. Os cocos são segurados com uma mão sobre a lâmina, e percutidos com um toco de madeira para abrir.

***"Quebra no martelo,** com uma marreta ou com o machado. No machado tem que bater em cima com um pau. Apoia o machado aqui no chão, amolado pra cima, e a gente vem e apoia o coco em cima e pega o pau pra quebrar."* **Albertina Pereira da Silva,** 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

No inverno também se acha coco maduro na mata, mas para quebrar em grande quantidade é muito trabalhoso, não compensa. Para conseguir tirar as amêndoas no tempo de chuva é preciso que o coco fique armazenado em um lugar enxuto e arejado, pois se o coco molha, o bago adere na casca de novo, mesmo aqueles que já haviam secado durante o verão. Albertina alerta que a qualidade do óleo depende desses cuidados na coleta e armazenagem.

***"Apanhar para quebrar** no inverno, ir apanhando e quebrando não dá não, porque o coco no inverno está grudado todinho. Até os cocos velhos grudam com a chuva. A gente quebra, ele está agarrado, só vai tirar os pedacinhos de ponta de faca, não dá para tirar óleo. Agora, se apanhar muito no verão e se botar dentro de casa, enxuta, que não molha, aí dá de tirar óleo de inverno. E se juntar molhado para botar dentro de casa, ele vai apodrecer, ele fica rançoso o óleo."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

EXTRAÇÃO DO ÓLEO E LEITE DO COCO BABAÇU

A extração do óleo de coco babaçu é uma prática tradicional no beiradão. Contam os mais velhos que, desde o tempo dos antigos seringueiros, é utilizado no preparo de todo tipo de carne e peixe. A produção é familiar e voltada para o consumo e para a venda. Como a extração do óleo do babaçu é trabalhosa, hoje em dia algumas pessoas usam também o óleo de soja comprado na cidade.

A família de Tonheira e Dona Rosineuda, moradores da localidade Riso da Noite, tem a maior produtividade de óleo de babaçu na região, em quantidade suficiente para consumo e venda. Muitos moradores do beiradão e visitantes passam na casa deles para comprar todos os tipos de óleo extraídos pela família.

Como alertou Dona Albertina na fala acima, para o óleo não ficar rançoso, o coco deve estar bem seco. Há duas maneiras de fazer o óleo de coco babaçu. O jeito

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ÓLEO DE COCO DE BABAÇU TORRADO, RESULTADO DA EXTRAÇÃO MANUAL, LOCALIDADE RISO DA NOITE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

tradicional é extrair o óleo das amêndoas torradas. O resultado desse processo é um óleo amarelo, aromático e saboroso[12]. A extração do óleo da amêndoa crua também é possível, e rende um óleo transparente, mas a maioria prefere o óleo torrado.

> ***"O óleo branco*** *não tem cheiro de nada, nem gosto de nada. Aquele branco eu já comi dele. Não achei bom não. Ele é sem graça. Todo mundo diz: "Rapaz, esse óleo aí não presta não." Teve um tempo que minha mulher deixou de tirar porque tava operada e não podia ficar sentada e eu comprava do Tonheira. Mas pra eu comer porque não posso comer esse óleo de cozinha [soja]. Eu como assim quando estou misturado com os outros. Mas o óleo de babaçu não faz mal pra nada."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

A extração manual do óleo de babaçu é trabalho das mulheres, e têm ciência. Sem os conhecimentos e segredos desse trabalho e mesmo com uma boa quantidade de coco, ele não vai render óleo.

> ***"Eu aprendi com minha mãe*** *também que trabalhava, quebrava coco e tirava óleo. Dá uns dez litros de coco, de repente. Mas tem gente que tem o olho ruim, é só por que espia. Não sabe nem como que é. Se tem olho ruim, aí o óleo já sai bem pouquinho, é óleo borra que chama."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Seu Mario explica que para extrair óleo de coco é melhor esperar a lua crescente, para aumentar a quantidade e que a tarefa é realizada por sua mulher, muito experiente na ciência de produzir óleo em fartura.

> ***"Com uns dez litros*** *de coco você tira uns três litros de óleo. A mãe do Lindolfo, um velho que morava no Iriri, antiguidade ele, e a minha mãe aprenderam e tiravam muito óleo de babaçu. Minha mulher aprendeu também. Minha mulher tem muita experiência, ela só tira o óleo quando a lua está crescente porque diz que nessa época tudo aumenta. Tudo que a gente tem ciência aqui aumenta, até a farinha, tapioca...No dia de fazer óleo a mulher não quer ninguém na cozinha, fala até pra não olhar pra dentro porque diz que tem gente que tem cabeça ruim, olha pra dentro e o óleo diminui. É chato o negócio."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

A quantidade de coco trazida para casa depende da meta de produção de óleo que se queira fazer. A medida utilizada para quantificar o coco coletado na

12. Na mini usina implantada na localidade Rio Novo numa colaboração entre a associação dos moradores e instituições parceiras foi introduzida uma máquina capaz de extrair o óleo virgem, prensando as amêndoas cruas. Algumas pessoas do beiradão coletam, quebram e enviam as amêndoas até a mini usina. A família de Dona Chaga e Seu Agnaldo extrai o óleo das amêndoas e a renda da venda do óleo é revertida para os coletores.

mata são os paneiros. A medida utilizada para planejar a extração de óleo são os litros, medidos em latas de amêndoas do coco. Uma quantidade equivalente a quatro paneiros topados de coco enche uma lata de dez litros de amêndoa, que por sua vez rendem de três a quatro litros de óleo.

> ***"Traz um paneiro**, dois paneiros, quatro paneiros. O tanto que a gente puder trazer. Aí bota no sol. Aí deixa uma ou duas semanas. Então você vai e quebra ele. Ele vai estar todo soltinho dentro. Pra fazer o óleo, junta uns cinco ou dez litros de amêndoa. Quando digo litros são essas latas de óleo que tem. Usa elas pra medir."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

A amêndoa retirada do coco é colocada no sol por uns três dias para perder água e iniciar o processo de apuração do óleo. Depois disso, é pisada no pilão para quebrar as "bandinhas" da amêndoa ou com uso de uma moenda. Dona Albertina leva quase o dia todo nessa tarefa. O bagaço é colocado em um caco (lata de dezoito litros cortada ao meio) para ser torrado. Quando começa a amarelar, começa a minar o óleo. Então ele volta para o pilão e é pisado novamente para afinar. A massa resultante deste processo ferve em água: o óleo vai saindo do bagaço e boiando; com uma concha, o óleo é retirado e passado para outra vasilha. Essa vasilha é colocada no fogo e enquanto seca a água, a panela estrala. Quando silenciar, terminou o processo de apuração do óleo.

> ***"Quando eu vou tirar o óleo,** às vezes eu piso quase todo o dia. Aí vai torrar, dali torra. Depois pisa de novo, é um trabalho. Pisa duas vezes e já bota na água para ferver, aquele óleo a gente vai aparando. Vai boiando o óleo e a gente vai aparando com uma vasilha ou com uma concha e aí vai botando em outra vasilha. Quando termina de aparar o óleo aí vê se fica limpinho. Depois vai botar para apurar: gente bota um pouquinho de água, vai secar aquela água. E coloca para apurar bem apurado. É um trabalho que é mais a mulher que faz só, mas às vezes o homem ajuda a pisar."* **Albertina Pereira da Silv**a, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Fotos © Lilo Clareto/ISA/2014

> ***"Você mede,** bota no sol, traz de lá e pila no pilão. Quebra ele todinho no pilão. As bandas, os pedacinhos. Quebra as bandinhas pisando com a mão de pilão. Aí você vai e passa ele no caco (uma banda de lata) pra torrar sem água. Passa ele quebradinho no caco. Quando ele está avermelhando, amarelando você tira. Isso é quando ele está minando óleo. Aí você torra ele todinho e põe ele numa vasilha. Depois a mulher vai passando ele no pilão. Aí ele fica só uma poeirinha bem fininha.*
>
> *Pisa, pisa, chega o óleo ensopa [até que fique impregnado]. Depois que ele está todo moidinho põe meia panela de água e bota ele dentro. Aí o óleo boia todinho, mas no fogo pouco. O óleo vai subindo e você vai tirando com a concha até a água ficar limpinha, sem nem um pingo de óleo. E você tem uma outra vasilha já fervendo prali.*

Da esq. p/ dir.:

DONA ALBERTINA QUEBRA COCO NO TERREIRO DE SUA CASA NA LOCALIDADE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

AS CASTANHAS DE COCO DE BABAÇU SÃO SOCADAS NO PILÃO ANTES DE SEREM FERVIDAS.

DONA ALBERTINA MANUSEIA COCO DE BABAÇU SOCADO NO PILÃO, UMA DAS FASES DO PROCESSO MANUAL DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO.

Pega esse óleo e vai botando lá, mas no foguinho pouco. Quando ele ferve tem uma cantiguinha assim estralando, é porque tem água ainda. Então a água vai se acabando. Quando ele silenciar, parar de espocar, ele não tem mais um pingo d'água. Então pode tirar. É o óleo puro, ele fica bem amarelinho, bem cheiroso." **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

Para extrair o leite, o coco é coletado na mata e trazido em paneiros até a casa. Se for durante o tempo seco, não precisa deixar o coco no sol. O leite de coco não é extraído em grandes quantidades, porque estraga logo. A porção extraída deve ser toda utilizada na refeição. Para fazer uma refeição farta no leite de coco babaçu, Antonio e Rosângela quebraram uns 150 cocos e encheram cerca de um quilo (equivalente a uma lata de leite em pó cheia), do bago. Essa quantidade é suficiente para cozinhar uma refeição.

***"Você tira o coco** [amêndoa], põe de molho de um dia pro outro pra amolecer e ele fica verde. Aí rala. Um litro é suficiente. Aí frita a paca naquilo ali."* **Mario Marinho de Souza**, 69 anos, São Lucas, Rio Iriri, 2015

***"Pega o coco,** traz para casa, quebra, bota de molho na água, de um dia pro outro, rala um litro e espreme. O leite come com porcão, caititu, jabuti, paca."* **Antonio Neves Alves**, 61 anos, Manelito, Rio Iriri, 2015

O leite de coco babaçu pode ser a base de um molho de pimenta para temperar a comida no prato. Depois da pimenta ser adicionada ao leite deve ficar curtindo durante alguns dias. Os usos culinários do coco aparecem também na sessão introdutória da Parte II desse livro.

MESOCARPO DE BABAÇU

A farinha de mesocarpo é extraída da entrecasca do coco. A família de Dona Chaga e Seu Agnaldo que cuida da mini usina implantada no Rio Novo aprendeu a processar o mesocarpo com um grupo de pessoas ligadas ao projeto Sementes da Floresta, de Uruará. A farinha de mesocarpo é um nutritivo complemento na dieta da família, e com ela preparam mingaus, bolos e molhos. O produto é também comercializado fora do beiradão em embalagens de 240 gramas. Marlon explica como é o processo para extração do mesocarpo:

"A gente começa a coletar o coco já no mês de abril e maio. O coco só é bom quando tá caindo, não adianta cortar o cacho e trazer pra casa. Depois de coletar, lava o coco no rio, coloca dentro do balde com água e vai lavando. Depois pega uma faca branca que não enferruja. Aí descasca todinho o coco. Daí pega e bate ele com a marreta bem limpinha pra soltar aquela parte, aquela massa que descola do coco é o mesocarpo. Daí coloca pra secar, uns 3 a 4 dias. A gente aprendeu com o pessoal do Sementes da Floresta, de Uruará"

Marlon Santos Araujo Rodrigues, 28 anos, Rio Novo, Iriri

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2016

Fotos © Rogério Assis/ISA/2017

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2016

© Rogério Assis/ISA/2017

De cima para baixo:

COCO DE BABAÇU COM TRÊS CASTANHAS EM SEU INTERIOR. DETALHE PARA A CAMADA DE COR MAIS CLARA, O CHAMADO MESOCARPO;

PARA TIRAR A ENTRECASCA, USA-SE UMA FACA QUE NÃO ENFERRUJE;

A ENTRECASCA DEVE SECAR POR ALGUNS DIAS ANTES DE SER MOÍDA;

FARINHA DE MESOCARPO DO COCO DE BABAÇU PRONTA PARA USO.

FURAR COPAÍBA

A copaíba (*copaifera langsdorfii*) é uma árvore da Amazônia que cresce na chapada e não se adapta em áreas alagáveis. A seiva extraída do tronco é conhecida por suas propriedades medicinais.

Na Terra do Meio, as árvores de copaíba não ocorrem de forma tão concentrada como a seringa, o babaçu e a castanha: existem áreas da floresta onde são encontradas copaibeiras classificadas como 'boas de óleo' relativamente próximas umas das outras; há áreas em que estão mais dispersas ou não são tão produtivas; e áreas com pouquíssimas copaibeiras. Ou seja, a presença de copaibeiras é bastante variável na mata que recobre a Terra do Meio. O Alto Riozinho do Anfrísio é servido de copaibeiras boas de óleo. No Iriri, na altura da Maribel, quase não se encontram paus de copaíba.

Simbereba explica que na margem esquerda do Rio Iriri, onde foi criada a Terra Indígena Cachoeira Seca, quase não se veem copaibeiras, enquanto na outra margem do Rio Novo, há muitas.

> ***"Por aqui tem copaíba também**, só que é pouca. Essa nossa região aqui não é própria para copaíba não. Ali para o Rio Novo, para o Igarapé do Encravado, tem muita lá. E não é que foi cortada não, é porque é pouca mesmo, toda vida foi pouca aqui na nossa região. Porque se eu te disser que eu conheci essa região, daqui até chegar lá naquele Rio Uruará não existia estrada, nem os índios não moravam aqui, eles moravam uma parte para lá para o lado da Prainha, e os outros moravam aí para cima, e aí nós caçávamos gato nessa região toda, toda vida copaíba foi pouca. Todo o tempo desde quando a gente se entende já tem o conhecimento das coisas, não tem copaíba, quando você vê um pé de copaíba é novidade. Pouco, pouco mesmo."* **José Moreira da Silva,** "Simbereba", 59 anos, Sítio Santo Estevão, Maribel, Iriri, 2015

Há moradores da Terra do Meio que extraem óleo de copaíba para consumo e para venda. Normalmente, todas as fases da atividade são realizadas pelos homens: coleta, transporte e armazenagem. Ao contrário dos óleos de andiroba, babaçu ou castanha, o óleo de copaíba não passa por nenhum tipo de processamento na esfera doméstica. A extração da copaíba requer longas caminhadas pela mata e força para furar a madeira e remover o torno. Para transportar nas costas o carregamento de óleo até o rio, para embarcá-lo na canoa e retornar para casa.

Como remédio, o óleo de copaíba é ingerido nas ocorrências de gripe, dor de garganta e pneumonia, podendo ser misturado a outros ingredientes para potencializar o efeito[13]. Não costuma ser aplicado sobre ferimentos nem para massagem, como o óleo de andiroba. O óleo de copaíba não é processado, sai da madeira pronto para o uso. Quase toda casa ribeirinha tem uma pequena quantidade de óleo de copaíba reservada para uso da família em caso de necessidade.

O óleo de copaíba se concentra na trinca existente no cerne da madeira. A trinca é acessada por meio de um

13. Na sessão sobre as práticas de cuidado, há mais informações sobre o uso medicinal da copaíba.

buraco feito no tronco com o trado, a alguns palmos da base da árvore. Numa das extremidades do trado há uma guia, uma rosca fina e uma lâmina. A medida que a lâmina corta, a rosca perfura a madeira. Se a copaibeira estiver saturada, o óleo jorra no momento em que o trado alcança a trinca. Se menos saturada, o óleo simplesmente escorre, sendo recolhido por meio de uma bica de metal acoplada ao tronco, que conduz o líquido até um recipiente apoiado no chão.

Os copaibeiros contam que o aroma forte do óleo atrai porcos e outros animais que se espojam na lama formada no pé da copaibeira ou se roçam na árvore para se melar no óleo.

Diferente de outras atividades extrativistas realizadas no beiradão, a extração do óleo de copaíba pode ocorrer ao longo do ano todo, de inverno a verão. As viagens mais longas para furar copaíba costumam acontecer nos intervalos entre as safras da castanha, da seringa, do peixe e nos períodos que não coincidam com o tempo de botar roça. Alguns copaibeiros 'ganham o mato' logo que a safra da castanha termina. Outros preferem esperar o inverno pesado passar, com receio de perder parte da produção por causa da chuva.

***"Todo o tempo a copaíba tem óleo**, ela não tem negócio de safra. Hoje é inverno, amanhã é verão, e ela hoje dá uma coisa e amanhã ela dá outra porque é verão. Não. Copaíba ela é igualada, tanto faz. Mas no inverno mesmo é a castanha que o cabra trabalha mais. Terminou a safra da castanha, o cabra vai fazer outra coisinha por ali, procurar uma copaíba."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 55 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

© Rogério Assis /ISA/2017

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

Em sentido horário:

COPAIBEIRA, ALTO RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

É PRECISO SABER O LUGAR CERTO DE INTRODUZIR O TRADO PARA ACESSAR A TRINCA DE ÓLEO DA COPAIBEIRA. PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

PONTA DA FACA APONTA TRINCA DA COPAIBEIRA ONDE SE CONCENTRA O ÓLEO. PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

> ***"A copaíba não é*** *que nem castanha ou seringa, que tem safra. Copaíba tem quando você for, inverno ou verão você tira."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"A copaíba todo tempo ela dá óleo***. *Já a semente começa a cair no mês de junho, até agosto cai. Ela fica dentro de uma vagem, parece mulungu. Mas a vagem é sempre só de uma semente. Ela espoca lá em cima, é difícil a semente cair com a vagem. Cai só a semente."* **Eliomar do Nascimento Soares**, 18 anos, Branca de Neve, 2014

TIPOS DE COPAIBEIRAS

Quando estão no mato, os copaibeiros sabem reconhecer a ocorrência das diferentes variedades dessa árvore. Os nomes atribuídos enfatizam algum aspecto da forma ou da parte da planta, como a cor, textura e grossura da casca, a altura e robustez do tronco, e ainda a cor do óleo que produz.

Outro critério de classificação, que se entrelaça ao primeiro, separa as árvores que são 'boas de óleo' das que são 'secas'. Para Romario, as melhores copaibeiras são as que crescem no Riozinho do Anfrísio. A copaibeira muito alta, fina e amarelona não costuma ser boa de óleo, nem adianta furar. Só vale a pena quando ela engrossa.

> ***"Tem umas copaíbas*** *que elas são boas de óleo, tem outras que não. Para cá [na região do médio Riozinho] não tem delas. Tem quatro tipos de copaibeira que a gente conhece: tem uma copaibeira branca, que essa não dá muito alta; tem uma preta; tem uma casco de jacaré que eles chamam, a casca dela é bem grossona que nem a casco de jacaré; e uma tal de empinadona que é uma amarelona. Essa é ruim de óleo. Quando a copaibeira é fina, ela é ruim de óleo. Tem umas que, se você não conhecer ela e chegar assim no pé dela, é mesmo que estar vendo quase uma castanheira. É preta, a casca ela é quase igual, imitando uma castanheira, só não é só por causa da folha. Mas quando ela é muito grossa e você chega no pé dela, e você não tem costume com ela, você pensa que é mesmo uma castanheira.*
>
> *A branca ela é branquinha, a casca. É, e essa é boa de óleo, até dessa grossurinha assim, dá óleo. A preta tem a casca mais escura, e quando ela dá óleo, dá muito óleo. A empinadona, a casca é amarela por fora. A gente chama ela empinadona porque ela só faz é crescer, quase não engrossa ela. Ela cresce muito, e a hora que ela chega lá em cima, aí que ela abre as galhas. E essa branquinha não, essa branquinha você atravessa ela, e ela já abre as galhas, não é todas, mas elas são boas de óleo.*
>
> *A gente só fura essas que eu estou falando. Essas amarelas que são empinadonas, a gente fura quando elas são grossonas. Quando elas são menos, a gente passa, é difícil. A gente já conhece que elas não são boas de óleo. As outras não, essas branquinhas que eu estou falando, é dessa grossura assim, uma vez tinha uma dessa grossura assim, tiraram trinta litros dela, uma branquinha dessa, mas também foi a primeira vez que ela deu óleo, depois ela morreu."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Esquematizando a fala acima:

Copaíba branca: tem a casca fina e mais clara, geralmente não fica muito alta; o óleo é abundante, mas fino; mesmo as árvores não muito grossas são boas de óleo.

Copaíba preta: a casca é grossa e escura; a árvore fica alta, parece uma castanheira. Quando o tronco é grosso, é boa de óleo.

Copaíba casco de jacaré: tem a casca muito grossa e escura. Quando o tronco é grosso, é boa de óleo.

Copaíba empinadona: Cresce muito para o alto, mas não engrossa. A casca é amarela ou avermelhada. É boa de óleo somente quando engrossa.

A quantidade medida em litros é critério para avaliar se uma copaibeira é produtiva ou não. Mas segundo Chico Caroço, o fator viscosidade também é importante. Para ele, a copaibeira preta é boa óleo, mas não somente porque produz muito, mas porque é ele é grosso em comparação com o de uma copaibeira preta.

> ***"Tem uma copaibeira*** *que é bem vermelha a casca dela, o óleo é mais fino um pouco, dá até uns 15 a 20 litros. Tem uma copaibeira que é bem comprida, a madeira dela é branca por dentro, a casca é meia preta, mas ela não é boa de óleo."* **Francisco Castro**, "Chico Caroço", 56 anos, Lajeado, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"O velho Agostinho*** *e os filhos dele falaram que já tiraram até de 70 litros numa copaibeira. A única vez que eu ouvi de dar 70 litros foi só essa vez, não sei também se eles tiraram só de uma vez ou se foi assim dispersa, mas eles falaram que essa deu, a maior que eu tenho ouvido o pessoal falar. Eu mesmo nunca tirei, mas já tenho visto gente tirar de cinquenta, quarenta, trinta, quarenta e cinco. Eu mesmo só achei até agora com quinze."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E MANEJO

Quando o óleo de copaíba era utilizado apenas para consumo, as copaibeiras localizadas em áreas próximas das casas eram suficientes para suprir a necessidade da família, principalmente porque as doses do óleo para fins medicinais são medidas em gotas. Com o aumento da demanda e do valor comercial do produto, a organização do trabalho dos copaibeiros mudou. Trabalhando para produzir em escala maior, eles começaram a organizar expedições de até 60 dias dias de duração para explorar zonas remotas em busca de árvores produtivas. Normalmente, as viagens dos copaibeiras duram de dez a trinta dias.

No Riozinho do Anfrísio, as principais áreas de extração de óleo de copaíba são as matas próximas às cabeceiras e as matas do Igarapé Conceição, que deságua um pouco acima da localidade Boa Saúde. Mas as copaibeiras desse igarapé já não estão tão boas de óleo, conforme relatos de copaibeiros que estiveram na região recentemente.

Quando vão furar copaíba, a maioria dos copaibeiros prefere andar em duplas, ou em trios. Um dos motivos é que para a atividade devem recobrir uma área ampla e remota, onde não há picadas nem caminhos abertos. Em grupo, a chance de se perderem é menor, mas há relatos de grupos inteiros que se perderam no Alto Riozinho do Anfrísio. O deslocamento feito pelo rio até o ponto de entrar para o mato pode ser feito em grupos ainda maiores de pessoas. Quando chegam à área de exploração, os homens se separam e combinam um ponto de encontro onde será armado o acampamento.

De acordo com os beiradeiros, então, a produtividade de uma copaibeira depende de sua variedade mas pudemos constatar que ainda é influenciada pelas condições ecológicas do ambiente onde cresce e a regularidade em que foi explorada para a coleta do óleo. Uma copaibeira ainda pouco explorada não ofe-

rece óleo em quantidade satisfatória para a demanda comercial, de modo que o manejo é fundamental para os extrativistas manterem uma boa produção. Entre as práticas de manejo citadas, destacamos: 1. escolha da árvore; 2. o modo de furar; 3. a maneira de fechar o orifício por onde entrou o trado; 4. a regularidade com a qual a árvore é visitada para a extração do óleo (despesca) e 5. a fase da lua, sendo melhor furar na cheia, três dias antes e três dias depois do auge desta fase da lua.

Escolha da árvore

É preciso saber escolher a árvore. Não se deve furar copaibeiras muitos finas porque são novas e ainda não acumularam óleo em quantidade satisfatória.

Desenho de © xxx

***"Tem muito essas copaibeiras finas**, e tem mesmo até grossas que a gente não fura... Porque você passa num caminho, a copaibeira fica aqui, você passa e vai embora. Quando vem outra vez, você vê ela, e ela está aqui virgenzinha, quietinha. Você fura copaíba na furação dos outros, e assim ninguém fura aquela ali, e vai crescendo."*

Romario Souza Soares, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Jeito de furar

Saber onde furar a árvore para acessar a trinca de óleo e depois como fechar o buraco feito pelo trado também são conhecimentos que os copaibeiros têm.

Fotos © Aaron Vincent Elkaim/2014

HOMENS FURAM COPAIBEIRAS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Rogério Assis/ISA/2017

EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE COPAÍBA, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Você chega na árvore *e você olha. Eu chego numa árvore, vou olhar para onde que tá a galha [na copa]. Aí você vê um lugar que é mais especial, 'Opa, eu vou furar aqui,' sempre a trinca está bem próxima. A trinca é uma parte dura que tem no meio. Tem trinca que é uma estrela também lá dentro. E tem copaíba que é oca mesmo. Tem copaibeira que você sai da casca e já chega na trinca, que ela está pra estourar."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Esse aqui é um *trado ¾. Tem influência por causa do buraco. Porque aqueles trados que têm assim um buracão grande, ele leva um trabalho pra você fazer um torno ou mesmo pra copaibeira sarar. E esse aqui não, é só uma coisinha e você fura rápido com ele. Essa aqui é a guia dele, isso aí é que puxa. Sem isso aí não fura. O trado tem que enfiar na copaibeira até aqui mais ou menos, e já dá uma voltada e já puxa com cavaco e tudo. Você puxa, desrosqueando um pouquinho, volta lá, e puxa com todo o cavaco."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para encontrar a trinca, o copaibeiro olha para a árvore onde "ela tem um lugarzinho mais baixo, um lugar mais agasalhado pra furar", para conseguir acertar com precisão no local certo para a extração. Mas algumas vezes ele se engana, chegando a furar três ou quatro vezes até encontrar. Os furos devem ser tampados para que não tenha vazamento de copaíba pelos furos realizados.

A extração não deve esvair a copaibeira completamente. Antes do fluxo terminar, ou seja, quando começar a pingar e não mais escorrer, o buraco deve ser fechado.

"Ela escorre, *você apara o óleo dela, tem vez que ela fica pingando. A copaibeira, se você deixar ela só pingando, pingando, não pode deixar. Tem gente que deixa escorrer dentro do tambor até que ela fica só pingando. Ela tem que ficar mijando fininho, que aí quando você tapa, que você passa um ano, dois anos, que você vai lá, você não tira mais o mesmo tanto que você tirou."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Jeito de fechar

Para fechar o buraco aberto pelo trado e garantir uma cicatrização segura, usa-se um torno de madeira no tamanho adequado, feito de madeira resistente, compatível com a copaibeira. Do contrário ficam espaços ou rachaduras que facilitam infiltrações de broca e cupim.

© Aaron Vincent Elkaim/2014

JOÃO NETO FECHANDO A COPAIBEIRA COM O TORNO, LOCALIDADE SÃO JOÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"O torno bem feito *que entra até aqui, é difícil sair. As madeiras pra fazer torno, se for um pau que tem o miolo fofo não presta, que ela consegue varar, entra bicho. Se for um pau que seja fiche[14], você bate ali, passa a vida, porque na hora que a copaíba causa nele, fica igual um cerne a madeira, cicatriza."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"O torno tem a madeira escolhida*. Tem um pau que a gente chama muratinga que é bom. Tem um tal de cacau do mato também, e o louro. Porque não é todo pau que a gente bota. Não tem esses pauzinhos que tem um miolo por dentro? Naquele miolo o óleo vara todinho, e o cupim entra e come todinho. Então quando você bota um torno de canela de jacamim, que fica cheio de nó, a gente escolhe um lugar que não tem nó para fazer a ponta e deixa um nó para bater em cima, para não rachar, porque se ele mesmo rachar assim a cabeça só um pouquinho, o óleo vaza todinho, sai por aquela rachadura. A copaíba é a mesma coisa que esse óleo de dois tempos, óleo de cozinha, eles encharcam a madeira, quando ele encharca a madeira, o pau, o pedaço que está para dentro da madeira da copaíba ele vira um cerne, então se aqui ele apodrece todinho esse pedaço que está para fora, quando você corta, você vê que ele está um cerne e você não roda ele para canto nenhum. Mas se o torno rachou um pedacinho, ele já vaza todinho aquele pedaço."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Despesca

A "despesca", ou seja, o retorno às copaibeiras já furadas para extração de pequenas quantidades do óleo, deve ser feita somente depois que a copaibeira conseguiu recuperar certa quantidade de óleo na madeira. O tempo para uma copaibeira se regenerar é uma variável que vem sendo analisada pelos copaibeiros.

Alguns fazem a despesca com poucos dias, outros esperam alguns meses, mas afirmam que o ideal seria esperar pelo menos dois anos para a árvore voltar a ser boa de óleo. Os copaibeiros não controlam com precisão o tempo de despesca de cada árvore porque elas não são delimitadas para a colheita, todos compartilham livremente seu acesso.

"A primeira vez *que a gente fura, que ela dá muito óleo, ela está virgem, está saradinha, ninguém mexeu. Depois, quando você está furando, vendo que está muito furado, tem vez que não passa um ano sem você passar Nela. Quando passa três, quatro meses, aí já tem gente*

14. Mesmo que "bom", "firme". Nesse caso, dá idéia de "adequado à finalidade".

que vai lá; quando não é a gente que fura, outro já passa e já despesca, então ela diminui o óleo dela. Se por acaso você tirar dez litros dela hoje, aí você passa lá com uns quatro meses, não vai tirar mais aqueles dez de novo. Acho que ela nem vai dar mais, o máximo que ela vai dar, se der muito, é uns quatro a cinco litros. Acho que nuns quatro meses ela já dá esse óleo, ela dando muito assim, uns dez ou quinze litros, ela já dá uns cinco, quatro litros de óleo de volta." **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

A despesca não exige o uso do trado, a não ser que o torno já tenha aderido à madeira. Se o torno não puder ser removido, a copaibeira é furada novamente no mesmo local.

COMERCIALIZAÇÃO DO ÓLEO DE COPAÍBA

A partir dos anos 1990, o óleo de copaíba começou a ser também comercializado fora do beiradão para fins cosméticos e medicinais. Moradores mais velhos do Riozinho do Anfrísio contam que um dos primeiros carregamentos significativos do óleo foi encomendado pelo regatão e ex-seringalista Moés; ele chegou a levar para Altamira cerca de quatro toneladas de óleo extraídas por mais de uma dezena de copaibeiros, pagando-lhes a bagatela de cinquenta centavos por litro. Pedro Pereira, um dos pioneiros na comercialização de óleo de copaíba, conta como a atividade começou.

***"A copaíba a gente** usava só mesmo pra fazer algum remédio e pra alumiar. A gente fazia uma lamparina, cortava uma lata, jogava o óleo ali dentro e no canto colocava um pavio. Remédio era assim, se o cara sentia alguma gripe, tomava. Aí apareceu uma firma, teve um cara que pediu 80 litros, um cara da Canope, queria 80 litros. Aí tiraram 80 litros, mas não teve comercialização. O cara pagou um valor muito baixinho ali e foi embora. Aí eu pensei, 'Mas se esse cara veio de lá e ele compra copaíba, alguém compra copaíba'."* **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Percebendo que o óleo de copaíba era um produto interessante no mercado, Pedro resolveu fazer a experiência de levar uma boa remessa para vender em Altamira.

***"Aí eu comecei** a tirar copaíba, e tinha muita. Se fosse andar no mato aí, pra tirar 20 ou 30 litros, era ligeiro. Eu sei que eu fui encomendando também por aí e arrumei uns cento e poucos litros. Fazia de qualquer jeito, eu lavava uma vasilha dessa melada de gasolina e botava copaíba dentro. Aí foi, nem sei como é que deu certo. Aí saí, fui, quebrei castanha, foi um ano que deu muita castanha. Fui pro Igarapé Conceição ainda, antes de ir pra rua. Cheguei no Conceição, lá tinha copaíba muito fraca. Sei que eu juntei uns 200 litros e desci pra Altamira para vender copaíba. O pessoal dizia que eu era doido, 'rapaz, vai mexer com outra coisa'. Falei: 'Não, pode deixar'.*

Tinha uma farmácia de um cara chamado Doutor Paulo. Esse Doutor era conhecido do pessoal. Eu mesmo não conhecia ele não. O meu pai falava muito nele. 'Pois é nesse cara que eu vou me apegar com ele'. Cheguei lá, eu disse 'Rapaz, é o seguinte: eu trouxe uma copaíba aqui, e eu queria que você me ajudasse'. Ele: 'Eu tô interessado em comprar uma copaíba'. 'Eu queria que você mandasse fazer uma análise da copaíba'. Aí ele disse, 'Eu vou comprar um pouco'. Dos 200 ele comprou 20 e falou: 'Isso aqui é pra fazer análise'. Eu disse: 'Esse resto aqui eu queria que você arrumasse um vasilhame pra eu vender'. Aí arrumou um bocado de vasilhame de 250 ml. Eu botava no carrinho de mão e ia pro mercado, ia pro mercadão e vendia o litro, na garrafa. Aí com 40 dias que eu tava em Altamira, passei lá, ele disse: 'Rapaz, chegou o resultado: é boa a copaíba!'. Foi nesse entremeio que

o Antonio do Manelito e o Moés subiram [pro Riozinho do Anfrísio] comprando copaíba. E eu fiquei lá em Altamira." **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Atualmente, a atividade de extração do óleo de copaíba para venda movimenta mais de 20 copaibeiros na cantina do Paulo Afonso, um entreposto gerenciado por Pedro Pereira e moradores da Resex Riozinho do Anfrísio. Desde 2011, os copaibeiros trabalham com um contrato que lhes assegura a venda do produto com um preço fixo, hoje estipulado em R$ 40,00 por litro (sem os custos logísticos e de transporte). Antes das cantinas e dos contratos, os regatões pagavam de R$ 10,00 a R$ 20,00 o litro[15]. A extração para consumo familiar continua ocorrendo paralelamente.

Os copaibeiros registraram recentemente uma queda na produtividade das copaibeiras. A preocupação com a redução da quantidade de óleo têm preocupado os extrativistas, pois o produto é uma importante fonte de renda para os beiradeiros.

***"De primeiro** tirava muito óleo. Hoje em dia, o maior óleo que você tira, furando muito aí para cima, todo mundo fura copaíba, você vê que o óleo que desce aqui é duzentos, é cem, trezentos litros por ano. E uma vez que o menino foi lá no Conceição, tiraram dois mil quilos, uma vez só, de uma furação só. E aqui é obrigado a tirar umas três, quatro furação para tirar duzentos litros, cem litros de óleo, e vai se acabando cada vez mais, e é porque é longe."* **Romario Souza Soares**, 22 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

15. Importante ressaltar que o preço fixado nos contratos força os regatões que também compram a produção dos beiradeiros a subirem o valor de sua oferta, e que esse processo vale não apenas para o óleo de copaíba, mas para todos os produtos extrativistas que têm contrato assinado com empresas, como a castanha e a borracha.

O jeito de furar a copaíba é, segundo Pedro Pereira, o principal fator de diminuição da quantidade de óleo.

***"O pessoal furava**, mas não sabia furar. Esse [pessoas] do Igarapé do Najazal chegava aqui furava, 'Ah, essa aqui é seca,' furava outra. O pessoal furava 30 copaíba num dia. Eles não iam nem na trinca. Eles falavam que era seca, mas às vezes tinha copaíba. O cara enfiava o trado aqui, aí tem uma rosca, eu vou mostrar.*

Tinha cara que enfiava até aqui [mostrando o trado], aí na hora de puxar não tem quem consiga puxar, se o cara for brabo. Rapaz, aí lutava, lutava. Aí quando ia puxar, ia cair aqui como naquela laranjeira ali, ou mais longe o cara caía. Aí ele tirava um pau, e ficava futucando lá até tirar aquele cavaco todinho daquele buraco pra poder meter o trado de novo. E daí dava trabalho furar uma copaibeira, quando era fundo. O pessoal não sabia furar copaíba, era pouca gente que furava copaíba.

O trado – aqui não tem nenhum desse trado antigo – era dessa grossura aqui. Teve gente que foi preciso cortar a copaibeira pra arrancar o trado. Quebrava torno, ixe! O cabo, o cara quebrava dois, três cabo, quatro, cinco cabo! Nego suava. E depois foi aprendendo. Mas pra aprender deu trabalho, o pessoal que vinha tudo era brabo, alguém que já sabia ensinava, mas tinha os que não sabia o significado de torno.

O pessoal vinha, furava, aí tinha um cipó, ou um açaizeiro ou sei lá que desse o torno, o pessoal já fazia o torno lá e batia lá, não queria saber, não ligava. Eu vi lá, só faziam um torninho, um pedaço desse tamanho, lavrava aqui, e entrava só esse pedacinho aqui, qualquer coisinha. Aí o porco chegava, se coçava assim, já arrancava. Você bate com a marreta no torno, vai arrancando. O povo chegava, como o buraco era muito grande, aí foi a razão de secar muito, de acabar muita copaibeira. Você vê, tem lugar aí que é um estrago. Essa é a razão da gente estar com essa falta muito grande." **Pedro Pereira de Castro**, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

NA CANTINA, PEDRO PEREIRO PENERA E ENVASA O ÓLEO DE COPAÍBA PARA COMERCIALIZAÇÃO. PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Marcelo Salazar/ISA

CARREGAMENTO DE ÓLEO DE COPAÍBA DE PEDRO PEREIRA.

O cuidado para manter a produtividade da extração do óleo de copaíba se tornou uma questão importante para os copaibeiros, que cada vez mais buscam práticas de manejo capazes de gerar regularidade e continuidade.

Vislumbrando o futuro do extrativismo do óleo de copaíba, Pedro Pereira alerta que é preciso cuidar também das copaibeiras improdutivas, pois elas possuem um importante papel na produção e na dispersão de sementes para o surgimento de uma nova geração de árvores.

***"Toda copaibeira que a gente fura**r tem que tampar porque ela está conseguindo jogar fruta. Se você não tampar e ela for oca, você tá dando espaço pro cupim comer, e aí é mais uma perda."*
Pedro Pereira de Castro, 51 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio, 2015

TIRAR ÓLEO DE ANDIROBA

Os conhecimentos sobre a andirobeira e os procedimentos para extração do óleo são muito difundidos entre os ribeirinhos da Terra do Meio. O trabalho é realizado, principalmente, entre as moradoras do Riozinho do Anfrísio. Nas matas ao longo do Rio Iriri quase não tem árvore de andiroba, de modo que a extração do óleo não constitui atividade recorrente nessa região. Já no Riozinho do Anfrísio, onde há muitas áreas de concentração de andirobeiras, o óleo é extraído todo ano, na maior parte das vezes por mulheres. Dona Isabel e Dona Graça, beiradeiras do Rio Iriri que nasceram e cresceram no Riozinho do Anfrísio, quando passaram a viver no Iriri notaram a falta de andirobeiras. No Iriri, apenas na mata de interflúvio existente entre o Iriri e o Riozinho do Anfrísio (na altura do Lajeiro, por exemplo) é que se encontram algumas.

> ***"Aqui nessa região*** *eu tenho andiroba para fazer estoque. Da minha picada de castanha, pra todo canto que você entra pro lado da picada, lá tem andirobeira. Aproveito as andirobeiras que tem perto do meu pique de castanha. Eu não saio nem fora do pique, que eu não dou conta."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

OURIÇO (À ESQ.) E SEMENTES DE ANDIROBA (À DIR.), RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

A andiroba [*carapa guianensis*] é uma árvore de porte médio a grande que cresce em baixões à beira d'água, e também nas chapadas de terra firme, geralmente em zonas de mata limpa.

> ***"Andiroba dá mais*** *na beira de grota. Na chapada também dá, terra alta também dá muita andiroba. Mas na beira da grota sempre dá muita. Para cá tem muita, só que não tem bem pertinho da casa, dá uns 35 minutos daqui no andirobal. E na Volta da Escada também tem, tem que ir de canoa. Lá tem que andar uma hora, uma hora e meia dentro da mata."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os frutos da andiroba são redondos, têm uma casca dura e costumam ser chamados de ouriços. Dentro de cada ouriço estão as sementes, também chamadas de amêndoas, castanhas ou caroços. Cada ouriço de andiroba tem quatro subdivisões internas, e em cada quarto cresce até três sementes. Quando estão maduros, alguns ouriços espocam no alto, e as sementes se espalham pelo chão. Outros se desprendem do talo e caem inteiros.

> ***"Ela é uma fruta assim redonda.*** *Quando cai, ela parte as talhadas da casca, debulha no chão. Quando ela cai, abrem os quartozinhos dela e cai tudinho os caroços no chão."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

A andirobeira floresce entre agosto e outubro, e seus frutos amadurecem e caem ao longo dos meses de janeiro a junho. Os meses mais fortes para coleta das sementes são fevereiro, março e abril. Em alguns anos, mais raros, é possível encontrar sementes caídas já no mês de janeiro, e ainda nos meses de maio e junho, mas não são muitas. Porrodó diz que no Igarapé Conceição já viu andiroba começar a cair em novembro. Mas o tempo mesmo de colhê-lha é fevereiro, março e abril.

> ***"A casca da semente*** *da andiroba por fora é vermelha e por dentro a amêndoa dela é branca. Tem ano que ela começa a dar em janeiro, outros em fevereiro. E vai até abril."* **Givanilda Aguiar Rocha**, 32 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

De ano para ano, há variações no processo de amadurecimento e queda dos frutos, e o principal fator de influência é a chuva. Quanto mais chove, mais rapidamente os talos amolecem e os ouriços caem.

A quantidade de frutos que uma andirobeira produz varia conforme o ano. Há pés mais produtivos que outros, e pode haver inclusive alguns que não produzem nada. Seu Reginho ouviu dizer que andirobeiras que não produzem são macho.

> ***"Andiroba dá em ouriço,*** *igual tipo a castanha. Só que ela quando cai, umas caem inteiras e outras já caem esfaceladas lá de cima, se derrama no chão. Quando está vermelho é de tanta castanha no chão. Ela só cai mesmo no tempo da chuva, ela amolece o talo que nem a castanha e desce. Até abril ainda tem essas andirobinhas novas, vai madurando e vai caindo. Tem delas que tem muito [fruto], outras já tem pouco. E tem delas que não dá fruto. Eu sempre ouvi dizer que essas são os machos."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quem trabalha na extração do óleo de andiroba, fica atento ao período em que os ouriços caem porque alguns animais se alimentam das sementes caídas no chão. Há também animais que se alimentam delas no alto de suas copas.

> ***"O veado,*** *o porcão, o caititu, a paca, a cutia, tudo come. A andiroba é amarga, mas o bicho não dispensa ela não, faz é acabar mesmo. O macacão, aquele cara-branca, o macacão grande, aquele é o pior: come ela lá em cima, quando tá verdinha."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

As partes utilizadas da andirobeira são a semente, para extração de óleo, e a madeira, para fabricação de canoas e outros artefatos. Embora não seja muito resistente à água, a madeira da andiroba é boa de trabalhar e produz uma embarcação leve.

> ***"É uma madeira boa*** *de trabalhar, ela é mais mole, é bem maneirinha de você remar, ela é ligeira, a madeira é levinha. Ela não é muito aturativa na água não. Dentro da água ela não dá broca, mas se estiver no seco, ela dá broca se for verde. Se for madura, mesmo no seco ela não dá broca."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

USOS MEDICINAIS E REPELENTE

O óleo de andiroba possui propriedades medicinais, repelentes e cosméticas. É um poderoso expectorante. No Riozinho do Anfrísio foram elencados seus diversos usos: ingerido, para tratamento de problemas respiratórios como asma e pneumonia, e também em casos de gripe e dor de garganta; aplicados sobre ferimentos como cortes e queimaduras para acelerar o processo de cicatrização e evitar que inflamem algumas pessoas optam por não usá-lo porque provoca ardência em machucados abertos); massagem para aliviar dores musculares e em mulheres em trabalho de parto; aplicado nos cabelos e na pele com finalidade cosmética, para dar brilho e resistência; aplicado sobre a pele como repelente de insetos. Dona Albertina e Tonheira são experientes em extrair óleo de andiroba e detalham alguns destes usos:

> ***"A gente toma*** *para gripe com mel de abelha ou com açúcar. Coloca pelo menos meio vidrinho de andiroba, e outro de mel. Eu dava para os meus meninos quando estavam com gripe, que eles pegavam gripe e tinham muita asma, tudinho tinha asma. Aí às vezes eu batia com açúcar e dava para eles beber. E passa também: se tem uma dor no corpo da gente, a gente esfrega também, serve para muitas coisas. E também quando a mulher está gestante, a minha mãe ia puxar a barriga dela, passava andiroba e puxava, a minha sogra também. Que às vezes [o bebê] está torto, aí ela passava o óleo da andiroba e puxava para ajeitar."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Óleo de andiroba*** *toma de gotinha. Para você que está com um catarrão danado, você bota, até no café já tenho visto gente botar, três pinguinhos e toma, o café já é amargo e coloca a andiroba que amarga mais. E amarga mais se botar açúcar. Tem um monte de coisa que se usa a andiroba."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Rapaz,*** *para mim andiroba é melhor. Eu para mim, sempre tomei, se eu sentir uma coisa na garganta, uma hora que eu vou ficar gripado, eu já estou bebendo andiroba. Se eu estiver meio ruim da garganta eu bebo é uma colher [do óleo]. Eu bebo! Pura. Só que é amargo, né? Mas só que é o seguinte: limpa a garganta, Ave Maria!"* **Antonio da Rocha**, "Tonheira", Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2014

A qualidade repelente da andiroba é sentida já no momento da coleta das sementes na mata.

"Quando estou ***mexendo com a andiroba, bicho não senta em mim não"*** **Seu Reginho**, Boa Saúde

Os resíduos do processo de extração do óleo também podem ser aproveitados: as cascas da semente queimadas produzem uma fumaça repelente contra insetos, sobretudo piuns[16]. A massa que sobrou da extração do óleo pode ser colocada sobre as casas de saúva perto das roças, com intuito de afastá-las dos plantios. Uma experiência bem sucedida foi relatada na Boa Saúde. Em roças muito infestadas por formigas, a massa da andiroba pode ser uma alternativa ao veneno comprado na cidade. Antigamente, conta Seu Reginho, a massa de andiroba era usada para fazer vela. Um pedaço fino de pano de algodão é feito de pavio e sobre ele vai sendo aplicada a massa de andiroba amolecida pelo sol. O pavio é inteiramente envolvido pela massa até ficar roliço. Quando o pavio é aceso, a chama queima branda e sem produzir fumaça.

TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTO E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Não se sabe ao certo quando foi que os beiradeiros começaram a extração de óleo de andiroba no beiradão, mas a técnica é difundida em muitas regiões da Amazônia. Não foi registrada em aldeias indígenas da Terra do Meio, como entre os Xipaya, Kuruaya ou entre os Xikrin. Os ribeirinhos mais velhos dizem que quando "se entenderam", o pessoal já tirava óleo de andiroba.

Normalmente, as crianças aprendem a lidar com a andiroba vendo o trabalho dos pais e depois fazendo junto. A idade em que podem desempenhar algumas funções na qualidade de aprendizes vai de nove a 14 anos, faixa habitual no beiradão.

> ***"Eu aprendi com minha mãe*** *[Dona Dôra]. Ela tirava muito. Tirava para usar, que é remédio de gripe e pra passar na mulher quando está com dor. Ela tirava para vender também."* **Albertina Pereira da Silva,** 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os procedimentos de extração do óleo é tarefa feminina. Aos homens cabe coletar as sementes na mata e trazer para casa em paneiros. O mesmo ocorre na extração do óleo do babaçu. Nos dois casos, acredita-se que para o óleo resultar bom e farto, tem ciência.

> ***"Eu tiro o óleo*** *da andiroba, aprendi com a minha mãe quando eu tinha uns doze anos. Aprendi vendo e ajudando ela fazer. Os meus irmãos também faziam. Meu marido pega no mato e traz para casa. Às vezes ele ajuda a cozinhar e tirar a massa."* **Givanilda Aguiar Rocha**, "Gigi", 32 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Quem busca é o Raimundo*** *mais os meninos, meus filhos. Eles carregam e trazem pra casa. Esse ano ainda não apanharam. Eles disseram que vão apanhar, que tem muita lá para o outro lado na Volta da Escada. Para cá eu não sei, mas diz que tem também para esse lado. Aí eu vou cozinhar. Quando apanha, eu cozinho e tiro o óleo. Pra quebrar, os meninos me ajudam a tirar a massa da casca. A massa depois, eu luto só."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Aí quer dizer*** *que quando é o tempo do inverno, tem a andiroba que eu já ajunto. Aí ela [Rosineuda, sua esposa] vai trabalhar mais as minhas filhas. Nós colocamos andiroba, mas quem mexe no óleo são elas. Essas coisas aí eu não trisco a mão lá para fazer. São elas, nós só tiramos. Para lá, são elas."* **Antonio da Rocha**, "Tonheira", Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2014

16. A fumaça resultante da queima do coco babaçu também é muito utilizada para este fim.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

ODELICE E SUA FILHA FABÍOLA EXTRAEM ÓLEO DE ANDIROBA. PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

As mulheres lidam com a andiroba nos meses de fevereiro, março e abril, dependendo da safra daquele ano. O início do trabalho coincide com o final da safra da castanha. Em maio e junho ainda se encontram sementes de andiroba aqui e acolá.

A expressão "caminhar andiroba" foi usada por Seu Reginho. Significa percorrer um trecho de mata para coletar as sementes caídas sob as andirobeiras. Os pés de andiroba não estão colocados em pique, como as castanheiras, nem em estradas, como as seringueiras. Nos anos em que os primeiros meses do inverno foram chuvosos, em fevereiro e março, as sementes de andiroba já estão caídas no chão. É tempo de "caminhar andiroba".

O tempo gasto na coleta vai depender da safra daquele ano, da quantidade de óleo que se quer produzir e do tamanho do grupo que está coletando. Normalmente, a coleta ocorre durante um ou dois dias e é realizada por um grupo formado pelo pai e seus filhos.

> ***"Às vezes eu faço assim**, eu digo: "Rapaz, vamos tirar dois dias para 'caminhar andiroba'. Nós, tirando dois dias para caminhar andiroba, dá para levar e encher um paiol daquele ali quase, topando aquelas coisas lá. Quando a gente vai, vou eu mais a minha turma: Giovani, Pedro, Zé e Claudio. Cada um traz um paneiro cheio e num saco de fibra para botar na cabeça do paneiro. Cada paneiro carrega duas caixa, aquele paiol pega umas 80 caixas."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Cada um traz um paneiro abarrotado de sementes. Os paneiros têm tamanhos variáveis. Na Boa Saúde, os que são utilizados para coletar andiroba pegam entre três e quatro caixas de 20 litros, equivalente a cerca de 50 quilos de sementes em cada. Seu Reginho calcula que um paneiro cheio rende mais ou menos sete litros de óleo. Uma safra boa, trabalhando com a família toda, rendeu uma produção de 70 litros de óleo.

> ***"O tempo que nós** juntamos aqui para pesar foi quando o Antonio pediu para nós. Nós juntamos uns 300 quilos da amêndoa esfacelada já, em dois dias. Eu mesmo já faturei [na extração] manual, faturei 70 litros em uma safra."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

A família do Tonheira e Rosineuda é a maior produtora de óleo de andiroba da região. A produção conta com os meninos na coleta e as meninas nos procedimentos de extração.

A técnica para a extração manual do óleo de andiroba pode ter pequenas variações de pessoa para pessoa, mas nota-se haver um padrão na região. O que varia são aspectos como o tempo de cozimento, o local e tempo de armazenagem das sementes e da massa, o tipo de material das vasilhas para repousar a massa. Quem está acostumado a extrair óleo vai observando o resultado final e aperfeiçoando sua técnica.

A intensidade do sol é outro fator determinante da quantidade e qualidade de óleo extraído. O passo-a-passo da extração do óleo de andiroba é o seguinte:

- Coletar as sementes no chão e transportar até a casa.
- Cozinhar as sementes na água.
- Deixar as sementes secando dentro de casa por alguns dias, quando se inicia um processo de fermentação. Nessa etapa as sementes exalam um forte odor, bem característico da andiroba.
- Quebrar a sementes e retirar a massa do seu interior.
- Colocar a massa sob o sol, sobre uma capemba[17] ou chapa de ferro.
- Aparar o óleo que escorre e revolver a massa de tempos em tempos para dar continuidade ao processo.
- Guardar a massa em casa para proteger da chuva e do sereno.
- Repetir o processo sob o sol no dia seguinte.

Os relatos a seguir, registram modos de fazer com pequenas diferenças.

17. Capemba é o nome dado à folha grossa e resistente das palmeiras, cujo formato é abaulado lembrando uma calha ou canaleta. A capemba das palmeira emprestou o nome às calhas de madeira ou ferro utilizadas para escorrer o óleo de andiroba.

"A gente apanha *[a amêndoa], traz para casa, e bota ela para cozinhar. Ela não demora muito a amolecer não, base de uma meia hora fervendo ela está cozida, bem molinha. Aí depois a gente tira ela do fogo, bota num lugar, assim numas tábuas para não botar no chão. Aí ela escorre aquela água, que ela está encharcada de água. Você deixa ela no canto quinze dias, tem que ser dentro de casa para ela ficar enxuta, que é para você quebrar ela enxuta. Aí você com quinze dias começa a quebrar ela, tira a massa e bota na bacia. Quando você vai quebrar aquela massa dela, já está durinha. Quebra e tora ela no meio e tira a massa de dentro da casquinha com um cabinho de colher. Eu faço com colherzinha de pau, quando vejo pego uns palitinhos e já guardo, que é para na hora não estar muito agoniado. Você mete a colherzinha assim só para rolar, de repente enche um tamborzinho assim de massa, uma hora dessas já está com um desses cheio. Se tiver muita gente, vixe, tira ligeiro. Você deixa a massa passar uns cinco dias antes de botar no sol para escorrer. Você joga ela num alumínio, é bom numa folha de zinco, com uma quedinha, que é para ela escorrer. Deixa no sol. Você passa o dia amassando, de vez em quando dá um amassão nela, aí ela vai amolecendo aquela massa e ela escorre meio por conta. Você deixa uns dez dias, se ela estiver escorrendo bem até 15 dias. É o sol, a quentura do sol que bota ela para escorrer. É o óleo puro. Eu cubro a massa umas cinco da tarde, que essa hora começa a cair sereno enriba da massa, ela não pode pegar água na massa, se não ela coalha. Ela seca não, fica da cor do óleo de soja."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Apanha num dia e cozinha*, no mesmo dia ou no dia seguinte. Leva mais de hora cozinhando, pra ter uma massa bem macia. Não adianta cozinhar pra ela ficar áspera, porque ela não dá muito óleo. Aí depois de cozida, ela passa quinze a vinte dias parada para secar aquela água. Daí quebra ela: começa a cortar a amendoazinha no meio para tirar a massa. Depois de quebrada, passa mais uns cinco a 15 dias porque dependendo do sol, tem vez que ela ainda precisa passar mais uns quinze dias pra enxugar aquela água pra começar a escorrer o óleo. O óleo dela é bem grosso, tira ele vermelhinho e branco. Pra tirar ele vermelho vai depender da vasilha: se colocar a andiroba na vasilha de plástico, o óleo fica branquicento e coalha. Na vasilha de alumínio não, ele sempre fica vermelhinho e não coalha."* **Gigi**, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Daniela Alarcon/2013

© Cristina Adams/ISA/2002

NO ALTO, DONA ALBERTINA LIDA COM MASSA DE ANDIROBA PARA EXTRAÇÃO DO ÓLEO. ACIMA, DONA ROSINEUDA ENVASA ÓLEO DE ANDIROBA.

Dona Albertina não considera que o tempo de cozimento para amolecer a massa da semente de andiroba seja rápido. Ela não contou no relógio o tempo que demora, mas sabe que a semente só amolece depois da água fervente da panela evaporar umas duas vezes.

> ***"Boto para cozinhar*** *com casca e tudo para tirar o óleo. Deixo cozinhar, demora um pouco, seca umas duas águas. Daí deixo uns 15 dias num monte dentro da casa pra secar e pra ela ficar com o óleo na massa. Tira aquela massa da andiroba todinha, das cachopinhas dela. A massa tem que estar molinha. Aí a massa está só o óleo quando a gente quebra. Aí eu coloco ela assim numa capemba de pau*[18]*, que faz no modo de uma cholcha, uma cholchinha, e aí coloca a massa dentro para estar amassando. O óleo vai escorrendo, que o sol esquenta aí escorre. Aí vai amassando, bota no sol, vai lá de vez em quando e amassa. Quando está sol que o óleo fica escorrendo. O óleo fica escorrendo e vai aparando numa vasilha de alumínio ou de plástico. Ligeiro a gente enche um litro. Quando tem muita massa de andiroba, num dia às vezes a gente enche mais de um litro. Escorre um bocado de dia, uns cinco dias para escorrer tudo o óleo. Se estiver chovendo, aí é mais tempo."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

COMERCIALIZAÇÃO

A comercialização do óleo de andiroba se intensificou a partir da década de 2000. Antes disso a produção era pequena, apenas para o consumo familiar, um inexpressivo comércio local e poucas vendas para fora. Nesse tempo, o litro era vendido a um ou dois reais. Nos últimos dez anos, a andiroba foi valorizada, o preço subiu para cinco reais e agora fixou-se em quinze ou vinte reais o litro. Regatões chegaram a operar o produto, comprando a produção familiar e revendendo na cidade de Altamira, mas hoje ainda não há um sistema de produção e comercialização consolidado do produto, como ocorre com a copaíba.

Um dos primeiros carregamentos expressivos de óleo andiroba foi produzido por Dona Albertina e Seu Raimundo Delmiro, quando precisavam pagar uma dívida ao regatão. A dívida foi saldada integralmente com a venda do óleo.

> ***"Teve um ano****, em 2002, que nós tiramos bastante óleo, mais de duzentos litros. Sei que nesse ano nós tiramos muito, que o Raimundo [marido] estava devendo uma conta para o compadre Antônio, que não tinha pago, e ainda não tinha arrumado o dinheiro para pagar. Nesse ano ele pagou tudo com a andiroba. Pagou o que estava devendo e ainda compramos umas coisas, tudo foi só com a andiroba. E estava barato nesse tempo a andiroba, era cinco reais o litro. Hoje acho que está vinte reais. Nesse tempo era cinco reais."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Algumas pessoas avaliam que o aumento do preço da andiroba está associado à criação das Reservas Extrativistas e da implementação de projetos de difusão e valorização das atividades e produtos do extrativismo.

> ***"Antes o pessoal*** *não tirava pra vender, só mesmo pra consumo. Ninguém comprava. Antes para você vender cinco litros de andiroba demorava um ano. E agora não, o pessoal quando vê não deixa passar. Todo mundo pede, todo mundo encomenda, anda procurando para comprar, tanto as pessoas das moradias mesmo como o regatão. Melhorou a saída depois que assinou a Reserva, até o porque as pessoas não tinham conhecimento com esse produto. Depois que assinou a Reserva, o pessoal tem feito muito pergunta sobre o que a gente vive, para que são tirados esse óleos, e daí vai saindo o nome, vão repassando informação para outras pessoas, e aí tem saído bastante."* **Givanilda Aguiar Rocha**, "Gigi", São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

18. A capemba retirada por Raimundo era de cumaru, sendo possível fazê-la também de itaúba.

EXTRAÇÃO DE ÓLEOS E VINHOS DIVERSOS

Além dos óleos de copaíba, babaçu e castanha já mencionados nas sessões específicas, há extração, em pequenas quantidades de óleo de pequi, oxi, açaí, bacaba e patoá. Esses três últimos, entretanto, são consumidos principalmente como vinho. "Vinho" é o nome dado à polpa da fruta diluídas em água, um suco grosso consumido com farinha.

Vinho de açaí, bacaba e patoá são importantes complementos da dieta beiradeira, aliás bastante comum em toda a região amazônica. Na Terra do Meio, há variedades que frutificam no inverno e outras nos meses secos, de modo que há suprimento ao longo de quase todo o ano.

AÇAÍ

São reconhecidos três tipos de açaí: o açaí do morro (*Euterpe edulis*), que dá em terra firme; o açaí do baixo (*Euterpe oleracea*), que cresce em baixões de grota e em touceira; e o açaí-boi (*Euterpe precatoria*), espécie mais rara que costuma crescer na terra firme.

O tempo de maturação dos cachos depende do tipo de açaí e microclima de cada região da Terra do Meio. No Riozinho do Anfrísio, o açaí do morro começa a frutificar em outubro até janeiro. O açaí do baixo frutifica duas vezes por ano, uma no verão, outra no inverno. Tonheira retira cachos de açaí do baixo no mês de fevereiro e março e em alguns locais os cachos amadurecem também em agosto.

***"Tem o açaizão,** que chama açaí-boi. Ele tem é cacho feio [grande, robusto]. Mas nós não usamos aqui porque ele é ruim, amargo. Só que ele é gigante. Dois cacho dele é suficiente [para preparar o vinho], mas ele é ruim, a gente não liga para ele não. O açaí do baixo você tira 4 cachos você já está com açaí. E o açaí do morro são uns pezinhos velhos, finos."* **Antonio da Rocha**, "Tonheira", Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2014

COLETA DO CACHO DE AÇAÍ, LOCALIDADE MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

BACABA E BACABINHA

A bacaba (*Oenocarpus* sp.) é encontrada na terra alta e em baixões. O pé de bacaba é costuma ser mais alto que os pés de açaí e produz frutos de coloração roxa ou branca. A bacabinha é uma variedade menor, mais fina e cresce em touceiras, geralmente em baixões de grota, e também pode produzir frutos roxos ou brancos. Os dois tipos são utilizados para fazer o vinho e para extração do óleo, mas a bacaba supera a bacabinha em sabor e quantidade de óleo, sendo a bacaba roxa mais apreciada que a branca.

CACHO DE BACABA.

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

"Bacaba eu conheço *da branca e a roxa. A bacabinha já é outra, ela é uma bacabinha fininha, dá um cachinho menor. A bacaba dá na chapada e dá na grota. Às vezes tem perto de beira de rio também, mas o mais é na chapada. Ela começa a madurar em outubro, novembro, dezembro. A bacabinha também tem a branquinha e a roxinha. A bacabinha dá mais em grota, dá de touceira. Ela madura no mesmo mes da outra. Dá pra tirar óleo de bacaba e da bacabinha, mas a bacabinha é mais pouco. O óleozinho é amarelinho, a gente passa no cabelo. Eu passo óleo de patoá no meu cabelo, porque deixa meu cabelo liso. Passo hoje, fico 3 dias sem passar, vou passar na terça. O óleo da bacaba serve também pra remédio, quando você tem uma dor. E pode usar junto com amaracilina ou sufra (comprimidos de farmácia) pra colocar num golpe. Serve pra comer frito também."* **Rosangela Rocha**, Manelito, Rio Iriri, 2015

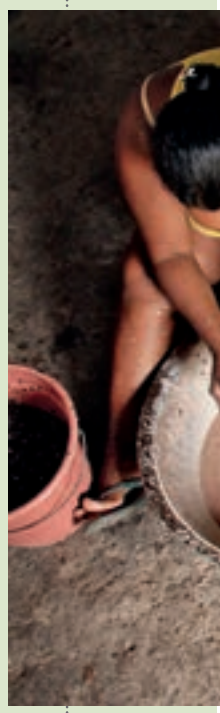
PATOÁ

O patoá (*Oenocarpus bataua* Mart.), também conhecido como patauá em outras regiões da Amazônia, cresce em zonas de terra firme, e nunca em touceira, como açaí do baixo e a bacabinha. Segundo os moradores do Riozinho do Anfrísio e do Rio Iriri, é possível encontrar cachos maduros de patoá ao longo do ano todo, mas os cachos que amadurecem nos meses de inverno são mais fartos.

"O tempo que ele dá *mais é o inverno, período de janeiro, fevereiro, março, abril, até maio. No verão a gente acha também, mas é pouco, só alguns cachos. Mas no inverno, é o inverno todinho, e ele dá bastante."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"O patoá, *tem ano que ele é do fim de dezembro, e aí ele vai até junho. Ele é aturativo no cacho, é seguro. Ele madura e fica. Até junho, nós tiramos aqui. Aí é que ele está maduro."* **Antonio da Rocha**, "Tonheira", Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2014

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015



Acima, da dir. p/ esq., localidade Praia Grande, Riozinho do Anfrísio:

RONALDO PREPARA A PECUNHA PARA SUBIR NO PATOAZEIRO;

DETALHE DA PECUNHA;

RONALDO SOBE NO PATOAZEIRO PARA COLETA DO CACHO;

COLETA DOS FRUTOS DE PATOÁ CAÍDOS NO CHÃO.

Ao lado, da dir. p/ esq., localidade Praia Grande, Riozinho do Anfrísio:

DONA FRANCINEIDE SOCA OS FRUTOS DE PATOÁ PARA DESPOLPÁ- LOS;

LIBA E DONA FRANCINEIDE RETIRAM OS CAROÇOS DE PATOÁ APÓS A DESPOLPA;

PENEIRANDO POLPA DE AÇAÍ PARA EXTRAÇÃO DO VINHO.

Os frutos têm uma coloração arroxeada na casca e dão em cachos. O tempo de maturação dos frutos é de cerca de seis meses. As palmeiras podem ter até quatro cachos formados, mas os maduros não passam de dois.

> ***"A árvore do patoá** tem a mesma grossura que um pé de coco da praia. Mesma grossura. Ele chega a ser dessa grossura! Nós aqui, nesse tempão que a gente mexe com patoá aqui, nós não temos um pé derrubado. Tudo é subido. A gente não gosta de derrubar, porque todo o ano a gente trabalha com ele. Se derrubar, no outro ano não dá mais. O tronco do cacho, ele fica dessa grossura. Você passa lá em cima, se o facão não for pesado você passa lá em cima cortando para o cacho cair você vai passar lá uns 15 minutos quase, uns dez minutos cortando. Se for uma faquinha de bainha manelinho você passa lá uns 15 minutos para ele descer. E tem cacho de patoá que dá quase um saco e meio."* **Antonio da Rocha**, "Tonheira", Riso da Noite, Riozinho do Anfrísio, 2014

COLETA DOS CACHOS E PROCESSAMENTO DE AÇAÍ, BACABA E PATOÁ

As técnicas de coleta e processamento dos frutos são muito semelhantes. Ao andar na mata, os beiradeiros ficam atentos ao desenvolvimento dos cachos para não perderem os frutos para os animais.

> ***"No alto,** a arara, o tucano, o jacu, o papagaio, a curica, todos gostam do patoá. No chão, a anta, o caititu, a paca e a cutia. A anta, ave Maria, gosta demais. O porcão não."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para coletar os frutos é preciso subir no tronco com auxílio de uma pecunha feita com uma lapa de embira (fibra resistente retirada da casca de algumas árvores) ou com um pedaço de saco de ráfia. O trabalho geralmente é desempenhado por homens jovens, mas existem mulheres que também sobem. O tronco de uma palmeira de patoá é liso e relativamente grosso, pode passar dos trinta centímetro de diâmetro, tornando a tarefa mais difícil.

Para retirar o cacho, usa-se uma faca afiada. No açaizeiro e bacabeira, os cachos são trazidos para o chão na mão do coletor. No caso do patoá, os coletores estimam que o peso de cada cacho chega a quarenta quilos, não sendo possível trazê-lo nas mãos enquanto descem na pecunha. O cacho é então derrubado, dispersando os frutos no chão, de onde são recolhidos um a um. Se a lâmina não for afiada, o coletor pode passar até 15 minutos no topo da palmeira até concluir a empreita. Mesmo sendo difícil a tarefa de colher o patoá, a palmeira não é derrubada.

> ***"O patoá é mais difícil** que o açaí ou a bacaba. O patoá tem deles que engrossa a madeira que não tem como a pessoa subir. O difícil da bacaba é que ela cresce muito rápido, o cacho fica muito alto."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para despolpar os frutos, eles são deixados de molho em água morna por cerca de uma hora, para amolecerem e ficarem limpos; a água é dispensada e os frutos são pilados com um pouco d'água; os caroços são retirados e o bagaço é coado com peneira de arumã. O líquido peneirado está pronto para ser consumido.

O preparo do vinho, assim como a extração do óleo ocorrem dentro de casa, na cozinha. Na maioria das vezes é desempenhada por mulheres, mas homens também podem fazer.

O óleo do açaí, bacaba e patoá também é extraído da polpa, mas os procedimentos são distintos: os frutos são colocados de molho em água fria; a água é jogada fora, e os frutos são socados com um pouco de água; depois de tirar os caroços, a polpa e o bagaço ficam de molho por cerca de três dias.

A nata resultante deste processo é fervida em uma panela. Durante a fervura, a nata vai soltando o óleo, recolhido com uma colher na flor da água. Para apurar o óleo e separá-lo da água que ainda resta, ele é colocado para cozinhar novamente, e mais uma vez retirado com uma colher. O fruto do patoá rende mais óleo que os demais.

> ***"Quando a gente*** *sai pra tirar patoá, eu mais o meu menino, chega lá ele trepa na árvore, derruba o cacho e depois que bate no chão a gente vai catar. Aí voltamos pra casa e botamos uma água no fogo pra esquentar. Lava os caroços com água fria, daí que põe a água quente misturada com aquele fria, lava pra tirar aquele lodo. Daí põe outra água e espera ele amolecer.*
>
> *Depois que ele está mole, a gente tira, bota noutra vasilha, aí amassa, tira os caroços e peneira na peneira. Se for pra beber. Pra tirar o óleo não precisa peneirar, coar aquele bagaço. A gente só bota ele [bagaço] numa vasilha grande com bastante água. Com três dias a gente colhe aquela nata que boiou. Tira aquela nata, põe em outra vasilha e põe no fogo. Ele vai ferver e ele separa água prum lado e óleo pro outro. Aí você só põe aquele óleo, tirado com a concha, pra apurar em outra vasilha. Seca toda a água, e fica só o óleo.*
>
> *O óleo do patoá é respeitado, ele dá bastante. O óleo do patoá serve pra gente comer um peixe frito, uma carne, passar em alguma dor no corpo, numa junta, pode passar aquilo e fazer massagem. O óleo do patoá não é saboroso assim que nem o babaçu. Ele dá um saborzinho assim. A gente come porque às vezes não tem outro."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

PEQUI OU PEQUIÁ

O fruto do pequi (*Caryocar* sp.) amadurece no mês de março e possui alto valor calórico devido a concentração de óleo na polpa. A forma mais comum de consumo é o preparo do fruto cozido. Os frutos e as flores servem também de alimento para diversos animais de caça, por isso os pequizeiros são árvores de grande importância para a segurança alimentar no beiradão.

© Anne Maria Andrade/ISA/2015

PEQUI É FONTE DE ALIMENTO E USADO PARA EXTRAÇÃO DO ÓLEO COM PROPRIEDADES MEDICINAIS.

Da polpa do fruto e da semente extrai-se o óleo, conforme explica Rosangela. Pode-se optar por consumir a polpa cozida e deixar para extrair o óleo apenas da amêndoa dentro do caroço. No beiradão, o óleo de pequi tem finalidades medicinais e não se costuma fazer uso culinário.

> ***"O pequi dá na chapada,*** *na grota e ná água, naquelas beiras de lagoa. Mês de março tem pequi. Quando é tempo de madurar, quando ele se acaba é de uma vez, igual o oxi. É um mês que tem que aproveitar ele rápido. A minha mãe tira óleo da massa do pequi e da vagenzinha, da pevide*[19]*, é a castainha dentro. Tira a massa, fica só o caroço. Parte ele, tira aquela amêndoa, leva no moinho, mói, coa (com água) e deixa subir a nata. É o esmo processo do óleo de castanha. No outro dia bota ele pra apurar no fogo. O óleo de pequi é só mesmo pra remédio, não usa pra comida. Óleo de pequi nós bebemos pra gripe, pra tosse, pra pneumonia."* **Rosangela Rocha**, Manelito, Rio Iriri, 2015

OXI

O oxi (*Endopleura uchi*) – pronúncia local da fruta conhecida como uxi – é uma fruta que amadurece em março, na mesma época do pequi. Quando começam a cair, os frutos são recolhidos do chão e o ideal é consumi-los alguns dias depois, quando a casca lisa se torna um pouco mais áspera. O oxi é consumido in natura, sem qualquer tipo de processamento. O oxi possui uma polpa rica em óleo, mas os frutos são menores e menos polpudos que o pequi, de modo que raramente compensa o trabalho de extração do óleo de oxi. O procedimento é o mesmo que o aplicado na extração do óleo de pequi. Na casa de Tonheira e Rosineuda, as mulheres extraem óleo de uma variedade de frutos da mata. Lá é possível encontrar pequenos frascos de óleo de oxi para comprar.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

FRUTO DE OXI, PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

CUMARU

O cumaru (*Dipteryx odorata*) cresce na chapada. Os frutos atingem maturidade na transição do tempo de chuva para o tempo seco. No tempo seco ocorre a dispersão das sementes. No beiradão, as amêndoas (sementes) do cumaru são utilizadas para fazer remédios contra males respiratórios, incluindo pneumonia e asma. O óleo não é extraído frequentemente, porque é necessário uma grande quantidade de amêndoas para obter uma quantidade razoável de óleo. Até 2015, apenas a família de Tonheira e Rosineuda produziam óleo de cumaru.

Nas casas beiradeiras, é mais frequente encontrar as sementes - conhecidas por seu aroma adocidado - que são utilizadas em chás medicinais (ver tabela de "remédios da mata" na primeira parte deste volume).

19. No idioma botânico, "pevide" é semente achatada de diversos frutos da família das cucurbitáceas, como a abóbora e o melão.

TECER CIPÓS, ARUMÃ E PALHA DE BABAÇU

Diversos tipos de cipós, o arumã e o babaçu são matéria-prima para a confecção de uma variedade de trançados ou tecidos muito utilizados no dia a dia das famílias beiradeiras. As peças servem para transportar e armazenar produtos da roça e da mata, e para auxiliar em atividades domésticas e culinárias. Paneiro, jamaxim, cesto e vassoura são feitos de cipós. Peneiras e pequenos cestinhos são feitos de arumã. Cofo, abano e esteira são tecidos com olho de palha, nome dado ao broto da folha que nasce no miolo da palmeira babaçu.

Mulheres e homens sabem fazer artefatos tecendo esses materiais. Costumam aprender observando como fazem os pais ou outras pessoas do convívio. A maioria diz que o principal para aprender é olhar atentamente como os outros fazem, e treinar fazendo.

REGINHO E SUA FILHA MAURIANE DESTALANDO CIPÓ TITICA. BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

"Comecei a aprender *com 18 anos. Eu trabalhava com um cara lá [no Igarapé Piracuí] e eu vi ele sentado em uma mesa, um velho chamado Deodato, fazer tecido de palha. Eu sentei na mesa e fiquei olhando. O outro trabalhava com tala. Era baiano. Aí fiquei espiando. E ele era desse jeito: tirava uma tala aqui, colocava, tirava outra, colocava. Não fazia que nem eu, que tira um montão para fazer. Não, ele ia tirando de um e tecendo. Até quando terminava. Eu fiquei espiando 'sabe que eu vou aprender isso aí, ó!'.*

Ninguém me ensinou. Eu gostava de ficar olhando os outros fazendo. Se o cara estava tecendo aqui, eu estava encostado ali olhando. Eu ficava olhando os outros iam tirar aquela arumã, cortavam aqueles tocos dessa altura assim, e aqueles pedaços eu ia aproveitar para mim. Quando cortavam aquilo ali, eu ia tirando a minha parte, rapando. O primeiro serviço que eu vi foi uma peneira. Depois uma esteira. Depois fui treinar num cofo. Aí comecei, como se diz, minha carreira.

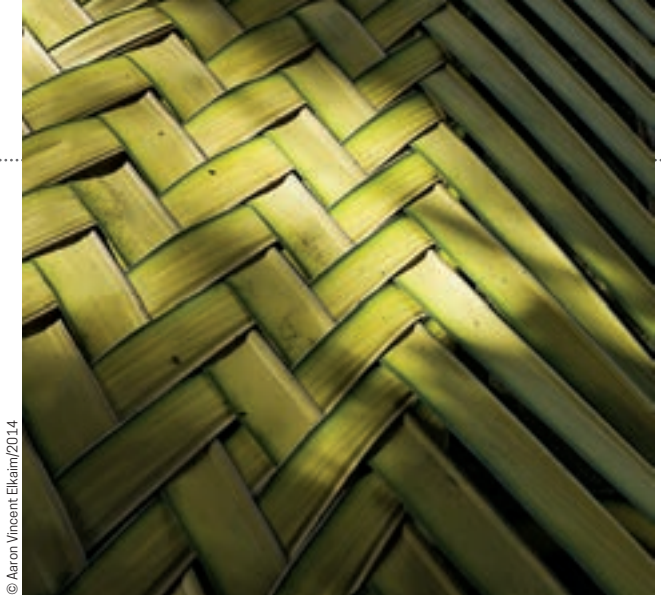
Hoje eu sei fazer a peneira, o paneiro, o jamaxim, o cofo, a cofa, o abano, o cesto, a vassoura. Trabalho com ambé, titica, timbó. E trabalho bem também com arumã. Faço bateinha[20] *(agora estou fazendo aquela ali). Estou aprendendo, um treinamento meu mesmo, que tudo meu eu vou andando assim, vou estudando. Eu não estudo de livro, eu estudo de andança, eu vou andando na minha estrada, vou estudando. Então meu estudo está grande já."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

20. Bateinha é o nome que Seu Reginho dá para uma peça que ele mesmo inventou, tecida de cipó titica e vendida como artesanato: circular, com fundo cônico, tem formato igual de uma bateia de garimpo.

Cipó, arumã e olho de palha podem ser colhidos o ano todo, mas deve-se observar aspectos como o tamanho, se estão verdes ou maduros, a distância entre os nós (no caso do arumã), se existem outros brotos nascendo da palmeira (no caso do babaçu). O cipó timbó, ensina Porrodó, é melhor se for colhido verde, porque quando maduro é mais difícil destalar. Quando a matéria prima está distante na mata, os homens colhem e trazem para casa. A coleta de palha de babaçu costuma ser rápida, é comum haver palmeiras perto das casas e das roças. Já os cipós demandam caminhadas mais longas na mata. O ambé é encontrado com facilidade. O cipó titica é dos mais procurados, por ser de fácil manuseio.

> ***"Para colher a palha,*** *acho que em cinco minutos vou lá, tiro e volto para casa pra fazer esteira, cofo, abano. Agora o cipó, tem dia que passo o dia inteirinho no mato. Porque vou tirar, tem que escolher os pedaços. Hoje em dia até esse tamanho menor estou aproveitando já."*
> **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Algumas pessoas se interessam pelos tecidos e se dedicam a aprender e fazer cada vez melhor, chegam a conseguir renda com a venda das peças. Outras tentam aprender, mas acham que não levam jeito, não vão em frente. Na organização do trabalho familiar na localidade, não tem dia nem hora definidos para dedicar tempo à confecção das peças. É costume aproveitar os dias em que não se trabalha em outros serviços fora de casa – seja devido à chuva muito forte, dias santos ou domingos – para dar corpo aos tecidos. Seu Reginho gosta de tecer toda noite um pouquinho. Em



© Aaron Vincent Elkaim/2014

© Aaron Vincent Elkaim/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

De cima p/ baixo:
DETALHE DO TRANÇADO DE PALHA DE BABAÇU; PANEIROS DE DIFERENTES TAMANHOS E TECIDOS, LOCALIDADE SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO; VASSOURA FEITA DE CIPÓ TITICA.

casa, enquanto vê um pouco de televisão, com uma lanterna no ombro, faz seu artesanato de cipó titica.

"Eu faço a hora que eu quero. *Se hoje eu não quiser trabalhar, digo: 'Vou fazer um cesto, estou com cipó em casa'. Se não ainda, vou lá no mato tirar cipó para começar ele. Eu tiro e faço. Eu tiro 12 toras de cipó, quando é de tarde estou com um jamaxim empernado*[21]*. De ambé jamaxim grande. Eu teço também à noite, olhando para a televisão e tecendo aqui. Enquanto está na novela, eu estou tecendo aqui, ó."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Hoje Isabel faz paneiro e tece olho de palha para fazer cofo. Ela mesma costumava pegar os cipós na mata para trabalhar, porque embora seja mulher, "serviço de casa nunca combinou com ela".

"Porque eu já fiz *muitas coisinhas pra dentro de casa. Agora não, não tenho mais gosto, essa doença têm me deixado triste. Mas de primeiro eu saía no mato, que eu gosto de estar no mato, eu não gosto de estar em casa não. Eu sou mulher, mas serviço de casa não combinou pra mim. Eu saía caçando aqueles paus bem tortinho pra fazer aquele cesto grande, fazia tampinha redonda, bem tecidinho pra botar as roupinhas dos meninos. Vontade eu ainda tenho, mas me dói tudo aqui na coluna."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Saber trançar cipós, arumã e palha babaçu é garantia que não vão faltar peças fundamentais em diversas atividades produtivas. Além de confeccionadas para uso, também são vendidas como artesanato, já que além de úteis, são bonitas e implicam um conhecimento refinado sobre as qualidades das matérias primas e sobre os padrões dos tecidos. As peças materializam a transmissão e a continuidade desses saberes tradicionais entre as gerações.

21. Empernar o jamanxim é terminar de aprontá-lo. As pernas são a última etapa na confecção desse tipo de trançado.

CIPÓS

"O cesto é de cipó titica. *Agora o jamaxim, o paneiro, tudo isso eu faço de ambé, eu trabalho mais com ambé e timbó. Meu pai trabalhava com jacitara, eu não. Jacitara é um cipó que tem espinho, mas ele dá uma tala muito bonita, muito brilhosa. Mas eu não gosto, porque tem espinho. Ela dá um frutinho encarnado. Ela dá um cipozão, faz um caramanchão que ele sobe numa roça dessa aqui ó. Ele dá umas palhas, dá palha do tipo daquele ali, ó."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Os cipós que servem para trançados são ambé, titica, timbó, jacitara, titicão - também chamado de traíra - e meireles (cipó mencionado por Seu Reginho). Ambé, titica e timbó são os mais comuns. Jacitara e traíra foram mencionados, mas não se costuma ver peças trançadas com eles. Cada qualidade de cipó varia com relação à abundância, resistência e facilidade de manuseio. Isso influencia o tipo de artefato que será feita com cada um.

A ocorrência de cada tipo de cipó varia conforme a região. O ambé é o cipó mais fácil de encontrar, e um dos mais resistentes, mas é um pouco mais difícil de trabalhar porque tem espinhos na casca que machucam as mãos. Ambé tem na terra firme e no baixão. Porrodó explica que ele pende do alto das árvores, não é o tipo de cipó que dá em mata de cipoal.

"O ambé é cheio de espinho*, e corta que só o inferno. Se você estiver pensando em tomar um banho, pode ir logo banhar para não entrar na água quando você está descascando, porque daí que a coceira aumenta. Tem gente que não aguenta descascar ambé. Está descascando aqui e demora o mês para ele ficar assim cheio de alergia. Pinicando. Esse ambé do baixão até que não, mas esse*

da chapada, é um inferno esse daí. Eu tiro ambé e com cinco dias que eu vou trabalhar nele. Eu tiro ele, faço o fecho, do tamanho das talas de tirar o paneiro, coloco ele em pé para escorrer aquela água todinha. Tem que descascar ele enxuto para ele não ter água." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

O cipó titica por outro lado é bom de trabalhar, destala fácil, mas não aguenta peso como o ambé. Embora o cipó titica ocorra em terra firme e nos baixões, há regiões da Terra do Meio onde ele não é encontrado. Tem um tipo de titica que quando cresce alcança a grossura de uma tampa de garrafa. Chamam de traíra ou titicão.

"Tem titica *que fica meio grosso sim. Tem uns que chegam a ficar quase da grossura dessa tampinha aqui. Tem uns brutais, que chamam traíra esse cipó. É outro tipo de titica. Ele é chato, não é roliço que nem o outro. É bom demais ele. Aqui, num lugar que tem pra cá, tem muito desse cipó traíra."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quem tece cipó sabe em que tipo de lugar da mata pode encontrar as qualidades de cipós que precisa. Abaixo são explicados os locais de ocorrência, características e alguns usos do ambé, titica e jacitara.

"Ambé dá em chapada e baixão. *Ele nasce trepado em galho de pau, lá em cima, não dá em mata de cipoal. Uso pra fazer paneiro e jamaxim. Timbó dá em chapada, mas é mais em baixo de grota, faço cesto e paneiro. Titicão ou traíra dá em beira de grota, na chapada também: ele não dá roliço, ele é chato, tem a grossura de uns dois dedos. Ele destala igual o titica, mas se ele estiver maduro, precisa de dez dias pra ele secar pra tirar a casca. Verde não, verde você enverga ele, sai a casca dele todinha. Titica dá na chapada e na terra seca do baixão, onde a terra é dura, em lamaçal não dá, dá em baixo de lagoa."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Alguns moradores do Rio Iriri se queixam de não encontrarem cipó titica perto da localidade onde moram. No Riozinho do Anfrísio o cipó titica é mais abundante.

"Cipó titica *dá em terra firme, em baixão de grota, de lagoa, mas aqui onde a gente mora. [Lajeiro do Iriri] não tem. Lá em cima na Nova Olinda, no Jatobá, lá tem. E no Riozinho tem demais. Ambé tem em todo canto. O timbó dá em terra alta, mas é mais em beira de grota, beira de lagoa e igarapé."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

"Jacitara dá *em baixo de rio e de grota. É um cipó que tem espinho, mas ele dá uma tala muito bonita, muito brilhosa. Mas eu não gosto, porque ele tem espinho. Ela dá um frutinho encarnado, dá um cipozão, faz um ramão que ele sobe numa roça dessa aqui ó. Ele dá umas palhas, dá palha do tipo daquela ali. É o tal de jacitara que chama. A gente entaniçava tabaco com ele, a broca não mexia no fumo."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Na localidade Lajeiro do Iriri, há alguns pés de jacitara. O caçuá – balaio utilizado nos animais de carga no tempo em que os varadores eram importantes meios de comunicação na região – era feito desse material.

"Jacitara é um tipo *de cipozinho que tem uma folhinha que nem de palmito. Usa pra fazer artesanato, tece cesto grande e uma cesta pequena. E faz também aquele que antigamente o pessoal carregava carne de animal, chamado caçuá. Era aqueles balaiões que colocavam de um lado e outro nas costas do animal. Aquilo ali é feito de jacitara, ela tem um fio comprido, é o mais comprido que tem. Era um cesto bem fechado."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Página ao lado: Reginho coleta cipó, localidade Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio. © Anna Maria Andrade/ISA/2014

CIPÓS: O BUCHO E AS COSTAS

Todo cipó para ser usado em tecido precisa ser destalado. Um cipó pode render até seis talas, bem fininhas. Tem dois tipos de tala: as costas e o bucho, ou barriga. As costas são as duas talas da extremidade do cipó, roliças de um lado e retas de outro. O bucho são as talas retas dos dois lados, são as tiras lisas. Paneiros feitos só com as costas do cipó aturam mais. Algumas pessoas tecem cestos com o bucho, outras pessoas misturam. Vassouras também são feitas misturando os dois tipos de talas.

"As costas é aquela [face]de cima que é roliçazinha de um lado e reta do outro. É a primeira que você tira. As do meio ficam que nem uma fitinha, uma palha. Essas são os buchos."
Reginaldo Pereira do Nascimento, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Além da durabilidade, as pessoas que fazem os tecidos têm uma preocupação estética. Para uma peça ficar bonita é importante cuidar de todo o processo, desde o tratamento da matéria prima até o acabamento final. Os cipós são descascados, destalados e rapados. Segundo Seu Reginho, o cipó timbó é o único que pode ser usado com casca. O ambé e o titica não tem como trançar com a casca. As talas têm a mesma largura e mesma espessura, e são separadas por diferenças de tonalidades para compor desenhos nos tecidos. O valor das peças e reputação de quem faz são avaliados pela qualidade do tecido e do acabamento. Seu Reginho continua:

"Pra ser lindo, a tala do tecido tem que ser bem tratada, aquele tecido tem que ser bem tecidinho. Se quiser malhado, faz. Se não, faz todo branco [no caso do cipó titica], ou

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015, localidade Praia Grande, Riosinho do Anfrísio

todo roxo. Não pode dar diferença no meio: se tiver cinco talas estreitas e você lasca uma larga no meio, já fica diferente aquilo ali, não tem um prestígio aquilo ali, o pessoal compra mas não fica tão bonito. Então famoso é ser tudo retinho, que não tem um defeito, não tem uma mais grossa, outra mais fina. Se tem uma mais grossa no meio ela já suspende um pouquinho no meio. Se ela for toda igual, ele sai reto igual a esse piso aqui [de cimento]. Se tiver uma tala mais grossa, 'Opa, essa aqui não deu certo', eu tiro ela do meio, já estou com a minha faca aqui, pra rapar ela e ficar da grossura da outras tala pra encaixar com aquela ali. Quando eu faço pra vender, faço bem retinho mesmo. Agora para eu usar, eu não faço tão… Porque aquilo ali eu vou esbagaçar com mandioca, jogar óleo de castanha dentro, um coco. Mas uma coisa pra eu vender não, eu tenho que ter meu prestígio, tenho que ter meu valor."

A formação de alguns cipós está associada a transformação de animais, influenciando inclusive suas qualidades. O ambé, por exemplo é gerado a partir da mariposa (ou bruxa): a linha do cipó é feita das pernas, as folhas são as asas, a cabecinha da mariposa é o olho do cipó. O timbó é resultado da transformação da formiga tucandeira. Das pernas da formiga crescem os fios de cipó. Isso explica porque a casca do cipó ambé dá coceira e porque o nó do cipó timbó alivia a dor de ferrada de tucandeira. Esses bichos podem ser pregados aos cipós vistos, comprovando essa ciência[22].

"O ambé é construído da bruxa [mariposa]. Diz que ela é presa lá e vai descendo as perninhas. O pessoal tem um dizer que é da bruxa que ele vira, porque ele coça muito. A bruxa prega lá e vira aquele tajá, aqueles brotos assim querendo dar as folhas. Das asas vai criando as folhas, a cabecinha é o olho do cipó e das pernas vai crescendo o cipó, os fios. E a tucandeira é o timbó. Eu já vi na mata. Pode perguntar pra quem anda na mata. A tucandeira é a mãe do cipó timbó[23]. Dela é que nasce o cipó timbó. Eu já vi a tucandeira pregada no pau saindo as folhinhas do cipó, e descendo das perninhas dela aqueles fios de cipó. A tucandeira ela pode lhe ferrar, se tiver doendo, você pega o nó do cipó timbó, pode bater em cima, pronto, já parou de doer." **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Da esq. p/ dir.: FEIXE DE CIPÓ TITICA QUE SERÁ USADO PARA FAZER VASSOURAS; RONALDO ORGANIZANDO CIPÓ TITICA PARA INICIAR TRATAMENTO DAS TALAS; RONALDO E FRANCINEIDE RAPANDO E DESTALANDO CIPÓ TITICA.

22. A capacidade de alguns animais se transformarem em plantas não é um aspecto desconhecido entre as populações amazônicas de modo geral, aparecendo inclusive na cosmologia de povos indígenas.

23. Há também relatos de que a tucandeira forma o cipó titica.

Paneiro, o tal "pega tudo"

Dos trançados feitos no beiradão, um dos mais importantes é o paneiro. Toda família tem pelo menos um em casa. É o trançado que aguenta maior carga. Em muitas regiões da Amazônia as pessoas tecem paneiros com diferentes formatos, a partir de diferentes matérias primas e para finalidades distintas. Na Terra do Meio os paneiros são feitos do cipó ambé, titica ou timbó.

> ***"Paneiro eu gosto** de fazer de ambé. Faço de titica também, mas é mais difícil. Paneiro de titica só esses pequeninhos. Agora, paneiro grande gosto de fazer de ambé porque ele atura mais. Ele é mais forte, aguenta mais peso."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2012

Nos meses que antecedem a safra da castanha (setembro, outubro, novembro), as pessoas que fazem paneiros para vender começam a buscar cipó para tecer as primeiras peças. Como o trabalho nos castanhais deforma (quando não destrói) os paneiros, devido ao peso dos ouriços e à chuva, quase todo ano os castanheiros precisam de paneiros novos, para não correrem o risco de ficarem com paneiro furado no meio do castanhal.

O paneiro tem quatro partes: o corpo, o beiço, as pernas e a alça. O corpo é tecido em cipó e preso em pequenas hastes de madeira, geralmente seis, que descem pelas laterais até formar os pés que mantém o fundo suspenso do chão. Para "empernar" os paneiros grandes, as hastes de madeira são de camorim, ameiju e canela de jacamim, madeira também usada em pequenos cestos ou peneiras de arumã (ver mais adiante). Os paneiros podem ter um ou dois beiços. O beiço consiste na boca do trançado, um aro de cipó em toda extremidade.

Além de ser peça indispensável para os castanheiros transportarem os ouriços de castanha, o paneiro é usado para carregar a mandioca da roça até a casa de farinha ou até o rio e o coco babaçu e sementes de andiroba do mato para casa. Seu Reginho costuma chamar o paneiro de "pega-tudo, porque além de ter a boca larga e aberta não exige nenhuma amarra, caso do jamaxim (*ver adiante*).

> ***"Esse se chama** o tal 'pega tudo'. Porque tudo o que quiser, tu bota lá dentro. Eu gosto é de paneiro. Não gosto de jamaxim, não. O jamaxim ainda carece tu abrir para colocar o saco de leite, o paneiro não. Tu já deixa ele no jeito aqui, equipado. Abre a boca do saco aqui, soltou ele ali dentro, passa com ele dentro do paneiro mesmo. O trabalho que o paneiro dá é pra fazer:*

© Anna Maria Andrade/ISA/2016

Página ao lado: ROSINEUDA COM CIPÓ EMBÉ E CIPÓ TITICA SEM TRATAMENTO E PANEIRO FEITO DE CIPÓ EMBÉ, RISO DA NOITE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO. No alto: DONA ISABEL TECE PANEIRO PARA VENDER PARA OS CASTANHEIROS, EM LAJEIRO, RIO IRIRI.

que são seis pernas, o jamaxim são duas. Mas tem uma tal de tabuleta que é pior, é um inferno para a gente fazer. O paneiro eu aprendi com o meu pai. Mas meu pai só sabia fazer paneiro, ele não tecia a palha. Esses outros tipos de cesto eu aprendi porque eu vi meu compadre Manuel ali tecendo um. Balaio pra botar roupa, e aprendi o tal balaio com meu pai também, ele pai fazia." **Reginaldo Pereira do Nascimento,** "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Entre a resistência do ambé e a facilidade de manuseio do cipó titica, Dona Isabel pondera cada vez que vai fazer um paneiro. Se for para carregar castanha, prefere o de ambé porque aguenta o peso mesmo molhado, além da vantagem de ser mais rápido para tecer por ter suas talas largas. O cipó timbó, por sua vez, machuca as mãos se a pessoa não souber tirar as talas.

> ***"Paneiro às vezes eu faço** do cipó titica, do cipó timbó e às vezes do ambé. O ambé atura mais que os outros e faz o paneiro mais rápido porque as talas são mais largas. Mas ele coça muito, ele tem uma entrecasca cocerenta, e a casca dura por cima é cheia de espinho. Isso fura demais. Fica tudo ferido na mão. Já o titica, você parte ele, parte em três, já sai as três talas. O timbó se você não souber tirar as talas, ele vai te cortar a mão, que ele tem um vidrozinho. O melhor de trabalhar é o titica mas ée o que atura menos. Paneiro pra castanha é de ambezão mesmo, titica não atura. Quanto mais fechado, os olhos mais miudinho, ele apodrece mais ligeiro porque a água tem onde apoiar. O ambé quanto mais molhado, mais ele atura. E no seco ele quebra logo, ele fica esturricado. O beiço do paneiro é feito da mesma tala. Tem gente que faz tala virada. Eu não. O beiço é de cipó. As pernas faz de camorim, faz de ameju, de cabecinha de arara, quando faz daqueles mais fininhos, canela de jacamim. Tem que ser uma madeira linheira e fiche, se for madeira fofa não aguenta que você vem com peso."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Por outro lado, o paneiro de ambé fica muito pesado quando molha. Embora seja resistente, torna-se quebradiço se pega muita chuva e sol. Por ter as tiras largas, o paneiro feito de ambé concentra mais umidade e pode apodrecer mais rápido.

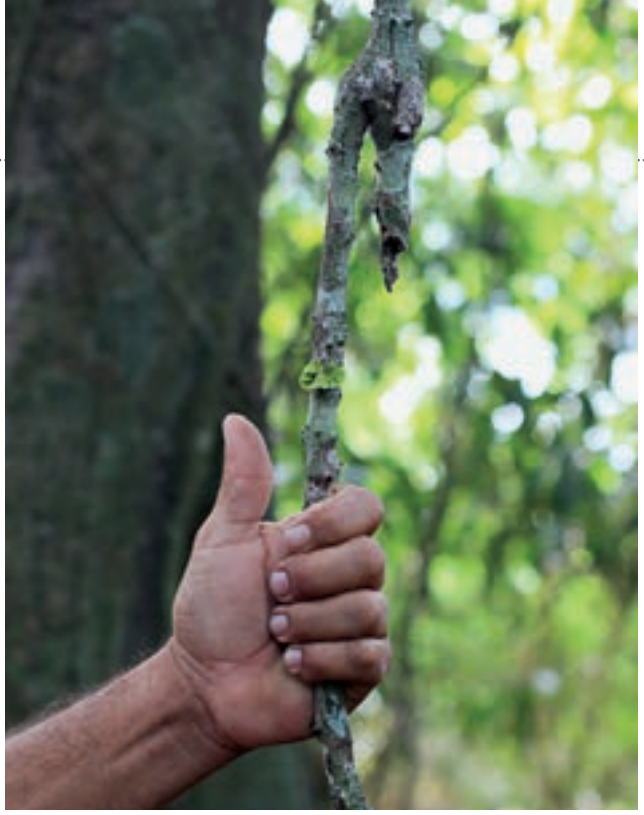
> ***"O ambé** é o que aguenta ouriço de castanha, mas se pega chuva e sol, chuva e sol, ele quebra também. Eu não gosto muito do paneiro de ambé que ele fica muito pesado quando molha. Se mistura o titicão com o titica, fica branco e amarelo, fica bonito. Se faz um paneiro com as costas do titica, só as costas, ele atura bem, até, pra castanha."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

Coleta do ambé para fazer paneiro

> ***"Paneiro faz** do cipó titica, faz do timbó e faz de ambé. Ambé tem bastante, é o que mais tem no mundo. Ambé não dá baixo, só dá no olho do pau, aquela linhona arriada. Ambé não dá enrolada em pau. Aí caça essas [árvores] que são boas de subir para não derrubar os paus, para não desmatar. O cara só faz meter o facão lá enriba "tá, tá, tá" e desce e pronto. Se ele quiser ele tora as toras, se quiser ele arrasta [inteiro]. Do chão não adianta puxar nem cortar, que perde a linha todinha. Tem linha de ambé que dá dois a três paneiros.*
>
> *Planta que é ruim de subir, eu deixo: 'Não, essa aqui não dá não, aquele pé acolá vai fazer falta'. Eu sou assim: 'Rapaz, um pé de açaí aqui. O cacho dele é grande'. Eu não vou derrubar, o jacu precisa desse daí, deixa, bora!'. Nos meus piques ninguém sai derrubando."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Depois de colher, rapar e destalar o cipó em tiras, começa o trançado. Quanto mais compridas e regulares forem as tiras, melhor será o paneiro. O primeiro olho do paneiro, formado com seis talas, precisa ser feito corretamente para que a continuidade dê certo. Na hora de levantar a lateral ("levantação"), tem que acertar a angulatura para o paneiro não ficar nem com a boca aberta demais, o que faria as coisas caírem de dentro dele, além de não se ajeitar bem às costas de quem carrega, e nem fechado a ponto do castanheiro não acertar a boca dele na hora de jogar o ouriço para dentro.

> ***"O primeiro** olho do paneiro, se você não souber bem, você não faz. Pra começar o paneiro são seis talas. Uma por baixo, outra por cima. Daí fecha o olho e continua nessa carreira. Faz uns 17 olhos, mas [o número] é conforme o tamanho do olho e conforme a tala. São umas 60 talas pra fazer um paneiro. São seis cantos. É um paneiro de duas caixas de castanha. Daí você não vai levantar [a lateral] espalhado assim [abrindo a boca], nem empinado demais, fechado. Reto tipo um copo. Se as talas forem compridas, dá um paneiro mais comprido, se a tala for mais curta, o paneiro é mais curto também."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015



© Anna Maria Andrade/ISA/2015

CIPÓ EMBÉ NA MATA, RIO IRIRI (alto) E BEIÇO REFORÇADO DO PANEIRO, SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO (acima).

Segundo Dona Isabel, muitas pessoas sabem fazer paneiro. Mas tão importante quanto saber fazer o primeiro olho, é saber finalizar.

> ***"Eu faço paneiro*** *pra vender. Esse ano que passou fiz sete. Vendi todos. Mas aqui quase todo mundo sabe fazer paneiro. Mas tem uns que preferem comprar. Porque tem uns que na hora de dobrar [finalizar] não sabe nem pra que rumo vai."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Na hora de finalizar e fazer o beiço, é preciso reforçar bem. A amarração feita nas talas para "enroliçar" o beiço, para fazer um aro reforçado no paneiro, chama-se rabo de tatu. O primeiro beiço é da levantação, onde finalizam as laterais do paneiro. O segundo beiço é um reforço para o paneiro não ceder na extremidade.

> ***"O paneiro tem dois beiços.*** *O primeiro é da levantação. As talas estão passando assim, e aqui você terminou ele. Daí você pega, deita umas três pra cá, pega as maiores e vai amarrando que fica igual rabo de tatu, chama rabo de tatu. Aí dá o nó, pega aqui e dá uma amarradinha aqui; daí mete o cipó, puxa, dobra ele pra cá, aqui 'da outro, mete outra ponta de cipó, puxa, dobra. Aí fica um tecido bonito. E vai roliçando. Você faz, levanta aqui, daí as barbatanas do cipó tu bota um bocado pro lado de fora e um bocado pro lado de dentro. Aí no que tu pega a tala aqui e dá três rodadas aqui, mete a ponta dela e prende como se prende cabelo, aí dobra a ponta, o beiço vai roliçando, vai engrossando. O segundo beiço também é só cipó. A arreata [alça] é feita de envira. Usa a de castanheira que atura mais. Ou de saco [de ráfia]. Envira só é melhor se for tecida a trança."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

Seu Reginho conta que às vezes usa ou outro cipó, conhecido como cipó meireles ou de lingada, para reforçar o beiço do paneiro.

> ***"O beiço*** *eu às vezes gosto de fazer de cipó meirele. Cipó meirele é um cipó que tem muito na beirada do rio. Eu só faço de meirele. Chama cipó de lingada. Que era do tempo que tinha lingada de borracha, que não tinha barco pra tirar borracha, arriava uma lingada dessas jangadas. Aí lotava de borracha em cima e descia nas varas aí por conta do Zé de Aurélio. Amarrava com o cipó porque ele não quebra na água. Ele já é da beirada do rio mesmo. Porque na chapada não dá o meireles, só dá no beiradão."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Isabel reforça que as peças bonitas e bem acabadas dependem da pessoa ter os seguintes cuidados: 1) fazer talas regulares e bem tratadas 2) encontrar madeiras linheiras e da mesma grossura três) tecer e amarrar bem o tecido nas madeiras quatro) revestir o beiço para ficar resistente e sem pontas.

> ***"Fazer as coisas*** *pra usar, o serviço tem que ser bem feito. E se for fazer pros outros, ainda capricha mais, fica ainda melhor. Mas quanto mais bem feito o serviço, tu tira uma renda melhor. Pra ficar bonito, caprichado mesmo, os beiços tem que ser bem encapadinho, as pernas amarradinhas bem, tudo numa iguala só, tudo num tamanho só, as pernas tudo numa grossurinha só".*

CESTOS E BALAIOS

Balaios ou cestos são sinônimos para algumas pessoas. Para outras, têm finalidades específicas.

> ***"Balaio é para*** *colocar roupa. Com as perninhas para ficar fora do chão para não pegar nada do chão. Balainho assim dessa altura e balaião. Aprendi com meu pai. Faz de cipó também. É o mesmo jeito que um paneiro. Só que ele é mais baixo. Mas fica bonito, quero que tu veja! Dá até para fazer uma coruja, botar um menino dentro. Dá para fazer um lugarzinho dele botar as pernas."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

***"Uma cesta serve** para botar ovo, botar cartucho, para tu botar o que tu quiser. Tu vai chegando, não vai nem se preocupar, já vai jogando suas coisinhas, vai colocando ali, não vai estar catando ganchinho de pau para colocar não. Tu carregar laranja, qualquer fruta que tu quiser carregar, pra trazer mamão da roça."*

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2016, Rio da Noite, Riozinho do Anfrísio.

NO ALTO: DETALHE DE CESTO TRANÇADO COM CIPÓ TITICA. ACIMA.: DETALHE DE CESTO TECIDO COM CIPÓ EMBÉ.

Os cestos podem ser feitos dos mesmos cipós utilizados nos paneiros. Embora os procedimentos para tecer sejam parecidos, cada pessoa tem um jeito próprio de fazer: pode misturar diferentes tipos de cipó, deixar as talas na água para mudar de cor e assim obter um cesto tonalidades mescladas. Algumas pessoas reconhecem quem fez a peça só de olhar para ela.

> ***"Faço cesto de ambé.** A cor não muda, e do jeito que você começa, ele fica em pezinho, não abre nem fecha. Fica lindo demais, vermelhinho. O timbó, é bonito quando você mistura ele com cipó titica, ficam duas cores, muito lindo."* **Raimundo Pereira do Nascimento**, "Porrodó", 57 anos, Paulo Afonso, Riozinho do Anfrísio e Trairão, 2015

> ***"O cesto eu só faço** das costas. Aproveito o bucho pra botar aqui em roda. Agora, o tecidinho dele só é das costas mesmo. Ainda não vi quantas peças de cipó ele pega. Uma cesta grande vai pegar mais de dez linhas de cipó. Grande. É por isso que aquilo ali é caro. Dá trabalho, cara. Senta de manhã, para fazer uma daquela ali, às vezes não dá tempo de terminar, não. Ainda tem o espetinho de ir passando, para não quebrar, para não entrar apertado. Eu tenho que tirar aqueles gominhos dela que ficam em riba, eu tiro tudinho. Que é para não dar defeito. Tem que ficar bom o que eu faço."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

JAMAXIM

O jamaxim é usado para atividades na mata, como o paneiro. Mas enquanto o paneiro é utensílio indispensável para grandes carregamentos de castanha, o jamaxim é muito utilizado pelos seringueiros.

> ***"O jamaxim tu carrega** um saco de castanha, tu carrega um saco com leite dentro, aí quando tu chega, que for uma estrada de espigão longe, quando chega na*

boca do rodo aqui, coloca o saco com leite, tu amarra teu balde em riba, ainda bota uma envirinha para botar a boca da espingarda aqui. Jamaxim carrega até mandioca! Não é bom para mandioquinha miúda mesmo, mas se for mandioca grande, carrega tanto o que carrega em um paneiro. Serve pra carregar carote de copaíba.O que você quiser colocar, você coloca. Se você mata um porco, você joga dentro, por cima dos carote, por baixo dos carote se quiser, né? E vem tranquilo." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

O jamaxim tem o tecido mais fechado que o do paneiro. Segundo Seu Reginho, os maiores medem até três palmos e meio.

***"Porque o jamaxim é desse tamanho**, um pedaço de cipó. Num é maior de jeito nenhum. Porque o corpo do jamaxim na média é três palmos, três e meio. Pra pegar um saco de leite, já é um jamaxim meio grandinho. Aí a largura pega uns dois palmos... Um palmo e meio já fica bom de largura, já fica bacana."*

As madeiras usadas para as pernas do jamaxim são a maraúba e o camurim; na tabuleta usa-se cedro ou itaúba. Alguns jamaxins não tem mais a tabuleta[24] de madeira, usam só um cipó para não machucar as costas de quem carrega.

***"A gente usa** o camurinzinho novo, esse do baixão que a gente faz lenha, que tem uns bem linheirinho, então a gente usa aquilo ali. Que aquilo ali é uma fera pra aturar. Porque ele não tem uma junta dar um defeito na perna, ele vai bem retinho. A canela de jacamim numa junta daquela, já pode dar um defeito na perna. Pro paneiro não, porque ele vai inteiro. O jamaxim tem duas tabuletas: "vai uma tabuleta embaixo, que você começa ele, e tem outra tabuleta aqui enriba. A tabuleta é uma tabuinha igual essas palha que eu rasguei aí ó, dessa largura aqui a tabuleta do jamaxim. Pode fazer de itaúba que atura. Pra fazer uma tabuleta pro jamaxim, você pega uma tábua assim meia grande como daqui acolá naquele pé de mastruz aí, vai rapando ela aqui 'tá, tá, tá', de um lado e outro, aí já tá no jeito da tabuleta, você só faz aparar, afina mais um pouquinho com a plaina, fica certinho, de repente você faz."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

JAMAXIM PREPARADO PARA UM DIA DE TRABALHO NA MATA E NA ROÇA. RISO DA NOITE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

A canela de jacamim é uma madeira muito utilizada para empernar paneiro e fazer peneira. Não tem época específica para ser colhido. Dá em touceira ou sozinho; seu crescimento rápido.

24. Tabuleta: madeira que vai de travessa no jamanxim, perpendicular à perna.

> ***"Todo mundo usa*** *a canela de jacamim. Tem demais no mato. Ela é uma madeirazinha que já é pronta. Parece que é feita mesmo pra aquilo. São aquelas arvorezinhas novas. Ninguém corta ela velho não. Tem vez que ela é de touceira, e às vezes dá sozinho. Aí você tira de um e de outro e toda vida eles ficam bonitos, nunca ele acaba. Naquele toco que você corta ele torna a brotar. Já dá outra perna ali quando já tá grande."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outra peça de cipó conhecida, porém não confeccionada no beiradão, é o tipiti. Alguns beiradeiros conhecem o tipiti de ambé feito pelos índios da Terra do Meio e o consideram muito eficiente no processo de fabricação da farinha, mas não aprenderam a fazer.

ARUMÃ

Arumã cresce na mata, em baixões de rio e baixões de grota. Há vários tipos de arumã conhecidos no beiradão, e a parte utilizada para tecer as peças é sua haste, devido às suas características: é roliça, regular e resistente. O arumã canela é assim chamado porque tem pequenos nós na haste (semelhantes aos da cana-de-açúcar) e outra variedade, mais lisa, é chamada guarimã.

> ***"Arumã é uma arvorezinha*** *que dá uma copinha. Tem vários tipos de arumã, tem o arumã canela que a gente usa pra fazer peneira, e tem um que chama guarimã, que é lisa, não tem aquele nó, é mais alta, fica até uns três metros, ela só dá em baixo de grota, não dá no baixo do rio não."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

As peneiras são feitas do arumã canela, cujas folhas são pequenas. Para forrar os cestos de guardar farinha ("encopar" farinha), usa-se as folhas grandes de outro tipo de arumã. E há um terceiro tipo que tem folhas parecidas com taboca.

> ***"Tem muitos tipos de arumã.*** *O arumã canela dá muito em beira de rio e usa pra fazer peneira de farinha, peneira de café, pra coar açaí. Pode fazer o tipo de peneira que você quiser. Conforme o tamanho da peneira, porque você pode fazer uma peneirinha até desse tamanho. Aí você vai fazer uma bichona de duzentas ou trezentas talas, já é uma peneira meio criada. Tem esse arumã grande que é de empanerar farinha, e tem essa outra arumanzinha de grota Tem umas que tem palhinha [folhinha] desse tamanho pequenas, as outras da palha grande que a gente empanera farinha, encopa farinha. E tem dessa da folhinha igual uma folha de taboca. Tudo arumã."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

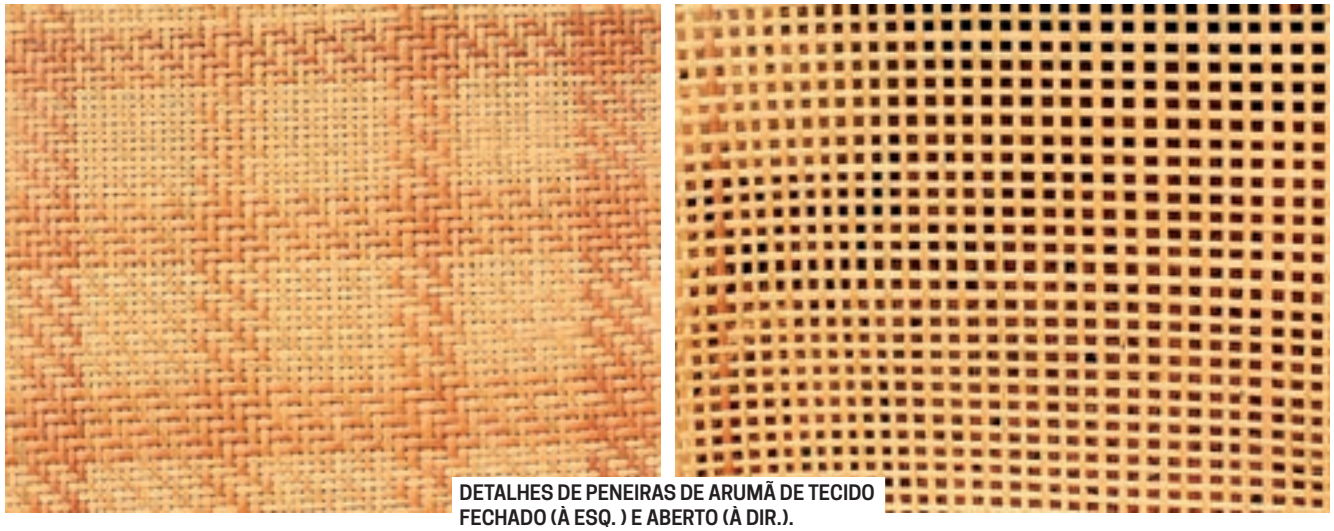
A principal peça feita de arumã é a peneira. Como arumã fornece uma fibra mais delicada e menos resistente que o cipó, não serve para trançar peças que carregam peso. Depois de colher o arumã, deve-se deixá-lo murchando uns quatro dias, para as talas não encolherem quando forem tecidas.

O manuseio com arumã também pode machucar as mãos ou os pés, como o ambé e a jacitara. Uma peneira grande é feita com 200 a 250 talas de arumã. Uma pessoa experiente, com a arumã já colhida, faz uma peneira em um dia. Peças de arumã são muito vendidas como artesanato, tanto a peneira como miniaturas de cestos e paneiros.

"Para destalar, *o arumã é cortado em cruz, pra tirar bem fininha, vai tirando e depois vai lixando ela com a faca."* **Maria Isabel Ferreira da Silva**, 55 anos, Lajeiro, Rio Iriri, 2015

PEÇAS DE CIPÓ TITICA, EMBÉ E ARUMÃ PRODUZIDAS PELAS MULHERES DA LOCALIDADE RISO DA NOITE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2016



DETALHES DE PENEIRAS DE ARUMÃ DE TECIDO FECHADO (À ESQ.) E ABERTO (À DIR.).

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015 e 2016

CESTINHO DE ARUMÃ SENDO TECIDO POR ROSÂNGELA E FEIXE DE ARUMÃ E PENEIRA FEITA COM ESTE MATERIAL.

"Peneira serve para *peneirar pó de café, para lavar a puba, para coar açaí, coar patoá, essas coisas assim, de vinho. Por causa que não passa a bagaceira. Para tirar leite de coco, de castanha, tudo isso ela serve. É um crivo, tipo um crivo. Serve até de bacia. Porque tu está na beira [do rio] diz 'rapaz, não tem uma bacia aqui? Eu vou levar na minha peneira'. Tu faz de conta que é uma bacia, tu pega, bota na cabeça aqui.*

A arumã corta muito. Eu tirava ela todinha pra rapar, e no couro do meu pé ficava quase só na carne, de rapar. Rapo ela todinha para eu poder tirar o talo. Vou rapando e tirando. Eu começo uma peneira de manhã, a tirar as talas, e quando é uma hora da tarde ela está amarrada. Peneira grande de 200 talas, 250. É eu faço isso.

Eu cansei de ir lá no Limão, aí os caras iam tirar açaí, e diziam: 'Não tem peneira!'. Eu dizia, 'pode ir tirar, que eu vou tirar arumã!'. O cara saía para tirar açaí, quando era uma hora da tarde eu dizia. 'Olha a peneirona!'. Ela estava amarradinha, pronta, pendurada, só esperando peneirar o açaí." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Reginho menciona também o uso do arumã para confeccionar paneiros em miniatura:

"Tem um paneiro *de arumã que fica bonito de ver, um paneirinho. É uma qualidade de arumã, ele fica assim meio brilhoso, sabe? Eu aprendi lá no 27, Marabá, eu trabalhei muito nessas coisas com um compadre que eu trabalhava lá. Trabalhava até em dia de domingo. Para não ir para casa de domingo, eu pedia arumã para ele. Num dia que eu fui roçar lá, ele disse 'Não, hoje é domingo', eu disse 'Mas eu vim trabalhar, eu não posso ficar parado'. Ele disse 'Então vá'. Quando foi no outro domingo ele disse 'Então vai ali tirar arumã. Tem muito ali.' Então eu fui fazer."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

PALHA DE BABAÇU

A parte do babaçu usada nos trançados é o olho de palha, nome dado à folha nova que ainda não abriu, de coloração verde clara. A palha madura do babaçu é mais difícil de trabalhar porque além de cortar a mão, é mais robusta e resistente na etapa de abri-la. O olho da palha é mole, mais fácil de abrir.

> ***"Usa o broto*** *da folha nova, o olho de palha que sai da palheira, que vai brotando. As palhas que estão já maduras, já abertas, não prestam, é ruim de abrir, só se riscar com a faca. Melhor é só do olho. A palha já madura, chamam de palha brava quando os olhos estão abertos, a gente até cobre a casa, risca todinha e bate assim, e corta com o facão."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

As principais peças tecidas de olho de palha são o cofo, a esteira e o abano. Todas elas são feitas com apenas um ou dois olhos de palha. O padrão do trançado é o mesmo nas peças de palha babaçu. A maneira de começar o tecido e a amarração é o que define a forma final da peça. Dona Albertina conta que a esteira era muito usada para colocar nas laterais da prensa de enxugar massa de mandioca. Além de ser colocada no chão para sentar, a esteira serve como divisória entre os cômodos na casa, pendurada na vertical.

> ***"De primeiro as pessoas*** *usavam muito esse negócio de esteira de imprensar massa. Lá em casa mesmo a minha mãe fazia. Só era esteira para botar na prensa. Ela fazia aquelas esteiras comprida assim, e aí botava, arrodeando dentro do forro da prensa, para botar a massa dentro, aí prensava, ia botando a palha de açaí, aquelas palhinhas, tirava a palha de açaí e cada uma botada de massa era uma palha que botava, e aí botava outro tambor de massa. E assim prensava. Se fosse comprida a esteira, uma esteira dá para arrodear assim. Agora ninguém usa, mas de primeira era assim que usava, agora não tem acho que nenhum lugar que usa a esteira para imprensar a massa. Também é para sentar em cima e para colocar às vezes numa porta."* **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Dona Albertina colhe a palha perto de casa, ela mesma vai até a palmeira, escolhe o olho tomando cuidado para não cortar junto a guia, e traz para casa. A guia é o broto mais novo da palmeira, antes de virar olho. Se ele for cortado, o crescimento da palmeira e a produção de novos olhos ficam comprometidos, retardando o surgimento de outro broto. Das peças trançadas de palha, o cofo é a mais usada.

> ***"O cofo tu pode usar*** *para deitar uma galinha, tu pode botar o milho, tu pode botar um feijão sem debulhar, pendurar ele com alguma coisa dentro, tu botar tigela, tudo o que tu quiser. Serve para vários tipos de coisa. Tu vai na roça, não tem um paneiro bom, você está com vontade de colocar um cacau, não tem um paneiro, o cofo é mais ligeiro "Já vou fazer um cofo, para eu carregar o cacau!". É rapidão."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Outra peça feita de palha é a cofa.

> ***"É tipo um cofo****, a diferença é que o cofo tem essa trança inteira e a cofa não. A gente faz a esteira e dobra ela no meio e faz a cofa. Ela fica aberta, do mesmo jeito de um jamaxim, só que de palha. Você pode pegar e até andar com ela no mato."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

O abano é feito para atiçar o fogo do fogão de lenha ou do fogão de carvão. Tem formato de leque, e para confeccioná-lo basta um pedaço pequeno de palha.

Fotos © Aaron Vincent Elkaim/2014

Já com a palha do açaizeiro ou do patoazeiro fazem também a pera (pronuncia-se pêra) que tem formato parecido com paneiro e pode ser feito rapidamente na mata, caso surja a necessidade de transportar algo.

"Eu faço uma tal de pera. *Pode ser palha de açaí, palha de patoá. Usa para carregar bagulho no mato! Carregar açaí, carregar patoá, carregar o que você quiser. Se mata uma anta, tira a carne, se não quiser trazer os ossos, tira a carne todinha, deixa só os ossinhos, traz só a carne! Dentro de uma perona! Ela é tecida assim, tu tece o pano dela aqui, aí tu quebra aqui "pa", "pa" e dobra ela aqui. Levanta ela aqui, tu só faz pegar ela aqui, bota aqui "pam", "pam", "pam", aqui desse lado, roda para o outro e "tam", "tam", "tam", esse aqui é para tu amarrar e pronto! Está feita a pera. Ele fica quase que nem o paneiro, tem que jogar lá dentro mesmo, só que o tecido é diferente, é que nem tecido quase de uma esteira."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

A palha não resiste muito à água, durando mais se mantida no seco. Por outro lado, por serem rápidas de tecer, são facilmente substituídas.

As peças de palha não levam madeira, podem ser amarrados cordões para facilitar no transporte. Embora sejam simples, não é todo mundo que sabe fazer. Dona Albertina começou a fazer com seus dez anos e faz até hoje para seu uso.

"Com dez anos *eu já comecei a fazer. Não é todo mundo que sabe, tem as pessoas que sabem fazer. Aqui perto quem sabe fazer aqui é só aquele que mora ali, o compadre Josivaldo, o vizinho*

DONA ALBERTINA RECOLHE OLHO DE PALHA E CONFECCIONA UM COFO, LOCALIDADE NOVO PARAÍSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

ali que sabe fazer, e eu aqui que sei. Desses que moram aqui [no Novo Paraíso] ninguém sabe, só eu que sei. Cofo e esteira nunca vendi, só faço mesmo assim para a gente as vezes usar, ou então a pessoa as vezes pede, que não sabe fazer, a gente faz." **Albertina Pereira da Silva**, 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

Parte dos jovens da nova geração demonstram interesse em aprender a fazer esses artefatos e os mais velhos se preocupam em transmitir esses conhecimentos.

"Os mais novos, *tem deles que se interessam, e tem deles que não, nem ligam para essas coisas. Às vezes a gente preocupa por causa que alguma pessoa não aprende, uma hora ele precisa e não tem como fazer."* **Albertina Pereira da Silva,** 49 anos, Novo Paraíso, Riozinho do Anfrísio, 2015

"O cipó de fazer tipiti é o ambé. *Mas tipiti eu não sei fazer. Nunca entrou na minha cabeça de fazer aquilo ali. Ainda não vi uma pessoa começando ele. Se eu soubesse, não enxugava mais massa em prensa. Eu ia fazer é o tipiti e pendurar aos montes para quando ralar uma mandioca dessa, de tarde já estou com a minha farinha lá no jeito! São dois minutos ou três para enxugar com tipiti bom. Segura um pau com o rabinho dele, outro lá em riba! Tem tipiti grande, ele amassa e vai ficar desse tamanho aqui ó. Vai socando ele, ele vai enlarguecendo, aí dependura ele e quando vai botando peso nele, ele vai esticando aqui. Quando chegar no chão, já vai estar enxutinha.*

No tipiti menor cabe meia lata de massa. O bom mesmo é o de uma lata. Esse de uma lata tem uns dois metros de comprimento porque ele é muito grosso, daí vai puxando, ele vai afinando. E quando ele chega na altura que ele tá, tem que começar o fogo no forno." **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

PRODUÇÃO DE CARVÃO

Na Terra do Meio caieira é uma espécie de forno subterrâneo que funciona em um vala retangular cavada no chão, com a finalidade de produzir carvão. Algumas famílias no Riozinho do Anfrísio e Iriri preferem cozinhar com carvão ao invés da lenha porque não preteja as panelas, não produz fumaça e garante um calor estável para cozinhar. O melhor período para produzir carvão é no verão, quando a terra e as madeiras estão secas. Mas é possível fazer caieiras no inverno também, com a vantagem de que se apaga mais facilmente, reduzindo o risco do carvão queimar até virar cinzas.

No verão, uma família que usa fogão a lenha coleta diariamente a madeira, em quantidade suficiente para cozinhar as refeições do dia, sem a preocupação de armazenar lenha dentro de casa. Mas na estação das chuvas, mesmo guardada em casa, a lenha fica úmida, é mais difícil manter o fogo aceso e a fumaça também é maior. Nesse período, faz-se mais uso do fogão à carvão e, em alguns casos, do fogão à gás.

Conta Seu Reginho que a produção de carvão é relativamente recente na região; começou quando um aviado do seringalista Frizan, conhecido como Pernambuco, introduziu e difundiu a técnica na região.

> ***"Antes dele, era só fogão à lenha,*** *não tinha fogão a carvão, nem gás. Foi o Pernambuco que ensinou a fazer."* **Reginaldo Pereira do Nascimento**, "Reginho", 64 anos, Boa Saúde, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Marcelo Salazar/ISA/2013

FOGÃO A LENHA COM UMA BOCA A CARVÃO, LOCALIDADE RISO DA NOITE, RIO IRIRI.

A partir do momento que a técnica se difundiu, muitas pessoas passaram a produzir e armazenar carvão para cozinhar durante a estação das chuvas. Para evitar acidentes de incêndio, o carvão era armazenado dentro de uma quartinho construído ao lado da cozinha, fora da casa.

A técnica de produção de carvão na caieira requer conhecimentos sobre a qualidade da madeira, as dimensões certas do buraco cavado no chão, o tamanho e disposição das toras, como fazer a cobertura e os suspiros da caieira, a hora certa de encerrar a queima.

> ***"A caieira*** *é cavar um buraco no chão, torar umas toras de lenha, arrumar tudinho dentro, depois cobre com a palha de banana, de inajá ou palha de palheira [babaçu]. Só cobre e toca fogo numa ponta dela e deixa queimar. Quando ela tá pegada aquela parte da frente, a gente cobre ela todinha e deixa só o suspiro pra sair a fumaça, do outro lado."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

O tamanho da caieira pode variar, dependendo da quantidade de carvão que se quer produzir. Foram mencionadas caieiras de um a quatro metros de comprimento. A largura costuma medir a metade do comprimento. A profundidade vai depender das dimensões da caieira. Quanto maior a caieira, maior o diâmetro das toras e mais profunda a caieira. A fundura de uma caieira é uma variável importante, pois se for profunda demais, o fogo apaga antes de produzir o carvão.

> ***"Pode fazer*** *do tamanho que quer, um metro, dois metros, três metros, quatro metros. A minha lá em casa é dois metros. Mas em casa já teve uma desse tamanho de quatro metros. Tocamos fogo e ela queimou até no final, não apagou. Porque quando o fogo está pra sair lá no suspiro lá, você só tampa, veda aquele outro buraco. Daí ele só vai virar cinza se ficar algum canto suspirando, algum buraco saindo aquele ar. Aí ele vai virar cinza. Se não, vai virar carvão totalmente. Depois que ele queima, você deixa passar ali quatro dias, cinco dias, até seis dias pra apagar. Aí depois puxa aquela terra todinha e tira as toras de carvão."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

> ***"Eu tô querendo*** *fazer uma caieira lá em casa esses dias. Eu com meus filhos. Pra cavar o buraco uso a enxada, a pá, o enxadeco. As toras quem pega somos nós mesmo, mulher e os filhos que ajudam, mas é mais as mulheres mesmo. Se vai botar na caieira de dois metros, tem um de largura. E daí bota a madeira atravessada. E daí pega umas duas ou três carreiras, uma por cima da outra. Deixa cinco ou seis dias pra apagar e esfriar, que se não, não esfria. Se você quiser tirar a tora inteira você tira, senão você quebra os pedacinhos."* **Teresa Freires da Silva**, 40 anos, Morro Verde, Riozinho do Anfrísio, 2015

Uma caieira de dois metros quadrados pega cerca de 50 toras de carvão, quantidade suficiente para pouco mais de 30 dias. Portanto, para produzir carvão suficiente para os seis meses de inverno, é necessário queimar uns dez metros quadrados de madeira.

Para a caieira funcionar bem, o suspiro é fundamental: por ele entra o ar que mantém o fogo aceso e que faz o fogo ser conduzido de uma ponta a outra da caieira, queimando por igual toda a lenha. Quando o fogo chega do outro lado, o suspiro deve ser vedado para apagá-lo. Esse processo pode demorar um dia ou um dia e meio. O fogo é forte e a fumaça que sai pelo suspiro é bastante densa. Enquanto queima, é preciso verificar o andamento da caieira de tempos em tempos, inclusive durante a madrugada, para garantir também que a caieira seja fechada assim que o fogo chegar no suspiro. Depois da queima, a caieira só será aberta para retirada do carvão passados de quatro a oito dias, o tempo levado para o fogo apagar completamente e o carvão esfriar. Quando uma caieira custa muito tempo para esfriar, é porque não ficou completamente vedada. Nesses casos, é necessário abri-la com a enxada e jogar-se água, evitando que o carvão seja consumido e vire cinza.

A cobertura da caieira é feita de folhas de banana, babaçu ou inajá, que vão por cima das toras. As folhas são cobertas com terra. Pode acontecer da cobertura ceder com o calor, abrindo-se um buraco na caieira e comprometendo a produção de carvão.

Na escolha das madeiras para o carvão, as preferências variam. O carvão pode ser produzido a partir de madeiras "fofas", moles e de rápido crescimento, ou de madeiras de cerne mais duro. As madeiras mais moles como ingá (*Inga* sp), lacre (*Mouriri chamissoana*) e limaozinho (*Fagara* sp) são facilmente encontradas na capoeira, perto de casa. O ameju (*Duguetia echinophora* R. E. Fries) e envireira são do baixão. Madeiras mais duras como ipê (*Handroanthus* sp), mirindiba (*Buchenavia oxycarpa* Mart.), cumaru (*Dipteryx odorata* Aulb. Willd) e faveira (não identificada) também são utilizadas para carvão e são recolhidas quando encontradas caídas na mata. Embora o trabalho de providenciar estas toras seja maior, o carvão feito a partir destas madeiras é mais resistente e produz um calor mais forte.

Algumas pessoas optam por não fazer carvão com madeiras de cerne duro porque o uso recorrente chega a furar as panelas. Outras, pelo contrário, não gostam de usar madeiras fofas porque resultam em um carvão pequeno (com o fogo a madeira perde água e encolhe) que queima ligeiro e não esquenta muito. Cada pessoa, a partir de sua experiência e dos recursos disponíveis perto da casa, escolhe a madeira que vai usar calculando o tempo de trabalho aplicado na caiera e a qualidade do carvão que quer produzir. Dentre as madeiras fofas que produzem carvão, a embaúba (*Cecropia latiloba*) e mangueira também foram mencionadas, mas são utilizadas raramente. O limãozinho também pode ser bom para carvão, não é uma madeira nem tão fofa nem muito dura, e encontra-se facilmente perto de casa.

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

A ÁGUA TERMINA DE APAGAR A CAIEIRA, EM LAJEIRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

FOGÃO A CARVÃO AQUECENDO ÁGUA PARA O CAFÉ, LOCALIDADE OS TAPIRIS, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

"Eu faço de ingá, *faço de lacre, de ameju e envireira. Essas madeiras são boas porque elas queimam e fica a tora grande. Ela são madeira mais fofas. O camurim ele não presta, você taca fogo lá, que ele termina de queimar, ele tá só aquele xerém. Fica aquele carvão bem quebradinho que não dá nada. Essas outras não, da grossura que você botar lá, fica a tora."* **Francineide Rocha Machado**, 54 anos, Praia Grande, Riozinho do Anfrísio, 2015

"Eu quando derrubo *a minha roça, eu faço aproveitamento das madeiras pra carvão. Faço a caieira lá dentro da roça, corto os paus lá. Depois que a roça queima é que eu gosto de fazer, porque daí a madeira já fica toda no limpo. Os paus que são bons pra rachar não são bons pra carvão. Pau bom pra carvão são aqueles entrançados, você bate o machado mas ele não parte. Aquele pau que parte não é bom pra carvão porque ele é rachador. O que não é rachador fica as toras inteiras. Carvão forte é de cumaru, o ipê, a mirindiba. Essas fazem um carvão que atura muito para acabar. Saiu inteiro da caieira e a gente coloca ele no fogo, ele dura muito. E os fracos são esses que a gente bota no fogo que nem o limãozinho, envireira e embaúba, isso é carvão fraco, é carvão pra cozinhar peixe. A madeira é mais mole então o carvão é mais fraco. Eu faço carvão também com candeia, tachi. O lacre quando ele é maduro é bom, se for muito fino, é fraco também. Eu procuro as madeiras que o carvão não dá xerém."* **Agostinho Bezerra de Castro**, 65 anos, Alto Alegre, Riozinho do Anfrísio, 2015

A madeira, quando é fofa, deve ir verde para a caieira. Se estiver madura, boa parte do carvão vira cinza. A madeira de cerne duro é melhor se for mais seca, pois a tora é resistente, e mesmo seca não esfarela no fogo.

As toras utilizadas podem medir até uns trinta centímetros de diâmetro, variando conforme o tamanho da caieira. As toras devem ter de comprimento a mesma medida que a caieira tem de largura, ou seja, uma caieira de dois metros de comprimento por um metro de largura pede toras de um metro de comprimento (ver foto abaixo). As toras são colocadas de atravessado, sobre duas varas mais finas e compridas, que impedem que as toras sejam depositadas diretamente sobre a terra. O desenho das madeiras justapostas na caieira lembra trilhos de trem. Geralmente a caieira suporta até três camadas de toras. Uma caieira pode ser reutilizada várias vezes, ao longo de uns dois anos. Depois disso, ela começa a ter muitos buracos e suas bordas começam a cair.

O uso do carvão agiliza a culinária e facilita a lavagem de vasilhas e panelas, dois afazeres domésticos essencialmente femininos. Isto explica porque as mulheres tomam a iniciativa de fazer caieiras. Mesmo atividades mais pesadas como providenciar as toras e cavar o buraco são desempenhadas por elas. Eventualmente contam com a ajuda do marido e dos filhos. Homens que moram sozinhos e cozinham para si mesmos também se interessam pela produção de carvão.

Dentre as práticas realizadas pelos beiradeiros, a culinária é especialmente sofisticada porque coloca em operação um sistema de conhecimentos que abrange muitos espaços e decorre de diversos processos de produção. Fazer a comida depende não só de saberes sobre ingredientes, temperos e procedimentos culinários, mas de saber caçar, pescar, plantar e também identificar árvores e as qualidades de sua madeira, a maneira correta de queimá-las para produzir um bom carvão, e como construir um fogão adequado. A culinária beiradeira expressa as densas relações dos beiradeiros com seu território, ou seja, os espaços do rio, da mata e da roça, integrando o amplo sistema de conhecimentos tradicionais que colocam em prática para seu bem viver.

CANOA É USADA PARA TRANSPORTAR AS FAMÍLIAS BEIRADEIRAS. O PROEIRO AJUDA COM UM REMO PARA GARANTIR O PRUMO DA EMBARCAÇÃO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.
© Aaron Vincent Elkaim/2014

CAPÍTULO 9

ABRIR CANOA

As canoas são importantes instrumentos de trabalho e lazer, além de fundamentais para viabilizar a educação escolar e a saúde. São usadas para acessar áreas de trabalho mais distantes, como estradas de seringa, castanhais, roças e áreas de extração de copaíba, andiroba, palha, frutas. Transportam alunos para a escola diariamente; e doentes que precisam atendimento nos postos de saúde ou na casa de um rezador ou especialista em remédios da mata.

CANOA E OUTRAS EMBARCAÇÕES

A canoa é a principal embarcação dos beiradeiros do Riozinho do Anfrísio e do Rio Iriri[1]. Pode ser chamada também de "casco", quando se referem especificamente ao tronco escavado sobre o qual são colocados bancos e estivas[2]. As canoas eram movidas exclusivamente a remo até os anos 1970, quando foram introduzidos os primeiros motores rabeta. Essa modalidade de motor de popa passou a ser um item indispensável para agilizar o transporte local, sendo encontrado em quase toda localidade beiradeira na Terra do Meio.

As canoas são importantes instrumentos de trabalho e lazer, além de fundamentais para viabilizar a educação escolar e a saúde. São usadas para acessar áreas de trabalho mais distantes, como estradas de seringa, castanhais, roças e áreas de extração de copaíba, andiroba, palha, frutas. Transportam alunos para a escola diariamente; e doentes que precisam atendimento nos postos de saúde ou na casa de um rezador ou especialista em remédios da mata. Carregam famílias inteiras para participarem de festas e torneios de futebol, que ocorrem com frequência no beiradão.

As canoas movidas a motor não costumam viajar até Altamira, pode ser perigoso sobretudo se a canoa estiver muito carregada. Dependendo da época do

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

1. O Brasil é possivelmente o país com a maior diversidade de tipos de embarcação do mundo. Esse patrimônio naval foi se desenvolvendo ao longo dos séculos em cada região, considerando a imensa extensão litorânea, e de possuir uma das maiores reservas de água doce do planeta (site Iphan).

2. Casco também pode designar corpos de metal e botes.

CANOA BEIRADEIRA NO ALTO RIOZINHO DO ANFRÍSIO, LOCALIDADE LAJEADO.

ano, há pontos turbulentos do rio, e passar com a canoa carregada nesses pontos, mesmo que conduzida por um bom canoeiro, é arriscado. Viagens de rabeta para Altamira, requerem coragem e obstinação dos tripulantes.

O remo continua sendo de uso frequente. É usado em deslocamentos curtos, para pescar, caçar, para visitar localidades mais próximas. Os mais velhos gostam de remar trechos longos porque podem olhar melhor o rio e aproveitar oportunidades de caça que, em função do silêncio, tornam-se mais frequentes. Os mais jovens, criados no tempo da rabeta, tendem a achar as viagens à remo demasiadamente demoradas.

A canoa mais comum na região é feita de um tronco escavado, abaulado nas laterais por meio de fogo, com popa e proa retas. As canoas de tronco escavado que não vão para o fogo são feitas com árvores muito grandes, e praticamente não se vê mais esse tipo de embarcação na Terra do Meio, embora se reconheça que são melhores. Canoas de casco inteiriço, com a proa e popa embutidas, não têm trincas resultantes do processo de abertura, por isso duram mais tempo. Ainda que raramente, outros dois tipos de canoa também circulam no beiradão: a catraia e a canoa de três tábuas.

A catraia, feita de tábuas, com as laterais mais altas e a proa triangular, é considerada mais segura para viajar no Baixo Rio Iriri e no Rio Xingu. Não foram encontradas catraias construídas no beiradão, e geralmente esse tipo de casco é trazido de outra região.

A canoa de três tábuas tem o assoalho horizontal de tábua única e as laterais feitas de duas tábuas, uma

de cada lado, ligando a proa triangular à popa reta. Foram encontradas apenas duas canoas de três tábuas: uma sendo construída na localidade Riso da Noite, onde funciona a oficina de construção de canoas do Tonheira e seus filhos[3] e uma na Maribel.

Conforme o tamanho, qualquer canoa pode ser movidos a remo ou a motor rabeta, Canoas ou catraias muito grandes são pesadas e largas, praticamente inviabilizam navegação à remo. Já as canoas pequenas demais não suportam o peso do motor na popa. As catraias são embarcações mais robustas, e mesmo as menores podem ser motorizadas. O que vai determinar o tamanho de uma canoa é sua finalidade. As pequenas, com 20 ou 18 palmos, são feitas para navegar à remo, e são chamadas de "canoas de marisco". Carregam uma ou duas pessoas e são utilizadas para pesca nas imediações da localidade. As canoas de marisco têm uma quilha na popa, o que as tornam aprumadas.

Canoas grandes, com mais de 20 palmos, são para deslocamentos maiores e navegam com motor. Essas canoas têm a proa suspensa e não têm quilha, e o que garante o prumo é a própria rabeta que acaba servindo de leme. Entre as canoas grandes, algumas são cargueiras. Essas têm o casco mais fundo e aguentam peso sem que a borda da canoa fique perto da flor d'água. Uma canoa cargueira que suporta 700 quilos é capaz de transportar uma família de oito pessoas mais a bagagem. O mestre Tonheira, no Riozinho do Anfrísio, faz cascos com capacidade de até uma tonelada, mas a navegabilidade dessas embarcações é dificultada no verão, principalmente nos trechos sinuosos dos cerrados.

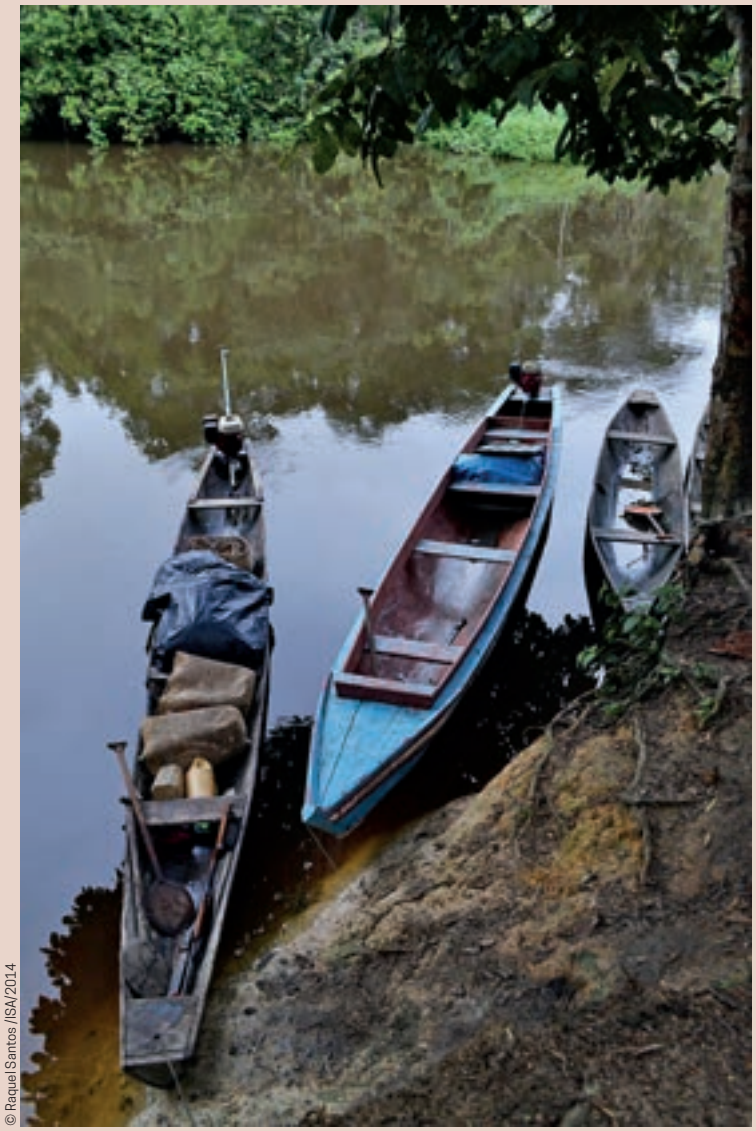
3. A canoa em construção no Riso da Noite era uma encomenda não usual.

O tamanho de uma canoa pode ser medido em palmos ou pelo suporte de carga, seja em quilos, número de pessoas ou em unidades conhecidas como sacos de castanha ou blocos de borracha.

> ***"A maior canoa*** *que eu fiz é essa minha, de 30 palmos. Ela não está bem ajeitada, mas eu botei foram quatro, mais quatro, oito, mais três com mais três, seis, foram quatro sacos de castanha meus, de caixa e meia, quatro do Macaxeira, de caixa e meia. Botamos dois, três dele, grande de duas e meia, e três meu de duas e meia. E ainda pegava na base de uns três sacos. Mais eu, ele e o motor tudo nesse cascão aí. E ela não carregou não, ficou altão, trouxemos só uma barcada aí de cima do igarapé, de castanha."* **Francisco Mariano Luna dos Santos**, "Bode", 40 anos, São Pedro, Riozinho do Anfrísio, 2015

Além de canoas, os beiradeiros fazem barcos e lanchas. São embarcações cobertas, usadas em longas viagens, movidas por um motor rabeta mais potente ou motor de centro. Barcos podem ser feitos de tábua ou a partir de cascos grandes, reforçados nas laterais, com proa triangular e uma tolda de lona ou madeira. Já as lanchas são grandes embarcações que suportam toneladas de carga, com uma casaria de madeira onde o piloto fica mais alto, com visão privilegiada do rio; na parte da frente tem espaço coberto para carga e para atar redes, e na popa um convés onde se prepara a alimentação dos viajantes. Os barcos que conduzem os alunos no Iriri são desse tipo, assim como os barcos dos peixeiros e dos regatões.

No Riozinho do Anfrísio, os trechos de cerrado (partes estreitas do rio) limitam a passagem de grandes embarcações. Por isso, o transporte de alunos é feito com pequenos barcos (cascos ou catraias com uma tolda, o chamado rabetão).



© Raquel Santos /ISA/2014

© Rafael Salazar/Poltrona Filmes/2014

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

Em sentido horário:

CANOA CARGUEIRA COM MOTOR RABETA, CANOA COM PROA DE PONTA E CANOA DE MARISCO EM PAULO AFONSO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO;

BARCO USADO PARA TRANSPORTE ESCOLAR NO PORTO DE SÃO LUCAS, RIO IRIRI;

BARCO PEIXEIRO PRECISA DE UM PROEIRO PARA NAVEGAR NO ALTO RIOZINHO DO ANFRÍSIO NO TEMPO SECO.

COMO ABRIR CANOA

Muitas pessoas sabem fazer canoa, e fazem para uso próprio e da família. Mas uma boa canoa não é qualquer um que faz, os especialistas no ofício são chamados "mestres" e estes recebem encomendas de outros beiradeiros.

A vantagem da técnica que usa o fogo para abaular as laterais da canoa é que "pra abrir, usa qualquer madeira, não precisa ser árvore muito grossa". (João Neto, São João). A abundância de matéria prima compensa uma desvantagem das canoas abertas, que é o fato de serem menos duráveis. Vários atributos definem uma boa canoa:

- A canoa não pode ter trincas profundas que varam o casco, resultantes do processo de abertura, pois ali será um ponto de vulnerabilidade, mesmo que a canoa seja calafetada;

- A canoa não pode ser muito "roladora", isto é, instável. Quanto maior for a extensão do casco que fica em contato com a água, menos roladora ela é. Árvores muito grandes tendem a produzir canoas menos roladoras, mas depende também do formato que o casco fica depois de abrir.

- Se for para navegar a remo, a canoa tem que ser aprumada. O prumo tem relação com a quilha e com a técnica de arvorar a popa e a proa para suspendê-las. Quanto menos contato a proa da canoa tem com a água, mais fácil manejá-las nas curvas. E quanto menos contato a popa tiver com a água, menos ela afundará com o peso do motor.

- Se for canoa cargueira, ela deve ter as laterais altas e a popa bem calafetada porque o peso do motor aumenta o contato dessa parte com a água.

- Por fim, o tipo de madeira também define a qualidade de uma canoa, pois há aquelas que apodrecem muito rápido. Uma canoa feita de cerne dura mais de seis anos. Se for pintada, mais de dez anos.

Fazer canoa é uma atividade exclusivamente masculina. Além de Tonheira e seus filhos, que são referência no beiradão em matéria de fazer canoa para vender, os irmãos Neto e Bode também fazem suas próprias embarcações e vendem algumas, esporadicamente, aqui e acolá. No Iriri, o irmão de Tonheira, Xaviel, também faz canoas para vender. Seu Reginho e Chico Caroço já se arriscaram a fazer suas próprias canoas que, segundo eles, "dão para o gasto".

Neto e Bode aprenderam a fazer canoa com o pai, Seu Domingos.

> ***"Eu aprendi com meu pai mesmo,*** *que ele começou a fazer, meio tortinha. Ele me levava, chegava lá, derrubava madeira, 'Começa rapaz é assim'. Eu também ainda não sei bem não, que fazer mesmo eu não sei. Eu enjambro só mesmo pra eu andar por aí. Ajudei meu pai a fazer várias canoas. Depois ele bateu linha numa, botou pra mim fazer sozinho, ele fazendo grande e eu uma pequenininha. Aí cavei, ainda furei a bicha com*

Página ao lado: canoa é aberta nas laterais com tesouras e arvorada na popa e proa. São Pedro, Riozinho do Anfrísio. © Anna Maria Andrade/ISA/2014

um machado, bati o cavaco, esse cavaco não queria sair, lasquei o machado, o machado varou a bicha, furei a canoa. Mas saiu, andei nela foi tempo. Eu tinha a base de uns 20 anos. Agora eu já faço eu só mesmo.

Mas eu faço só pra eu andar. Eu já vendi umas aí, mas nunca peguei assim direto pra fazer pra vender não. Faço mesmo só do meu consumo mesmo em casa, quando eu tô sem canoa, daí faço, derrubo uma madeira faço uma, duas." **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Do momento que a árvore é encontrada até a canoa ficar pronta, são uns 20 dias, trabalhando algumas horas por dia. Neto explica que dificilmente consegue se dedicar o dia todo à canoa.

"É devagar pra fazer, *porque tem as outras coisas pra fazer também. Tendo comida, a gente trabalha o dia todinho. Às vezes não tem, tem que ir atrás de uma comida. Daí às vezes vai de manhã, até meio dia, e de meio dia pra frente vai atrás de um negócio de um rango."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

O passo a passo da fabricação de uma canoa envolve:

- Achar a madeira e derrubar a árvore;
- Cavar e bolear o casco;
- Varar a canoa até o local da queima;
- Queimar, arvorar e abrir;
- Limpar e tarugar o casco;
- Botar o bailé e calafetar
- Colocar bancos

É preciso saber escolher a madeira boa para uma canoa. Na opinião da maioria das pessoas, a melhor madeira que da Terra do Meio para isso é a itaúba.

Mas esta madeira não ocorre em qualquer lugar da mata, sendo a segunda opção o louro preto, que dá em terra firme e que, quando queima, fica mole para abrir. Mas existem outras citadas: angelim, pequi, cedro, tamboril, guariúba, tatajuba, melancieira, amarelão, andiroba e landi. Neto só trabalhou com itaúba e louro e explica que as outras madeiras têm qualidades que dificultam o trabalho: angelim é seboso, pequi tem espinho, tatajuba tem leite demais.

"Caça as madeiras boas. *Itaúba. Tem o angelim, mas o angelim eu não gosto não, que o bicho é muito seboso de trabalhar com ele. O pequi também é bom, mas o bicho tem espinho demais eu não gosto de trabalhar com ele não. E assim, dá pra trabalhar com o pequi já estando seco, caído no chão, que aí não tem mais aquele pico velho nojento. Tem de fazer negócio de caverna pra botar em canoa, pra botar um bico num barco, né? Ele é bom porque que ele é duro. Tem o tamburil, a gente faz canoa também. Tem a guariúba também a gente faz. Sim, essas são as madeiras de fazer canoa. Tem a tatajuba, mas a bicha tem um leite desgramado. Eu mesmo nunca fiz não. Mas tem uns aí, os mestres mesmo já fizeram. Tem uma senhora de melancieira também, mas eu nunca fiz não. Eu mexi só com louro, itaúba."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Quando resolve fazer uma canoa, Bode vai para o mato e fica reparando nas árvores no caminho. Pode demorar dois ou três dias até encontrar uma madeira que seja boa. Ele escolhe uma árvore que seja linheira e que não esteja ocada por dentro. Para saber, bate no pau com o facão e reconhece o som que a madeira oca faz. O casco, ele faz de louro e itaúba. As tábuas da proa usa pequi e cedro. Os tarugos e os bancos são de cedro.

TERMOS

Termos que aparecem na descrição das partes e tarefas de construção:

Bico: proa em formato pontudo (triangular).

Bailé: tábuas colocadas para fechar a proa e a popa em formato reto. Na popa, o bailé é usado para assentar o motor rabeta. O bailé é pregado e depois calafetado.

Caverna: uma pequena alça de madeira presa na vertical do casco para assentar a tábua.

Desponte: cortar e lavrar as duas extremidades da canoa (proa e popa).

Bolear: arredondar o casco do lado externo da canoa; primeiro com um machado, depois bem lavrado, batendo com enxó, para acertar aparando.

Estivar: colocar troncos roliços de madeira no chão para a canoa rolar por cima durante a varação.

Boca ou beiço: As bordas da canoa.

Arvoro: suspender as pontas (proa e popa) apoiando a canoa sobre travessas logo após a queima.

Calafetar: fechar trincas, rachaduras e emendas da canoa com seiva de árvores. "Tem que calafetar a canoa, senão fica ruim. Eu calafeto com maçaranduba, árvore que tem no mato. Ela dá um leite, a gente corta ela e tira o leite. Aí bota no fogo, derrete o leite e passa. Se quiser passar ele derretido passa, se não passa ele cru mesmo que é a mesma coisa." **Bode**

***"A árvore boa** não tem de ser ocada com o oco muito grosso por dentro, ela tem que ser fiche. Na hora que bato nela, sei que ela é ocada, ela bate roco. O oco muito grosso não dá canoa pequena, só dá canoona grande. E ainda se a árvore também for fina assim, da grossura dessa mangueira aqui, se ela for dessa grossura aqui e o oco for grosso, ela não dá. A árvore não pode ser torta, tem que ser rolicinha do jeito daquela mangueira ali até na forquilha. Se ela for torta, cheia de volta, não presta. Tem que ser uma madeira linheira mesmo. Aí já decido que vou fazer daquela ali mesmo, meto o machado e derribo. O pequi eu uso para tirar tábua para fazer bico ou pra fazer bailé. O bailé são aquelas tábuas que a gente coloca na proa. O cedro também, a gente tira a tábua pra botar os bancos e os tarugos."* **Francisco Mariano Luna dos Santos**, "Bode", 40 anos, São Pedro, Riozinho do Anfrísio, 2015

Com a madeira no chão, é preciso medir o comprimento do casco que se quer fazer e torar. Quando a árvore é grande, pode ser usada para fazer duas canoas. No lugar onde foi derrubada, é preciso ajeitar o casco: bater linha para fazer o desponte, fazer a boca, cavar e bolear.

***"A bateção de linha** é pra fazer o desponte, o desponte é feito primeiro com machado e depois com enxó, aquela que a gente limpa dentro."*
João Neto de Jesus dos Santos, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

As primeiras tarefas descritas até aqui (escolha da madeira, derribada, a primeira cavada para tirar a boca e as laterais) são realizados pelo dono da canoa. Para emborcar a canoa, ele precisa de ajuda de mais uma pessoa. Quando está emborcada, ele reassume o trabalho para bolear.

***"O trabalho que a gente faz** só é derrubar, torar, e tirar a boca e os lados. A primeira cavada dela é com ela desemborcada. Depois que eu tiro a boca e os lados, aí já é de dois. Às*

vezes tem, que nem nós moramos aqui eu mais o Macaxeira, às vezes eu derribo uma ali e é perto, aí não atrapalha a hora de trabalho dele. 'Rapaz, já tirei a boca de um lado, agora quero virar'. Aí ele vai lá e me ajuda e nós viramos. Daí eu faço o mesmo serviço, boca, os lados todinhos, depois que boleia, fura todinho ele. Aí ele vem de novo, nós desemborcamos, aí eu vou cavar e ele vem embora. Tem que tirar o cavaco todinho de dentro, cavar todinho, tiro o cavaco grosso com machado e depois limpo com enxó goiva. Que se não ajeitar ela lá, não puxa na estiva não." **Francisco Mariano Luna dos Santos**, "Bode", 40 anos, São Pedro, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quando a canoa já foi cavada e boleada, é preciso fazer pequenos furos no casco todo para verificar se a espessura da madeira está regular.

"Depois que boleia *ele todinho, a gente fura, a base de dois palmos de distância e meio palmo longe um buraco do outro pra saber a grossura que tá."* **José Felix Pacheco do Nascimento**, 39 anos, São Jorge, Rio Iriri, 2014

Quando o casco está lavrado é arrastado até a beira d'água – rio ou igapó – onde será queimado. Para arrastar a canoa pela mata é preciso roçar e estivar. Para arrastar uma canoa grande vão até 8 pessoas. Para canoas pequenas, quatro homens dão conta.

"Canoa dessa grandes, *se for com três ou quatro pessoas até arrasta, mas bota muita força, baqueia muito. Em oito é ligeiro. Depois de abrir ela, tem outra limpeza, daí é com enxó pequena."* **Francisco Mariano Luna dos Santos**, "Bode", 40 anos, São Pedro, Riozinho do Anfrísio, 2015

O fogo para queimar e abrir a canoa é feito dentro de uma canaleta do mesmo comprimento da canoa. Ela é queimada na beira d'água (rio ou igapó) para que se possa. controlar sua intensidade. Usar camorim como lenha na canaleta é bom porque esquenta bem e uma brasa resistente.

"Faz a vala *pra acender o fogo, usa breu, lenha, sernambi. De vez em quando tem que jogar água pro fogo ir queimando de leve. O fogo tem que ser maneiro. Com uns dez minutos que ela tá queimando, bate com uma martelo e vai vendo a parte que tá ficando fofinho. Ali onde já tá fofo, deixa o fogo mais leve, e onde ainda não tá, deixa o fogo. A queima demora uns 20 minutos. Canoa grande vai até mais."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Queimar e abrir a canoa exigem cuidado. É uma das etapas mais delicadas porque o fogo deve queimar o tronco por igual e na medida certa. Se queimar demais, a canoa fica com o beiço roído e o casco fino, rachando na hora de abrir. Se queima pouco, a canoa não alcança a largura ideal e fica roladora. As madeiras regem diferentemente ao fogo.

"O louro preto é molinho, *a melhor madeira de abrir é ele; angelim é muito ruim pra abrir; e cedro não abre no fogo."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Depois que a canoa queimou por igual, ela é desemborcada para se fazer o arvoro, quando as pontas da canoa são suspensas.

"Bota as pontas *da canoa em cima de duas travessas, daí o meinho dela abaixa e as pontas vão selando. Arvoro que a gente chama. Precisa levantar a proa da canoa pra não arrastar na água. A popa quando coloca o motor, ela arria pra água. A proa precisa ficar bem levantada, se ela arrastar na água empaca a canoa."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Com a canoa sobre as travessas, são pregadas as tesouras nas duas bordas; são feitas de camurim,

© Anna Maria Andrade/ISA/2014

VARANDO O CASCO PARA A BEIRA DO RIO ONDE SERÁ ABERTO EM SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

uma madeira resistente. O camurim é cortado com comprimento de dois metros e meio e na ponta é feita um entalhe de cerca de 30 centímetros. Para evitar que o camorim rache, ele é amarrado com cipó meireles. As pontas devem permanecer estreitas, por isso são colocadas quatro tornos de madeira, duas na lateral da popa e duas na lateral da proa para conter a abertura da borda naquele ponto.

***"As tesouras a gente** faz de camurim, ele dá no baixão, usa pra lenha também, pra travessa de casa, ele atura muito. As tesouras aturam pelo menos uns quatro anos. Corta da altura de dois metros e meio. Deixa na casca. Daí parte a pontinha dele, uns 28 centímetros, e amarra a ponta com cipó meirele do baixão, pra mó de não partir. Canoa de 20 palmos são quatro tesouras de cada lado, vai umas quatro pessoas pra abrir. Canoa de 30 palmos vai 20 tesouras. Não pode ter mais tesoura de um lado do que do outro senão a canoa entorta. Quando vai abrir tem que colocar quatro torninho, dois na popa e dois na proa que é pra não abrir demais."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

© Rafael Salazar/ISA/2015

ETAPAS DA CONSTRUÇÃO: CANOA PRESTES A SER COLOCADA SOBRE O FOGO EM MORRO VERDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

Fotos © Aaron Vincent Elkaim/2014

EM SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO, O CASCO É EMBORCADO SOBRE O FOGO. O CALOR TORNA A MADEIRA FLEXÍVEL PARA ABERTURA DAS LATERAIS.

As tesouras são puxadas por cipós amarrados ao camurim. A força aplicada para abrir a borda da canoa é controlada da seguinte maneira:

"Quando a gente puxa, *a gente vai vendo. A gente tem uma base pelo que ela tá abrindo. A gente sente que a madeira tá mole. Vai olhando, vai abrindo e vai olhando. No lugar que a canoa já abriu bem, a gente tira a tesoura e aí vai puxar no lugar onde ainda tá fechadinha. Dependendo da canoa chega abrir um metro de largura"* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Quando a canoa alcançou a largura, as tesouras são removidas e a canoa é deixada esfriando por algumas horas. Para que ela não volte a fechar, são colocados pedacinhos de pau atravessados na largura. Então chegam às etapas finais: limpar, entarugar, pregar o bailé. A limpeza é feita com um enxó, tirando todo vestígio de madeira queimada da superfície. É preciso colocar os tarugos para fechar os buracos feitos na etapa de verificação da grossura da canoa.

"Depois que abriu, *que tá no jeito, coloca uns pedacinhos de pau pra canoa não fechar. Até esfriar. No outro dia, ou no mesmo dia, limpa por dentro e por fora, a fumaça empreteja ela por fora também. Usa enchó de novo, usa plaina. Dois dias, um dia. Essa parte o dono da canoa que faz. Pro bailé eu boto itaúba. Risco com compasso o tamanho certinho da proa e vou cortando devagarzinho a tábua. Daí prega com prego. Passa um breuzinho de maçaranduba ou leite de sova [sorva] ali*

TESOURAS FIXADAS PARA ABRIR AS LATERAIS E AMARRAÇÃO COM CIPÓS NA EXTREMIDADE PARA EVITAR ABERTURA EXCESSIVA DA PROA.

APÓS A QUEIMA, É NECESSÁRIO REMOVER A MADEIRA QUEIMADA DO CASCO COM UM ENXÓ.

naquela proinha e na popa é o principal, porque com o motor ela abaixa n'água. As trinquinhas do casco às vezes calafeta também, às vezes elas fecham porque a madeira incha com a água. Nos bancos usa o cedro. Aí tá no jeito de navegar no rio. Se for canoa de andar no remo, bota a quilha. A quilha é feita da mesma madeira ou de tartaruguinha, ela dá no beiradão do rio, ela é boa porque não é rachadeira na hora de pregar. Tem que ser com preguinho bem fininho pra não ficar as pontinhas de fora, porque se não, na hora de andar no igapó, engancha nos matos embaixo d'água e é perigoso alagar a canoa. Canoa grande não pode usar quilha porque às vezes tá andando no motor e o motor engancha, ou pode enganchar a quilha e daí a canoa tá arriscado alagar. Não pode ter nada prendendo, se ela bater num pau ou numa pedra, a canoa tem que passar direto." **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 38 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2015

Para fazer boas canoas, João Neto comenta que faltam ferramentas apropriadas, isso dificulta o acabamento e prejudica a venda.

"Pra trabalhar na canoa *precisa de machado, facão, plaina, enxó, lima. Preciso do sargento, que a gente chama grampo, às vezes você quer botar uma tábua e o bicho não quer chegar, você acocha, isso aí eu não tenho. Precisa de um parafuso pra segurar uma caverna e não tem, aí é só no prego mesmo. Grosa pra lixar a madeira, lixa. É por isso que negócio de canoa eu não continuo pra vender, porque eu não tenho essas coisas. Então eu faço canoa mesmo miudinha, só mesmo pro meu consumo, as minhas saem tudo feinhas porque é só mesmo no machado, no facão, uma lavradinha por aí, aí rapa pra ficar mais ajeitadinho, mas aí, não tem como sair bem feito."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2014 e 2015

BODE NAVEGA PELA PRIMEIRA VEZ EM SUA CANOA AINDA INCOMPLETA. SÃO PEDRO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

ANTONIO FIXA UMA QUILHA EM SUA CANOA DE MARISCO. LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

BARCOS

Um casco de canoa pode ser reformado para se tornar um barquinho. Para isso, é preciso mudar a proa, fortalecer as laterais e o beiço com tábua, e colocar uma tolda.

> ***"Barquinho tem a proa pontuda**, botas as tabuinha do lado, uma ripinha de madeira de cedro e um toldo. A gente puxa no casco que pega menos calafeto que barco de tábua."* **João Neto de Jesus dos Santos**, "Neto", 37 anos, São João, Riozinho do Anfrísio, 2014

> ***"Se for fazer barco,** tem que puxar a proa. A gente recorta por baixo pra levantar. A popa também a gente recorta por baixo pra levantar. Tem o patilhão por onde desce o eixo do motor. Ele não pode ficar com a popa arriada, tem que ficar com a popa levantada. Aí daí que a gente vai fazer as cavernas pra fazer o barco, de um casco vira um barco."* **José Felix Pacheco do Nascimento**, 39 anos, São Jorge, Rio Iriri, 2014

Os mestres que fazem canoas, fazem remos também. Mas muito beiradeiros preferem fazer o seu próprio remo ao invés de comprar um. Os remos feitos no beiradão têm a pá circular e uma pontinha afiada embaixo que ajuda a cortar a água.

De tempo em tempo os remos ficam gastos pela umidade e pelo uso. Alguns remos podem ser refor-

CHICO CAROÇO LAVRA UM BAILÉ PARA ASSENTAR O MOTOR RABETA NA POPA DA CANOA EM LAJEADO, RIOZINHO DO ANFRÍSIO.

CANOA DE TRÊS TÁBUAS NO PORTO DA MARIBEL, RIO IRIRI.

mados, lixando a parte desgastada. Quando o remo quebra, é preciso fazer um novo. Os remos podem ser feitos das mesmas madeiras que os cascos. Os remos de itaúba são mais pesados e resistentes.

REMAR E PILOTAR CANOA

Equilibrar-se em uma canoa e remar são aprendizados que começam nos primeiros anos de vida. As canoas são brinquedos divertidos que todas as crianças do beiradão têm. Provavelmente, nenhum adulto é capaz de dizer quando aprendeu a remar porque é o tipo de atividade que quando as pessoas "se entendem", já sabem fazer.

Com cinco anos, as crianças já conduzem canoas a remo. Por volta dos dez anos, pilotam canoas a motor até localidades mais próximas. Entre os 12 e 14 anos começam a fazer viagens mais longas, chegando a viajar horas pelo rio, de preferência nunca sozinhas.

Saber conduzir uma canoa, no remo ou no motor, exige conhecimento do piloto sobre a embarcação e principalmente do caminho, que muda de acordo com a época do ano. Uma canoa roladora de lateral baixa alaga com facilidade, é preciso ser "manso" para pilotar uma assim. Canoa desaprumada, que o arvoro não foi bem feito, também não é fácil pilotar, assim como canoas mais compridas ou largas que desafiam os pi-

Fotos © Anna Maria Andrade/ISA/2015

De cima para baixo: FACÃO E PLAINA SÃO USADOS PARA MODELAGEM DOS REMOS. FAZER O PRÓPRIO REMO É UMA TAREFA QUE COMEÇA CEDO NO BEIRADÃO. BOA SAÚDE, RIOZINHO DO ANFRÍSIO. REMOS PINTADOS DISPONÍVEIS PARA VENDA. LOCALIDADE MANELITO, RIO IRIRI.

lotos nas curvas mais fechadas e nos canais estreitos dos rios. O motor introduz uma velocidade que pode tornar arriscada a viagem se o condutor não souber controlar. O momento certo de acelerar e de diminuir a velocidade, como usar a rabeta de leme para acertar com precisão as curvas e os canais estreitos são aptidões que rapidamente são aprendidas. O uso do motor envolve também a questão do combustível, de saber lidar com as relações entre distância, tempo, rendimento do motor e quantidade de gasolina. Fazer essas contas faz parte do dia a dia de quem navega a motor.

Esses conhecimentos são desenvolvidos e disseminados em toda parte. O que diferencia realmente um canoeiro da Terra do Meio de um canoeiro de qualquer outro lugar, é o profundo conhecimento que ele tem sobre o rio, sobre os caminhos possíveis em um emaranhado de braços, furos e ressacas sem saída. É saber reconhecer, na cheia e na seca, onde estão passagens sem pedras ou galhos, onde a correnteza ajuda ou onde ela atrapalha.

Sempre que uma canoa sobe o rio, é melhor navegar perto das margens, onde a correnteza contrária é mais fraca. Ao descer, a canoa navega onde o piloto preferir: se a intenção é se deslocar mais rápido, procura o canal onde o rio corre mais. No tempo seco, tanto o Riozinho do Anfrísio como o Rio Iriri se tornam mais difíceis para pilotos com pouca experiência, porque contam com menos opções de caminhos. É preciso saber onde é o canal para não bater em pedras e tocos de madeira que destroem as palhetas das rabetas.

As canoas são fundamentais no beiradão porque garantiram o deslocamento e facilitaram as trocas e relações entre pessoas de diferentes localidades. Com suas embarcações próprias, os seringueiros conquistaram mais autonomia. Viajando pelos rios da Terra do Meio por gerações, os beiradeiros se apropriam continuamente de um território maior que o da colocação ou da localidade, contribuindo para fortalecer os laços que formam o povo beiradeiro.

CANOAS SÃO INDISPENSÁVEIS PARA A VIDA BEIRADEIRA NO TERRITÓRIO DA TERRA DO MEIO.

© Anna Maria Andrade/ISA/2015

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAMS, Cristina, MURRIETA, Rui. e NEVES, Walter A. (orgs). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade.** São Paulo, Fapesp/ Annablume, 2006.

ALARCON, Daniela. F. e TORRES, Maurício. **Não tem essa lei no mundo, rapaz! A Estação Ecológica da Terra do Meio e a resistência dos beiradeiros do alto rio Iriri.** São Paulo: Instituto Socioambiental; Altamira: AMORA e AMORERI, 2014.

ALMEIDA, Mauro William Barbosa. "Redescobrindo a família rural brasileira". **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 66-83, 1986.

---------"As colocações: forma social, sistema tecnológico, unidades de recurso natural". **Mediações**, Londrina, v. 17 n.1, p. 121-152, Jan./Jun. 2012

-------- "Caipora e outros conflitos ontológicos". **Revista de Antropologia da UFSCar (RAU).** São Carlos: UFSCar, 2013.

ANDRADE, Anna Maria e TATTO, Nilto. **Inventário Cultural de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira.** São Paulo: ISA, 2013.

ANDRADE, T.; PEREIRA, C. A.; ANDRADE, M. R. (Eds). **Negros no ribeira: reconhecimento étnico e conquista do território.** 2. ed. São Paulo: ITESP: Páginas e Letras – Editora Gráfica, 2000. 198 p.

CABALZAR, Aloisio (org.). **O Manejo do Mundo.** São Paulo: Instituto Socioambiental/FOIRN, 2010. 239 p.

CARNEIRO DA CUNHA Manuela e ALMEIDA, Mauro W. (orgs) (2002). **A Enciclopédia da Floresta. O Alto Juruá: Práticas e Conhecimentos das Populações.** São Paulo, Companhia das Letras, pp. 135-143.

COUDREAU, Henri. 1977 [1896]. **Viagem ao Xingu.** Coleção "Reconquista do Brasil". Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/Edusp.

DIAS, Carla de Jesus. **Na floresta onde vivem mansos e brabos : economia simbolica de acesso a natureza praticada na Reserva Extrativista do Alto Jurua – ACRE.** Campinas, SP : [s.n.], 2004.

DIEGUES Antonio Carlos; MOREIRA, André de Castro C. (org.). **Espaço e recursos naturais de uso comum.** São Paulo: Nupaub-USP, 2001.

DOBLAS, Juan. **Rotas do saque: violações e ameaças à integridade territorial da Terra do Meio – Pará.** São Paulo: Instituto socioambiental, 2015.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. **Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, 32: 23-35, 2005.

FREIRE, Carlos Augusto da Rocha. 2008. "Vida de sertanista: a trajetória de Francisco Meirelles". **Tellus**, v.8, n.14. Campo Grande: Núcleo de Estudos e Pesquisas das Populações Indígenas da Universidade Católica Dom Bosco, pp. 87-114.

GUERRERO, Natalia; DOBLAS, Juan; TORRES, Mauricio. **Via de Direito, Via de Favor.** Relatório

resultante de estudo sobre demanda, viabilidade, potenciais benefícios e impactos advindos da reabertura de estrada na Resex Riozinho do Anfrísio (PA). São Paulo: Instituto Socioambiental/Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade/ Moore Foundation/Rainforestm Foundation, 2011.

HARRI, Lorenzi. **Árvores Brasileiras**, Volume 1. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 4ª edição, 2002 .

------- **Árvores Brasileiras**, Volume 2. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2ª edição, 2002.

-------**Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas.** Nova Odessa: Instituo Plantarum, 2002.

INGOLD, Tim. **The perception of the environment: essay in livelihood, dwelling and skill**, London and New York, Routledge, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Pensamento Selvagem.** Campinas: Papirus, 1989.

MAUSS, Marcel. "Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas". **Sociologia e Antropologia.** São Paulo: Edusp. 1974 [1923], 183-314.

NUNES NETTO, André Avelino da Costa. **A batalha do Riozinho do Anfrísio: uma história de índios, seringueiros e outros brasileiros.** 2 ed. Marituba, edição do autor, 2003.

POSTIGO, Augusto de Arruda. **A Terra Vista do Alto. Usos e Percepções acerca do espaço entre os moradores do Rio Bagé, Acre.** Tese de Doutorado. Campinas: Unicamp, 2010.

--------**Não é bom viver com quem a gente não conhece: relações sociais e suas práticas no contexto de implementação das Reservas Extrativistas da Terra do Meio.** Mimeo, 2012.

SAHLINHS, Marshall. "A Primeira Sociedade da Afluência" (1972). **Antropologia Econômica.** (Edgar Assis Carvalho (org.). São Paulo: Livraria Editoria Ciências Humanas Ltda, 1978.

SILVA, Fabíola Andressa Moreira. **Usos Tradicionais da Flora Nativa na Resex Riozinho do Anfrísio, Altamira, Pará.** Dissertação de Mestrado. Altamira: Universidade Federal do Pará, 2016.

TORRES, Maurício. "A despensa viva: um banco de germoplasma nos roçados da floresta". **Geografia em Questão**, v.4, n.2. São Paulo: Associação dos Geógrafos Brasileiros, pp. 113-138, 2011.

VAN VLIET et al. Agriculture Frontiers from the Brazilian Amazon. **Society & Natural Resources**, v. 26, n.2, p. 1454-1467, 2013. [versão traduzida para o português]

VILLAS-BÔAS, André; SANCHES, Rosely A.; SCARAMUZZA, Carlos A.M. **Estudos preliminares e formulação de uma proposta técnica para a implantação de um mosaico de Unidades de Conservação no Médio Xingu.** São Paulo: Instituto Socioambiental, 2003.

WEINSTEIN, Barbara. **A borracha na Amazônia: expansão e decadência (1850-1920).** São Paulo: Hucitec/Edusp, 1993.

O **INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA)** é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), fundada em 22 de abril de 1994, por pessoas com formação e experiência marcantes na luta por direitos sociais e ambientais. Tem como objetivo defender bens e direitos coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos humanos e dos povos. O ISA produz estudos e pesquisas, implanta projetos e programas que promovam a sustentabilidade socioambiental, valorizando a diversidade cultural e biológica do país.

www.socioambiental.org

Conselho Diretor

Jurandir M. Craveiro Jr. (presidente), Geraldo Andrello (vice-presidente), Deborah de Magalhães Lima, Marcio Santilli e Marina Kahn

Secretário executivo

André Villas-Bôas

Endereços do ISA

São Paulo (sede)
Av. Higienópolis, 901
01238-001, São Paulo (SP)
Tel: (11) 3515-8900 / fax: (11) 3515-8904
isa@socioambiental.org

Altamira
R. dos Missionários, 2589
Esplanada do Xingu, 68372-030, Altamira (PA)
Tel: (93) 3515-5749
isaterradomeio@socioambiental.org

Canarana
Av. São Paulo, 202, Centro
78640-000, Canarana (MT)
Tel/fax: (66) 3478-3491
isaxingu@socioambiental.org

Equipe do Programa Xingu

Coordenador:
Rodrigo Gravina Prates Junqueira

Coordenador Adjunto/Terra do Meio – Altamira:
Jeferson Straatmann (Camarão)

Coordenador Adjunto/Terra Indígena Xingu:
Paulo Junqueira

Terra do Meio – Altamira:

Augusto Postigo, Edione de Sousa Goveia, Fabiola Andressa Moreira da Silva, Marcelo Salazar, Maria Augusta M. Rodrigues Torres (Guta), Roberto Rezende, Pedro Rocha, Victor Cabreira Lima

Terra Indígena Xingu (TIX):

Adryan Nascimento, Aline Ferragutti, André Villas-Bôas, Dannyel Sá, Fabio Moreira, Fabrício Amaral Rodrigues, Ivã Bocchini, Karina Araujo, Kátia Ono, Maria Beatriz Monteiro, Manuela Sturlini, Marcelo Martins, Renato Mendonça, Renato Nestlehner

Adequação Socioambiental:

Ângela Oster, Bruna Dayanna Ferreira, Cleiton Marcelino dos Santos (Neto), Daniela Jorge de Paula, Eduardo Malta Campos Filho, Fernando Schneider, Guilherme Henrique Pompiano do Carmo, Heber Querioz Alves, Junior Micolino da Veiga, Valter Hiron da Silva Junior

Monitoramento:

Biviany Rojas, Carolina Piwowarczyk Reis,
Juan Doblas Prieto, Rafael Espindula Andrade

Núcleo administrativo, financeiro e logística:

Altamira: Benedito Alzeni Bento (Nim), Luiz Augusto Nery Pessoa, Maria Euda de Andrade e Rita de Cássia Chagas da Silva

Canarana: Cleudemir Peixoto (Cleu), Erica Ieglli, Flavia Costa da Motta Nestlehner e Sadi Eisenbach

São Paulo: Eric Deblire e Tathiana Lopes

Comunicação:

Isabel Harari

ISBN 978-85-8226-050-0

REALIZAÇÃO

ISA Instituto Socioambiental

AMORERI

AMORA

AERIM

APOIO

FUNDO VALE

Regnskogfondet
RAINFOREST FOUNDATION NORWAY

GORDON AND BETTY MOORE FOUNDATION