

OS AÇAIZAIS NAS ILHAS DE ABAETETUBA – PA: ETNOCONHECIMENTO E MANEJO

Açaizais on the Abaetetuba Islands - PA: Ethnocognition and management

Açaizais en las Islas Abaetetuba - PA: Etnocognición y gestión

Antônia do Socorro Silva Negrão
Universidade Federal do Pará
antonianegrao2010@gmail.com

Rosana Quaresma Maneschy
Universidade Federal do Pará
romaneschy@ufpa.br

Wagner Luiz Ramos Barbosa
Universidade Federal do Pará
zweigw@gmail.com

Resumo

As populações humanas interagem com os ecossistemas naturais e desenvolvem práticas de uso dos recursos naturais e a partir de suas experimentações no cotidiano geram conhecimento empírico. A pesquisa teve por objetivo sistematizar os saberes sobre as etnovariedades de açaí presentes nas Ilhas de Abaetetuba PA e o manejo realizado pelos ribeirinhos nas áreas de várzea com açaizais nativos para contribuir com o diálogo entre agentes da assistência técnica e os ribeirinhos. Nas ilhas pesquisadas foram identificadas três etnovariedades preto, branco e *una*. A descrição das etnovariedades foi realizada a partir dos etnodescritores utilizados comumente pelos ribeirinhos. A pesquisa localizou a origem dos recursos genéticos das três etnovariedades de açaí e essas informações podem ser utilizadas pela pesquisa e a assistência técnica como um instrumento de conservação genética *on farm*. Verificou-se que os ribeirinhos das principais ilhas produtoras de açaí do município de Abaetetuba não estão recebendo assistência técnica para realizar o manejo dos açaizais.

Palavras-chave: Etnovariedade, Extensão rural, Ribeirinho, Saber local.

Abstract

Human populations interact with natural ecosystems and develop practices for the use of natural resources and from their daily experiments generate empirical knowledge. The research aimed to systematize the knowledge about the açaí ethnovarieties present in the Abaetetuba Islands PA and the management carried out by riverside dwellers in the floodplain areas with native açaizais to contribute to the dialogue between technical assistance agents and the riverside residents. In the surveyed islands, three black, white

and one ethnovarieties were identified. The description of ethnovarieties was carried out based on the ethnodescriptors commonly used by riverside dwellers. The research located the origin of the genetic resources of the three ethnovarieties of açaí and this information can be used by research and technical assistance as an instrument of genetic conservation on farm. It was found that the riverside inhabitants of the main açaí producing islands in the municipality of Abaetetuba are not receiving technical assistance to carry out the management of the açaizais.

Keywords: Ethnovariety, Rural extension, Riverside, Local knowledge.

Resumen

Las poblaciones humanas interactúan con los ecosistemas naturales y desarrollan prácticas para el uso de los recursos naturales y, a partir de sus experimentos diarios, generan conocimiento empírico. La investigación tuvo como objetivo sistematizar el conocimiento sobre las etnovariedades de açaí presente en las AP de las islas Abaetetuba y la gestión llevada a cabo por los habitantes de la ribera en las zonas de inundación con açaizais nativos para contribuir al diálogo entre los agentes de asistencia técnica y los residentes de la ribera. En las islas estudiadas, se identificaron tres etnovarieties negras, blancas y una. La descripción de las etnovariedades se basó en los etnodescriptores comúnmente utilizados por los habitantes de la ribera. La investigación localizó el origen de los recursos genéticos de las tres etnovariedades del açaí y esta información puede ser utilizada por la investigación y la asistencia técnica como un instrumento de conservación genética en la granja. Se descubrió que los habitantes ribereños de las principales islas productoras de açaí en el municipio de Abaetetuba no están recibiendo asistencia técnica para llevar a cabo la gestión de los açaizais.

Palabras clave: Etnovariiedad, Extensión rural, Ribera, Conocimiento local.

Introdução

Populações humanas interagem com o meio, desenvolvem práticas para a utilização dos recursos naturais e a partir de suas experimentações geram conhecimento. O manejo de culturas vegetais é caracterizado como toda atividade que não seja extrativista e que traga algum impacto ao meio ambiente. O manejo ao longo do tempo sobre os recursos naturais em função das decisões das populações humanas locais gera uma “ligação indissociável entre a diversidade biológica e cultural” (POSEY, 2004, p. 88), que o autor considera intrínseca aos povos indígenas, devido sua experiência histórica de conviver em uma espécie de equilíbrio com a natureza. Assim, a conservação da biodiversidade deveria perpassar também pela proteção da identidade cultural dessas populações.

Na região das ilhas de Abaetetuba os ribeirinhos vêm mudando suas práticas de manejo de açaizais (TAGORE, 2017, p. 71) em função da crescente demanda do mercado

externo pelos frutos de açaí. A tendência a monocultura em áreas de ecossistemas de várzea, tradicionalmente manejados de forma policultural, pode gerar riscos ambientais, impactando na flora e na fauna local e, em médio e longo prazo, pode impactar na estagnação da produção do açaí (HOMMA, 2012, p. 35).

As diferentes formas de manejo se estendem desde uma atividade de desbaste até a eliminação total das plantas do entorno (TAGORE, 2017, p. 28), sendo uma atividade comum entre os povos pertencentes às comunidades ribeirinhas¹ que fazem o uso do recursos naturais no seu cotidiano para a subsistência de espécies como o açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.) FARIAS, 2012, p. 13).

Nesse contexto, o papel da assistência técnica torna-se primordial para a conservação da biodiversidade local. Assim, o desenvolvimento dessa pesquisa se justificou pela necessidade de sistematização do conhecimento local sobre as etnovarietades² de açaí e o manejo realizado nas áreas de várzea com açaizais nativos nas Ilhas de Abaetetuba para contribuir com o diálogo entre agentes da assistência técnica e os ribeirinhos.

Passos metodológicos da pesquisa

A pesquisa foi desenvolvida no município de Abaetetuba – PA que pertence à mesorregião do Nordeste Paraense. Ocupa uma área de 1.610,74 km² e conta com uma população de 156.292 habitantes, localizando-se a 120 km da capital, Belém (IBGE, 2007). Este município inclui 22 ilhas (Mapa 1), situadas na confluência do rio Tocantins com o rio Pará, no estuário do rio Amazonas, onde vivem 35000 habitantes, denominados de ‘moradores das ilhas’ ou ‘ribeirinhos’. Apresenta uma forte relação com o meio natural onde o modo de vida depende da acessibilidade fluvial. Essas comunidades vivem da pesca artesanal, pesca extrativista do camarão, produção artesanal de matapi e produção de açaí nativo.

Foi realizada uma pesquisa de campo exploratória para buscar informações sobre as etnovarietades de açaí manejadas pelos ribeirinhos. No tocante, foram realizadas visitas para entrevistas não diretas com a Prefeitura do município, Órgão de assistência local

¹ Os termos “ribeirinho” ou “comunidade ribeirinha” são utilizados para representar os moradores das regiões estudadas, que vivem nas margens dos rios, aonde só se chega por meio de transporte fluvial e que têm seu modo de vida delineado pelo uso dos recursos florestais e aquáticos.

² São populações ecológicas ou geograficamente distintas que foram criadas a partir da seleção realizadas por agricultores em determinada localidade (CLEVELAND et al., 1994, p. 17).

desta seleção foi elaborado um mapa em escala local da tipologia de açai coletado nas ilhas pesquisadas.

Foram levantadas as informações e materiais didáticos utilizados pela assistência técnica estadual sobre o manejo de açais nativos. Foi realizada visita ao órgão de assistência local (EMATER) e entrevista não diretiva com o gestor local para coletar o material didático, tais como, cartilhas, folders, vídeos ou qualquer outro material didático que seja distribuído ou trabalhado com os ribeirinhos sobre manejo de açais nativos. O material didático coletado foi analisado quanto à linguagem utilizada na comunicação entre técnicos e ribeirinhos, uma vez que no trabalho de campo exploratório observou-se que existem variações linguísticas na linguagem coloquial utilizada nas Ilhas de Abaetetuba que podem estar dificultando a assistência técnica na atividade de manejo dos açais nativos.

Quadro 1 – Ilhas pesquisadas e o tempo de deslocamento entre a sede do município e a localidade da pesquisa.

Ilha	Tempo de viagem fluvial da sede do município - ilha utilizando a rabeta ⁴ como transporte
Ajuai	2h e 45min
Assacueira	2h
Bacuri	1h e 30mn
Campompema	30min
Furo Grande	1h e 30mn
Maracapucu	1hora
Quianduba	2 horas

Fonte: Autor próprio (2018).

⁴ Pequeno motor de propulsão que, acoplado na traseira de pequenas embarcações ou barcos, é conduzido manualmente, com a ajuda de um bastão que determina as direções.

para análise utilizando estatística descritiva a partir das frequências das observações registradas e autodeclaradas pelos ribeirinhos participantes da pesquisa. Foram entrevistados 13 (treze)⁵ ribeirinhos, entre os meses de junho de 2018 a janeiro de 2019, que manejam açazais nativos nas ilhas que concentram maior produção de açaí, perfazendo um total de sete ilhas selecionadas no campo exploratório (Quadro 2).

Quadro 2- Características dos participantes da pesquisa.

Ribeirinho	Idade (anos)	Ilha	Nível de escolaridade	Sexo
A	56	Rio Assacueira	Semi-Analfabeto	M
B	74	Rio Assacueira	Semi-Analfabeto	F
C	42	Rio Assacueira	Semi-Analfabeto	M
D	55	Rio Maracapucu	Semi-Analfabeto	M
E	42	Rio Maracapucu	Semi-Analfabeto	F
F	76	Rio Maracapucu	Semi-Analfabeto	F
G	63	Rio Maracapucu	Semi-Analfabeto	F
H	34	Rio Quianduba	Semi-Analfabeto	M
I	85	Rio Quianduba	Semi-Analfabeto	M
J	82	Rio Furo Grande	Semi-Analfabeto	M
K	35	Rio Furo Grande	4ª série	M
L	38	Rio Bacuri	4ª série	M
M	85	Rio Campompema	Semi-Analfabeto	M

Fonte: Autor próprio (2018).

As ilhas pertencentes ao município de Abaetetuba - PA onde a pesquisa se desenvolveu têm como características: (a) a economia é basicamente calcada no extrativismo do açaí, palmito, pesca e a comercialização do miritizeiro; (b) as técnicas utilizadas no processo extrativistas do açaí são semelhantes às de outras demais ilhas (65 ilhas não pesquisadas neste trabalho); (c) todas as sete ilhas possuem acesso à energia elétrica disponibilizada pela CELPA, e (d) o acesso é fácil por meio fluvial com a utilização de barcos de pequeno, médio e grande porte.

Caracterização das etnovariedades de açaí e manejo dos açazais

Nas ilhas pesquisadas foram identificados açazeiros de frutos das etnovariedades “preto” e o “branco”. Na pesquisa de campo observou-se que além das etnovariedades de açaí já conhecidas no mercado local os ribeirinhos identificam uma etnovariedade denominada por eles de “*una*” (Figura 1).

⁵ N = 13, Número total de observações utilizado para análise estatística descritiva.



Figura 1 – Etnovarietades de açai presentes nas ilhas de Abaetetuba. Representam as três espécies do fruto extraído da palmeira do açazeiro.

Fonte: Autor próprio (2018). Onde: Da esquerda para direita estão expostos os paneiros com frutos de açai das etnovarietades branco, preto e una.

As etnovarietades foram descritas pelos ribeirinhos a partir de uma tipologia que considera como etnodescritores a coloração do fruto *in natura* e dele batido. A etnovarietade ou tipo de açai branco ou “tinga” é menos utilizado pelas populações amazônicas, mas é muito apreciado pelos ribeirinhos e é vendido por um preço mais elevado que o açai preto. Embora seja chamado de açai branco, apresenta coloração verde opaca (com tonalidades semelhantes ao abacate) nos frutos em decorrência da camada esbranquiçada que os envolve. Quando maduros podem perfilhar ou não, o mesmo tipo do branco ou verde. *Tinga* é uma denominação indígena (tupi-guarani) que significa desprovido de cor (OLIVEIRA et al., 2002, p. 3).

“Ele (o fruto do açai branco) fica verde igual o açai preto e vai ficando tuíra⁶, mudando de cor até ficar branco.” (Ribeirinho H, Ilha de Quianduba, 2018).

A etnovarietade ou tipo de açai preto, roxo ou comum é predominante na maioria das áreas de populações nativas da Amazônia. Diferencia-se dos demais pela coloração violácea à roxa dos frutos, quando maduros, podendo perfilhar (*E. oleracea*) ou não (*E. precatória*) (OLIVEIRA et al., 2002, p. 2).

“Quando todos os *bagos*⁷ dos cachos estão na cor preta, após o estágio de maturação denominado *parau*⁸” (Ribeirinho A, Ilha Rio Assacueira, 2018).

A etnovarietade *una* se caracteriza por um fruto de aspecto mais claro que o açai preto que, quando batido, tem coloração que varia de creme ao marrom claro. É raro e só é presente em sete, das 72 ilhas do município de Abaetetuba. A ilha Rio Bacuri, é onde

⁶ Estádio de amadurecimento do fruto logo após o ponto de colheita.

⁷ Caroços ou sementes.

⁸ Denomina-se o açai de “parol ou parau” a fase em que o fruto não está totalmente amadurecido.

encontra-se a maior ocorrência da etnovarietade “*una*” com cerca de 10 a 15 touceiras. Esta etnovarietade possui vinho menos denso que as demais, por ser “remoso”, não costuma ser consumido ou vendido.

Com respeito ao açaí *una*, os participantes da pesquisa entrevistados relataram que essa etnovarietade de açaí pode causar náuseas e vômitos, todavia não foi encontrado nenhuma informação sobre essa afirmação na literatura pesquisada. Segundo os entrevistados, são características da etnovarietade “*una*”:

“Só para o consumo e pra vender não, porque não tem valor comercial e temos poucas árvores” (Ribeirinho D, Ilha Rio Maracapucu, 2018).

“Ele é muito remoso e faz mal. Igual mapará ou camarão que você não pode comer e come (...)” não pode “(...) comer de noite com peixe cozido” (Ribeirinho L., Ilha Rio Bacuri, 2018).

“Ele é bastante raro e algumas pessoas não se alimentam desse líquido, porque para algumas pessoas faz mal” (Ribeirinho F, Ilha Rio Maracapucu, 2018).

“O gosto é diferente” (Ribeirinho M, Ilha Rio Campopema, 2018).

No Mapa 03 estão localizadas as ilhas em que é realizada a extração de acordo com a ocorrência das diferentes etnovarietades de açaí. O mapa localiza a origem dos recursos genéticos e pode ser utilizado pela pesquisa e assistência técnica como um instrumento de conservação genética *on farm*. Esse tipo de conservação dos recursos genéticos é um processo histórico natural que conserva etnovarietades a partir da demanda local de produção da comunidade⁹ (CLEMENT et al., 2007, p. 3) que resultam das interações humanas sob o ecossistema ao longo do tempo (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2008, p. 19).

⁹As etnovarietades são conservadas enquanto estão em uso pelos agricultores e ficarão conservados enquanto existir interesse por parte deles.

Esse equilíbrio pode estar sendo ameaçado em função da “açaiização” das paisagens em áreas de ecossistemas de várzea, tradicionalmente manejados de forma policultural, em função da crescente demanda do mercado externo pelos frutos da etnovariabilidade de açaí preto. Sendo importante o acompanhamento da assistência técnica nas ilhas de Abaetetuba para que os ribeirinhos possam realizar o manejo das áreas para a produção de frutos, mas mantendo suas práticas conservacionistas com menor impacto ambiental (HOMMA, 2012, p. 145).

O manejo e extrativismo do açai a partir do olhar dos ribeirinhos

No Quadro 03 estão listadas as principais características no manejo e extrativismo em açaiuais nativos realizados por ribeirinhos nas principais ilhas de Abaetetuba – PA produtoras de açaí. Os ribeirinhos que foram selecionados para a pesquisa possuem no mínimo 10 anos de experiência no manejo de açaiuais nativos (53,85%), os ribeirinhos com maior experiência na prática de manejo dos açaiuais nativos residem na ilha Quianduba (15,38%).

Quadro 3- Características de consumo, manejo e extrativismo em açaiuais nativos realizados por ribeirinhos nas principais ilhas de Abaetetuba – PA.

Características pesquisadas	Tipologia*
Como se autodenominam os sujeitos pesquisados	Agricultor: 12,5% Ribeirinho: 87,5%
Experiência de trabalho na prática de manejo de açaiuais nativos**	10 a 20 anos: 53,85% 40 a 50 anos: 30,77% 60 a 80 anos: 15,38%
Tempo para o início da coleta de açaí após o plantio	8 a 20 meses: 30,77% 30 a 50 meses: 53,85% 60 a 80 meses: 15,38%
Plantio do açazeiro***	Realiza o plantio apenas de mudas: 7,69% Realiza o plantio apenas de sementes: 0% Realiza o manejo da regeneração natural transplantando plântulas de uma área para outra: 30,77% Utiliza os três métodos já descritos acima: 23,08% Realiza o plantio de mudas e sementes: 53,84%
Variedades de açaí coletados pelos ribeirinhos**	Colhe duas variedades (branco e preto): 7,69% Colhe três variedades (branco, preto de uma): 92,31%
Preferência dos ribeirinhos sobre as variedades de açaí coletadas***	1º lugar: 100% preto 2º lugar: 100% branco 3º lugar: 53,8% <i>uma</i>
Consumo do açaí “ <i>una</i> ”***	Não: 54,54% Sim: 45,45%
Significado da palavra “manejo”***	Não sabem o real significado da palavra: 38,46% Sabem o significado da palavra: 61,54%
Período da safra de açaí**	Setembro: 7,69% Outubro: 7,69%

	Setembro a dezembro: 23,08%
	Agosto a dezembro: 3
	Julho a dezembro: 15,38%
	Agosto a janeiro: 23,08%

Onde: * Número de observações = 13; ** Frequência simples, *** Frequência acumulada.

Fonte: Autor próprio (2018).

Na pesquisa observou-se que 92,31% dos entrevistados colhem as três etnovariedades de açaí (branco, preto e *una*) e existe uma tipologia local em função do estágio de maturação dos frutos e sua temporalidade ao longo calendário do ano-agrícola da planta (Figura 2). Com respeito a coleta para o consumo, o açaí preto é considerado o mais valorizado no mercado, mais produtivo e de melhor sabor, seguido do açaí branco e em último lugar em uma escala de preferência figura o açaí da etnovariedade *una* (Quadro 3). Todavia das 72 ilhas, o *una* só está disponível em sete ilhas, que são justamente os sete ribeirinhos entrevistados na pesquisa.

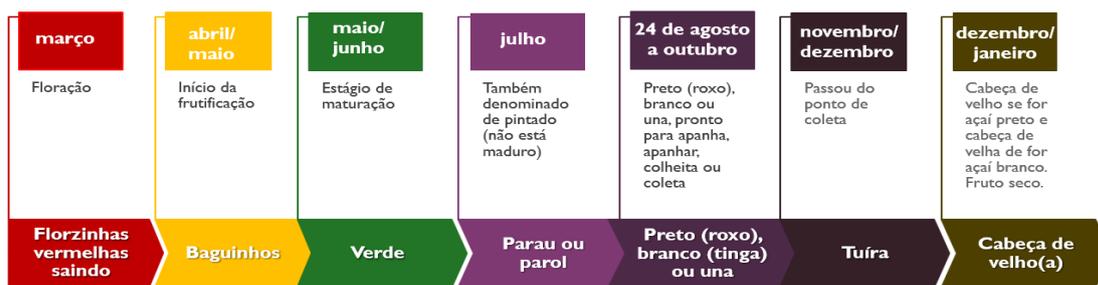


Figura 2 - Tipologia do açaí em função do estágio de amadurecimento do fruto ao longo do ano-agrícola para os ribeirinhos das Ilhas de Abaetetuba - PA.

Fonte: Autor próprio (2018).

Verificou-se que as informações relatadas pelos ribeirinhos sobre sua temporalidade de floração e estágio de amadurecimento do fruto ao longo do ano-agrícola nas ilhas de Abaetetuba difere da literatura científica que aponta que a floração se concentra de janeiro a maio e a frutificação de setembro a dezembro¹⁰. Os ribeirinhos afirmam que a floração se concentra em março e o açaí colhido no primeiro semestre se apresenta todo com pontinhos verdes e é denominado açaí de “parol ou parou ou pintado” em que o fruto não está totalmente amadurecido.

Observou-se que não existe um entendimento claro para um grupo de ribeirinhos de que um ano é composto por 12 meses, uma vez que a falta de noção de tempo surgiu

¹⁰https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Informativo_da_RSA_000gbz50dd802wx5ok01dx9lc8peulnc.pdf

também quando o entrevistado deveria relatar sua idade ou mesmo ao informar quando se inicia a coleta de açaí no período da safra e a indicação se dá a partir da formação dos cachos de frutos. Assim, o período da safra de açaí indicado pelos entrevistados, foi variável, sendo mais presente nas respostas os meses que compreendem de agosto a dezembro (Quadro 3). Com respeito ao tempo para a realização da primeira coleta de açaí após o plantio, os ribeirinhos relataram um período de 8 a 80 meses. Segundo a Embrapa (2002, p. 11), o açaí, se bem manejado, pode começar a produzir a partir dos 37 meses, e a maior parte dos ribeirinhos entrevistados relataram período semelhante (53,85%).

Com respeito à coleta anual da produção de frutos de açaí, os ribeirinhos informaram que existem dois pontos de apanha, sendo um para a comercialização e outro para o consumo próprio na unidade de produção familiar.

Na região das ilhas de Abaetetuba verificou-se que a apanha para comercialização ocorre de 24 de agosto a outubro “quando ele está totalmente preto e com uma camada esbranquiçada superficial”¹¹. Essa data é o dia de São Bartô, pois “antes disso o açaí não tem cor” (Ribeirinho D, Ilha Rio Maracapucu, 2018)”. E segundo os entrevistados o ideal é iniciar a coleta após o dia 24 de agosto, pois “neste dia nenhum peconheiro deve ir ao mato apanhar açaí devido à crença popular que um passarinho está pintando o açaí”. Segundo esta crença, “caso o peconheiro vá ao mato apanhar açaí, este é jogado do açazeiro”¹². E após esta data o açaí adquire a cor preta, já que antes desta data ele não está na cor exata para ser coletado. Segundo Fernandes e Fernandes (2015) essa narrativa mítica “carrega um saber pragmático e adaptado à realidade” tem por objetivo dirimir o desejo individual que pode desestabilizar valores de uma determinada sociedade tradicional, tornando o “saber narrativo” como a principal forma de objetividade do “saber local”.

A apanha para o consumo nas ilhas é realizada de novembro a dezembro, quando os frutos de açaí chegam ao estágio de amadurecimento denominado *tuíra* e que já passaram do ponto de apanha para a venda do fruto, considerando o tempo de transporte ao consumidor e a manutenção da qualidade do fruto.

No estágio *tuíra* “(...) a fruta expressa o seu máximo sabor e seu melhor aroma (...)” (Ribeirinho E, Ilha Rio Furo Grande, 2018) e em “(...) uma batida de açaí

¹¹<https://www.todafruta.com.br/agronomo-explica-o-ponto-certo-para-colher-e-extrair-a-polpa-do-acai/>

¹²No calendário da comunidade cristã católica é comemorado anualmente em 24 de agosto o Dia de São Bartolomeu, em homenagem a uma figura bíblica tida como um dos doze primeiros apóstolos de Jesus Cristo. Acredita-se que no dia de São Bartolomeu o Diabo anda solto pela Terra, aprontando e fazendo coisas más.

preto dá 5 litros e do tuíra dá 7 litros de caldo (suco ou sumo) (...)” (Ribeirinho F, Ilha Rio Maracapucu, 2018).

A partir de dezembro o fruto coletado já está seco (cabeça de velho ou velha) não sendo adequado para a extração do vinho de açaí. Não foi relatado diferença de período de safra em função da etnovariedade de açaí a ser coletada.

A maior parte dos ribeirinhos realiza o enriquecimento do açaizal nativo plantando mais indivíduos a partir de mudas ou sementes (“caroço” ou “bago”) (53,84%). Outra prática relatada é o manejo da regeneração natural, transplantando plântulas de uma área para outra (30,77%) (Quadro 03). Os ribeirinhos relatam sobre o manejo da regeneração natural que:

“De muda ou plantado ou nascer normalmente. Por que os passarinhos comem ou jogam no chão” (Ribeirinho D, Ilha Rio Maracapucu, 2018).

“Na nossa região a própria natureza se encarrega de *brotar* os produtos e o produtor roça e a onde tem bastante *filhos*, tira (...) para outras áreas...” (Ribeirinho M, Ilha Rio Campopema, 2018).

Verificou-se que 38,46% dos entrevistados não sabem o real significado da palavra manejo (Quadro 03), pois ao serem questionados sobre quais as práticas de manejo realizadas nos açaizais relacionaram o período do ano para a coleta de frutos e/ou listaram quais ferramentas agrícolas utilizam para a realização da coleta de frutos e/ou limpeza da área. Essa informação reforça a necessidade de um glossário com as variações linguísticas na linguagem coloquial utilizada nas Ilhas de Abaetetuba e também de termos técnicos relacionados às práticas de manejo nos açaizais que pode contribuir para a dificuldade no diálogo de saberes entre ribeirinhos e técnicos.

O manejo nas áreas de açaizal nativo é realizado de janeiro a março e consiste na limpeza da área, desbaste de touceiras com o corte de estirpes mais velhas e improdutivas para favorecer o crescimento das mais jovens e o manejo da regeneração natural quando necessário. Com respeito ao manejo da regeneração natural e o uso das ferramentas foi relatado que:

O açaí vem da natureza, que Deus deixou pra nós. A 30 anos atrás limpava com facão, cutelo, gancho de pau e machado. Usava cipó para puxá os “pau alto” que tivesse e outras planta. A telha, o tijolo era para amolar o facão. E hoje com meus filhos e netos limpamos com terçado, cordas, motosserra (...) (Ribeirinho A, Ilha Rio Assacueira, 2018).

A partir da prática de manejo é possível o ribeirinho estimar a sua produção. Essa etapa é importante para realizar um bom planejamento da colheita e negociar a comercialização. Segundo Wadt et al. (2004, p. 45) a estimativa da produção de frutos em

açazais pode ocorrer de duas maneiras, segundo a primeira, baseada no conhecimento do produtor acerca da produção de anos anteriores, a qual recebe o nome de histórico. Assim, calcula-se aproximadamente quanto o açazal poderá produzir nos anos seguintes. Por outro lado, se a área nunca foi manejada, outra forma de estimativa de produção é a realização do inventário florestal a 100% (onde todas as touceiras e estipes serão quantificados). Um simples inventário pode ser feito a partir da contagem e marcação dos açazeiros produtivos nas áreas de interesse e, posteriormente, com base no número médio de cachos por palmeira, calcular o volume de produção por área.

O açazeiro como produto sazonal, tem tempo maior e menor produção. Em pesquisa realizada as ilhas com ribeirinhos, verificou-se que todos eles acreditam que rasgando a vassoura contém os frutos de açai e asseguram que não aconteça a falta do fruto. Esse etnoconhecimento se encontra enraizado entre os ribeirinhos e representa uma cultura trazida ao longo das gerações. No entanto, é preciso considerar que a ciência procura mostrar que a produção anual do fruto, assim como a produção não está intrínseca com o senso comum ou etnoconhecimento da comunidade local. O plantio e conseqüentemente, a produção estão em função do tipo de solo e técnicas associadas à distribuição de touceiras ao longo das áreas de plantio vinculado ao manejo adequado.

O uso de *peconha* com a folha das palmeiras para o apanhado de cachos do fruto de açai tem sido uma técnica comum entre os ribeirinhos (Figura 3). O uso da folha tem sido substituído por materiais mais resistentes como o coropó¹³, sacas de fibra de plástico e mais recentemente a manilha, buscando uma rapidez mais acentuada na coleta dos cachos.

¹³O coropó é a folha que seca e cai após o final do ciclo fisiológico natural do desenvolvimento do ramo axilar florífero (espata) (VIEIRA et al., 2018, p. 15).



Figura 3 - O uso da folha (B) foi substituído pelo coropó (A) e com o surgimento de sacas de fibra de plástico (C), houve uma rapidez mais acentuada na coleta dos cachos.
Fonte: Autor próprio (2018).

A desbulhação do açaí consiste em uma técnica onde ocorre a liberação dos frutos dos cachos de acordo com a coloração ou estágio de maturação. A desbulhação é feita preferencialmente, sobre lonas ou plásticos ou ainda diretamente na rasa ou caixas de plásticos, para evitar o contato direto dos frutos com o solo ou quaisquer contaminantes como combustíveis ou produtos químicos. Deve-se evitar o máximo a permanência de animais domésticos na área, enquanto estiver sendo realizada a desbulhar dos frutos, para que não haja contaminação (BRASIL, 2017, p. 15).

O desbulhar é uma tarefa realizada por ribeirinhos onde a maioria usa a família para auxiliar essa atividade. Uma vez que a tarefa dos peconheiros é de apanhar os cachos, enquanto os outros realizam a tarefa de desbulhar. Após o processo da desbulha, são depositados próximos à raiz das plantas para servirem de adubo orgânico.

A rasa é feita toda da tala do miriti ou jupati, tem um formato de um paneiro, com o fundo mais estreito do que a borda, serve para o armazenamento do fruto do açaí (Figura 4). A rasa equivalente a um cesto de 28 kg tem valor no mercado no período de safra de R\$ 30,00 (para o ano de 2019) e na entressafra chega a R\$ 130,00 no mesmo período. Na Figura é possível observar o que os ribeirinhos denominam de “rasas”, quando contém o fruto de açazeiro. Segundo os peconheiros, cada rasa contém dois cachos grande de açaí e de sete a nove cachos pequenos.

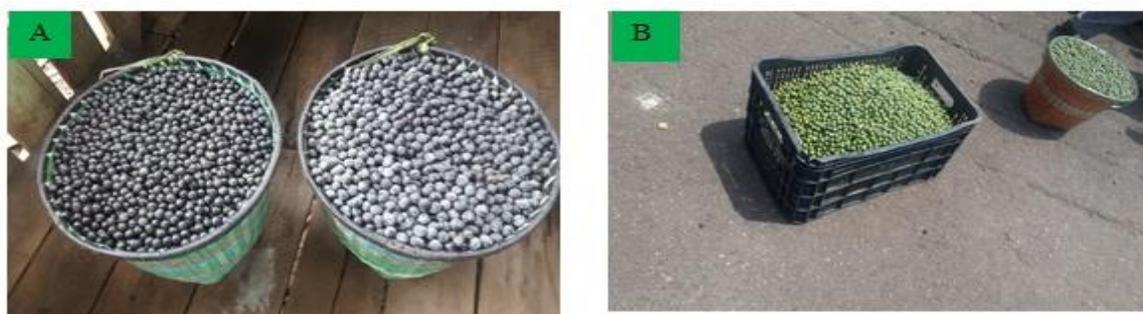


Figura 4 - Os tipos de recipientes utilizados para transportar o açai.
Fonte: Autor próprio (2018). Onde: A) Rasas e B) Basqueta.

Outros tipos de paneiro podem ser utilizados para a coleta, como o aricá e o “zuhludo”. Mas esses tipos de paneiro não são utilizados para quantificar o açai coletado, porque a “rasa” e mais recentemente a basqueta foram preconizadas como “unidade padrão” para a comercialização do produto.

A atividade peconheira é muito conhecida entre os ribeirinhos de cultivam o açai, consiste em prender os pés com uma argola de fibra (conhecida como *peconha*), contrapor os pés ao estipe e envolver a palmeira com as mãos, entretanto em seguida, sobe com os movimentos de flexão e extensão das costas e das pernas até alcançar o cacho, cortá-lo e trazê-lo até o chão, evitando que o cacho toque o chão, para evitar a contaminação e a perda dos frutos. Matutivamente o apanhador recebe pela coleta do açai cerca de R\$10,00 por rasa do mesmo. Na atividade de peconheiros muitos destes trabalhadores fazem a sua tarefa com os pés descalços, isso pode provocar na descida da palmeira queimaduras devido à transformação da energia cinética em energia térmica, causando acidentes. Alguns peconheiros já começaram a utilizar calçados para evitar este tipo de acidente, como é observado.

No período da safra um ribeirinho pode pagar para um peconheiro cerca de R\$ 6.000,00 reais, quando consegue o mesmo consegue coletar em torno de 40 cachos grandes diário. Apesar do valor mensal que o peconheiro pode receber no período da safra, existem poucos trabalhadores nas regiões das ilhas que querem trabalhar com essa atividade. A razão dessa falta de trabalhadores é relacionada a atividade laboral ser cansativo e ocasionar lesões nos pés e no corpo, no momento da descida das palmeiras.

As condições de trabalho da apanha podem trazer danos à saúde do trabalhador (...), pois nas posturas assumidas, principalmente nos membros inferiores, ocorre o desalinhamento dos tornozelos e as articulações. O terreno escorregadio pode

ocasionar quedas e existe risco com animais peçonhentos e podem ocorrer acidentes com a faca empregada no corte dos cachos (CANTO, 2002, p. 56).

Os entrevistados também relataram que observam que a escassez de mão de obra também ocorre em função do êxodo de ribeirinhos para área urbana em busca de melhores condições de trabalho e estudos. A pesquisa aponta que devido à informalidade do trabalho, que não se caracteriza como um vínculo empregatício, também pode contribuir para a escassez de mão de obra, já que se configura como uma ocupação sazonal de trabalho.

Os ribeirinhos elaboraram uma tipologia do tamanho dos cachos de açaí que permite a melhor organização do trabalho do apanhador/peconheiro e número de rasas necessárias para a coleta do açaizal (Figura 5).

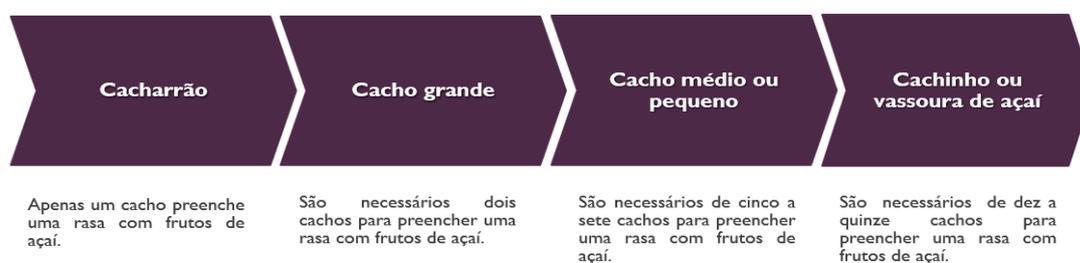


Figura 5 - A tipologia de tamanho dos cachos de açaí.

Fonte: Autor próprio (2018).

Na ocasião da entrevista e visita ao escritório da assistência técnica local foi relatado que os técnicos não utilizam nenhum material impresso nas atividades de extensão especificamente relacionadas ao manejo dos açaizais. Possivelmente em função do nível de escolaridade dos ribeirinhos, e optaram pelo uso de vídeos curtos para tratar desses temas. Foram apontados dois vídeos utilizados nas atividades que estão disponíveis na plataforma YouTube.

Verificou-se que a linguagem utilizada nos vídeos é simples e nos filmes são utilizados depoimentos de ribeirinhos. Porém, em ambos os materiais o manejo do açaizal aparece de forma superficial e não são abordadas as variações linguísticas na linguagem coloquial utilizada nas Ilhas de Abaetetuba.

Os ribeirinhos entrevistados relataram não receber assistência técnica sobre o manejo de açaizal nativo (Quadro 05). No município de Abaetetuba, pesquisas anteriores relacionaram a necessidade de melhoria da capacitação dos agricultores familiares para o

manejo adequado dos açazais via instituições públicas ou não governamentais (LIMA et al., 2013, p. 9), mas que as intervenções da assistência técnica e da extensão rural (ATER) possuem dificuldades no diálogo entre a racionalidade do agricultor/ribeirinho e a didática extensionista em transferir tecnologias de forma acrítica (BEZERRA et al., 2018, p.2). Para Medeiros et al. (2018, p. 261) “falta uma assistência técnica adaptada à realidade local, com visão multiplicadora comunitária”, observando que é necessária e urgente a retomada dos serviços de ATER, desde que em consonância com a Política Nacional de ATER (PNATER).

Quadro 4 – Características de consumo, manejo e extrativismo em açazais nativos realizados por agricultores ribeirinhos nas principais ilhas de Abaetetuba – PA (N = 16).

Características pesquisadas/Perguntas	Respostas (%)
Recebe assistência técnica sobre o manejo dos açazais?	Sim: 0% Não: 100%
Quantas visitas na propriedade recebeu em 2018?	Nenhuma: 93,75% Uma: 6,25%
Qual a última empresa de assistência técnica que recebeu na propriedade?	Nenhuma: 93,75% Idatam: 6,25%
Como se dá a comunicação com o técnico? Entende o que ele fala (palavras/termos técnicos) ou fica com dúvidas? Consegue esclarecer as dúvidas durante a conversa com o técnico?	Não tem comunicação: 93,75% Acredita que compreendeu os conhecimentos repassados: 6,25%
Que mudanças no manejo do açazal que o técnico recomendou e o senhor NÃO SEGUIU e porquê?	Nenhuma, pois não houve atividade de Assistência técnica e extensão rural (ATER): 100%
Que mudanças no manejo do açazal que o técnico recomendou e o senhor SEGUIU e porquê?	Nenhuma, pois não houve ATER: 100%
Como classifica a assistência técnica em uma escala de 0 a 10?	Zero, não nunca recebeu ATER sobre manejo de açazais: 100%
Tem ou teve algum tipo de empréstimo para a atividade no açazal? Se sim, qual? O técnico lhe ajudou na elaboração do projeto para acessar o financiamento?	Não: 100%

Fonte: Autor próprio (2018).

Considerações finais

Nas ilhas pesquisadas foram identificadas três etnovariedades de açai, o preto, o branco e o *una*. A descrição das etnovariedades foi realizada a partir dos etnodescritores utilizados comumente pelos ribeirinhos. A pesquisa localizou a origem dos recursos genéticos das três etnovariedades de açai e essas informações podem ser utilizadas pela pesquisa e a assistência técnica como um instrumento de conservação genética *on farm*.

A pesquisa apontou áreas prioritárias para a realização da atividade de nas ilhas de Abaetetuba e pesquisa demonstrou que os ribeirinhos das principais ilhas produtoras de

açai do município de Abaetetuba não estão recebendo assistência técnica para realizar o manejo dos açazais.

Verificou-se que a ATER não dispõe de material didático que considere os saberes dos ribeirinhos que cercam o manejo de açazais nativos. No decorrer da pesquisa observou-se que existem variações linguísticas na linguagem coloquial utilizada nas Ilhas de Abaetetuba e que a identificação dessas expressões e seu uso adequado pelos técnicos pode auxiliar no processo de diálogo entre agentes da assistência técnica e os ribeirinhos.

Referências

BEZERRA, R. M.; FELIZARDO, A. O.; AZEVEDO, H. P.; ROSAL, L. F. O manejo de açazais por agroextrativistas: um estudo de caso no Igarapé Marituba, Abaetetuba – Pará. *Cadernos de Agroecologia*, v. 13, n. 1, 2018.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo. Açai: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico. Brasília, DF: MMA, 2017. 54 p. Caderno do agente de assistência técnica e extensão rural. p. 18.

CANTO, S.A.E. *Processo Extrativista do Açai: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos*. 2001. 114f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis-SC.

CLEMENT, C. R.; ROCHA, S. F. R.; COLE, D. M.; VIVAN, J. L. Conservação *on farm*. In: NASS, L. L. (Ed.). *Recursos genéticos vegetais*. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2007.

CLEVELAND, D. A.; SOLERI, D.; SMITH, E. S. Do folk crop varieties have a role in sustainable agriculture? *BioScience*, v. 44, p. 740-751, 1994.

CONAB. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento *Conjuntura mensal fruto do açai anos 2011, 2012, 2013 e 2014*. Disponível em: www.conab.gov.br Acessado em: 20/03/2014.

FERNANDES, D. dos S.; FERNANDES, J. G. dos S. A “experiência próxima”: saber e conhecimento em povos tradicionais. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 9, n. 1, p. 127-150, jan./jun. 2015.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia? *Estudos avançados*, v. 26, n. 74, p. 167-186, 2012.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia In: HOMMA, Alfredo Kingo Oyama (editor técnico). *Extrativismo vegetal na Amazônia: história, ecologia, economia e domesticação* – Brasília, DF : Embrapa, 2014. 468 p.

LALAND, K.; MATTHEWS, B.; FELDMAN, M. An introduction to niche construction theory. *Evol Ecol*, 30:191–202 (2016).

LIMA, E. U.; HOMMA, A. K. O.; TAHIM, E. F.; BRIENZA JÚNIOR, S.; TAVARES, F. B. O arranjo produtivo local (APL) do açaí na ilha de Arumanduba (Abaetetuba/PA): um estudo de caso na comunidade Nossa Senhora da Paz. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 2013. *Anais...* Belém: SOBER, 2013. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/971499/1/1843.pdf> Acesso em: 29 de outubro de 2019.

LOH, J.; HARMON, D. A Global Index of a biocultural diversity, *Ecological Indicators*, 5, 2005. p. 231–241.

MEDEIROS, S. B. M.; RODRIGUES, V. da C.; MESQUITA, J. R. C. Realidade e perspectivas da ATER junto à populações extrativistas no Pará: o caso do PAE ilha Piquiarana em Abaetetuba – Pará – Amazônia – Brasil. *Terceira Margem Amazônia*, v. 3, n. 11, p. 246-263, 2018. Disponível em: < <http://www.revistaterceiramargem.com/index.php/terceiramargem/article/view/246>> Acesso em: 29 de outubro de 2019.

ODLING-SMEE, F. J.; ERWIN, D.; PALKOVACS, E. et al. Niche construction theory: a practical guide for ecologists. *Q Rev Biol* 88:3–28. (2013).

OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U.; NASCIMENTO, W. M. O.; MÜLLER, C. H. Cultivo do Açaizeiro para Produção de Frutos. Belém, PA: EMBRAPA, Junho, 2002. (Circular técnica, 26).

POSEY, D. A. (ed.), *Cultural and Spiritual Values of Biodiversity*. In: Kristina Plenderleith (ed.) *Indigenous Knowledge and Ethics: A Darryl Posey Reader*. New York: Routledge, 2004.

TAGORE, M. P. B. *O aumento da demanda do açaí e as alterações sociais, ambientais e econômicas: O caso das várzeas de Abaetetuba, Pará*. Tese (Mestrado em Gestão Ambiental)- Universidade Federal do Pará. Belém. 2017.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria editorial, 2008. 232 p.

VIEIRA, A. H. et al. *Cultivo do Açaizeiro (Euterpe oleracea Martius) no Noroeste do Brasil*. Porto Velho, RO: Embrapa Rondônia, 2018. p. 15.

WADT, L. H. O.; RIGAMONTE-AZEVEDO, O. C.; FERREIRA, E. J. L.; CARTAXO, C. B. C. *Manejo de açaí solteiro (Euterpe precatoria Mart.) para produção de frutos*. Rio

Branco, AC: Secretaria de Extrativismo e Produção Familiar, 2004. 34 p. il. (SEPROF. Documento Técnico, 02).