

PRODUTOS DA FLORESTA: USOS E SUSTENTABILIDADE EM UMA COMUNIDADE AMAZÔNICA

*Dulcilene Alves de Castro*¹

Resumo

Os recursos das florestas quase sempre foram vistos como inesgotáveis, sendo explorados intensivamente e, por isso, muitos desapareceram ou escassearam em muitas regiões. No Nordeste paraense, o local escolhido para este estudo tem um cenário que não se difere em decorrência do extrativismo predatório, no entanto, estratégias de extração e conservação são encontradas. Diante do exposto, o objetivo do trabalho é apresentar as formas de uso dos PFMNs, mediante um Estudo de Caso na comunidade de Monte Sião em São Domingos do Capim, cujas mudanças na utilização da floresta contribuíram para a potencialização dos produtos, para a continuidade dos variados usos e para o equilíbrio socioambiental local.

Palavras-chave: PFMNs. Usos. Floresta. Potencialização.

Abstract

Forest resources were almost always seen as inexhaustible, being intensively explored, many have disappeared or become scarce in many regions. In the Northeast of Pará, the site chosen for this study is a scenario that not differs due to the predatory extraction, however, extraction and conservation strategies are found. Given the above, the main purpose is to present the different uses of NTFPs, through a case study in the community of Mount Zion in São Domingos do Capim whose changes in forest use contributed to the enhancement of products for the continuity of the varied uses for the balance social and environmental site.

Key-words: NTFPs. Usos. Forest. Enhancement.

1 Prof^a do Instituto Federal do Pará (IFPA); membro do Sindicato dos Sociólogos do Pará; Mestre em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável. E-mail: dlacastro@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A Amazônia Oriental é composta de uma riqueza natural imensurável e reúne elementos, formas e situações que marcam tipos de explorações econômicas ao longo dos anos. Criadas socialmente, fazem parte do cotidiano de muitas famílias que elaboram redes de transmissões de um “modo de vida” muito peculiar com dinâmicas próprias de apropriação dos recursos naturais. Além disso, dinâmicas externas foram implantadas na Amazônia por interesses particulares, criando novas formas de controle dos recursos da floresta.

Um dos tipos mais antigos de exploração econômica refere-se às atividades extrativistas e “designa os sistemas de exploração dos recursos naturais destinados à comercialização. Em sentido amplo, o extrativismo reúne todas as atividades de extração, aplicando-se quer a produtos vegetais, quer a produtos animais ou ainda minerais” (EMPERAIRE, 1997, p. 421).

Essas atividades são marcadas pelo interesse despertado na diversidade de espécies existentes na floresta, no potencial econômico e/ou utilitário que a natureza oferece. Destacam-se entre os produtos no Brasil: a “borracha, gomas não elásticas, ceras, fibras, oleaginosas, tanantes, alimentícias, aromáticas, corantes, medicinais, tóxicas, madeira, caça e pesca, entre outras” (HOMMA, 1993, p. 02). Diante do extenso repertório, os Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNMs)² compõem a lista de produtos no processo de exploração desses recursos naturais.

Historicamente, os produtos extrativistas “(...) têm desempenhado um papel decisivo na formação econômica e social da região e do Brasil, sobretudo pela exploração extrativa da seringueira” (HOMMA, 1993, p. 2). Tanto a procura pela matéria-prima da seringueira como a de outros produtos da floresta possibilitaram a ocupação de muitas terras na Amazônia³ e o encontro de muitas culturas nas atividades de trabalho. No entanto, as atividades de extração predatória, a superexploração de algumas espécies e o uso não manejável de algumas áreas contribuíram fortemente para o desequilíbrio ambiental que passou a ser tema central de muitos documentos, discussões em convenções nos anos de 1990.

2 Segundo Mcdermott e Beer (1996), citados por Medina (2003, p. 5), uma das definições mais difundidas diz que o termo PFnms compreende todos os outros materiais biológicos que não a madeira que são extraídos da floresta para uso humano, isto inclui alimentos, medicamentos, óleos, resinas, látex, caça, plantas ornamentais, lenha, fibra, entre outros.

3 Ver comentários de EMPERAIRE, Laure. Extrativismo e o desenvolvimento sustentável da Amazônia, in: CASTRO, Edna; PINTON, Florence (org.). *Faces do trópico úmido: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambiente*. Belém: CEJUP; UFPA-NAEA, 1997.

Dados de 1996, divulgados pela SECTAN⁴, confirmavam que o Nordeste paraense era a região mais desmatada a partir de fotografias de satélites (Landsat) de 1985, e que 75% da cobertura vegetal primitiva já tinham sido explorados⁵. Nos dias atuais, esse processo vem se intensificando.

Nesse contexto, este artigo objetiva apresentar as formas de uso dos PFMNs, mediante um estudo de caso na comunidade de Monte Sião, município de São Domingos do Capim no Nordeste paraense.

OS CAMINHOS DA PESQUISA

A coleta de dados para o desenvolvimento do trabalho começou com uma pesquisa exploratória que tem como finalidade esclarecer ideias para a formulação de problemas ou hipóteses para estudos posteriores (GIL, 1987, p. 44), no Nordeste paraense, através de uma disciplina de estudos dirigidos no curso de mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, concluído em 2006/NEAF/MAFD/UFPa. O objeto do estudo era observar as práticas utilizadas com PFMNs pelas famílias da região do Rio Capim, ou seja, famílias que viviam em áreas agroextrativistas, no caso, em Irituia, Mãe do Rio, Concórdia do Pará e São Domingos do Capim.

O primeiro momento da pesquisa ocorreu no período de junho a julho de 2004, acompanhando reuniões dos técnicos do Proambiente⁶, haja vista que o programa atuava na área escolhida. No segundo momento, de outubro a dezembro de 2004, a pesquisadora atuou como voluntária do programa, aplicando formulários para a construção de diagnósticos. Aproveitava as visitas para manter conversas informais sobre os produtos e o uso destes nas propriedades. Em março de 2005, com a intermediação do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, a atividade foi realizada em São Domingos do Capim.

A área escolhida para o estudo foi a comunidade de Monte Sião em São Domingos do Capim por apresentar florestas secundárias nas propriedades e

4 Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

5 Ver *Diagnóstico para o Plano de Desenvolvimento Local Sustentável do Polo Rio Capim/Proambiente*.

6 O Programa de Desenvolvimento Sustentável da Produção Familiar Rural na Amazônia (Proambiente), gerenciado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário-MDA tinha o intuito de apoiar os agricultores familiares na busca de uma nova maneira de uso e conservação dos recursos naturais por meio dos serviços ambientais e da articulação entre um agente comunitário, que era um membro da comunidade, com os técnicos. Atualmente, as atividades do Programa estão suspensas.

uma variedade de PFNMs, incluindo a confecção de artesanatos com alguns desses produtos.

Para se chegar à comunidade percorrem-se cinco quilômetros pela PA127 ou navega-se subindo o Rio Capim por 40 minutos. A comunidade conta com uma população constituída de 32 famílias.

A continuidade do trabalho ocorreu em períodos intercalados de abril de 2005 a março de 2006, somando 85 dias. Nesses períodos, a pesquisadora hospedou-se na casa da família do agente comunitário do Proambiente, conhecendo as demais famílias por meio de visitas e participação em reuniões da associação, o que possibilitou a escolha de dez famílias para as entrevistas. As famílias foram escolhidas por desenvolverem experiências que potencializavam os PFNMs em suas propriedades por meio da adoção de técnicas utilizadas até antes da chegada do programa, somadas aos usos e conhecimentos tradicionais. Foram realizadas entrevistas gravadas com os cônjuges de cada família, utilizando um roteiro com perguntas semiestruturadas o que facilitou algumas respostas longas e explicativas sobre o uso dos produtos no passado e no presente local. Atualmente, as famílias ainda desenvolvem experiências sustentáveis em seus lotes.

A COMUNIDADE DE ONTEM

No período de 1970, Monte Sião era constituída por alguns sítios⁷, onde moravam poucas famílias. As atividades concentravam-se na roça de mandioca, utilizando o sistema de corte e queima em áreas que atingiam de oito a dez tarefas, na pesca de anzol e rede, na caça de animais.

As famílias realizavam também a extração de alguns produtos como o açaí (*Euterpe oleracea*), sendo extraído de touceiras nativas nas matas e utilizado basicamente para o consumo, com a comercialização de uma pequena parte. Segundo os agricultores, era pouca a quantidade existente nos estabelecimentos familiares, devido o mercado ser incipiente, diferentemente de hoje.

A produção local de banana (*Musa spp*), farinha, cacau (*Theobroma cacao L*), castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), e alguns produtos florestais como sementes era comercializada em Belém.

Com o crescimento do mercado exportador de borracha e a abundância de seringais nativos na comunidade, de 1970 ao início de 1980, algumas famí-

7 Os sítios são espaços onde espécies vegetais diversificadas são plantadas. Alguns agricultores denominam os quintais de sítios. A denominação depende da forma de utilização do espaço.

lias passam a investir, também, na prática de extração de látex dos seringais em suas propriedades conforme relato de um agricultor da comunidade:

(...) cortei seringa muito tempo, cortei seringa umas faixa mais ou menos uns cinco anos e pouco, aqui tinha seringal, aqui que a gente andava com a escada, chegava na seringueira encostava a escada, tinha seringueira que era cortada mais de 20 palmos de árvore, mais de cinco metro de árvore, a gente andava com escada no ombro, o balde de leite dum lado e a escada do outro né, pra cortar lá em cima que daqui depois, levantava desde daqui de baixo, inclusive tinha umas seringueiras que era cortada desde a raiz (...) pra tirá o leite.

Esse látex era vendido em latas de vinte litros, por Cr\$45,00 (quarenta e cinco cruzeiros), para as empresas as quais controlavam a qualidade do produto para evitar a adição de água. Outro processo era o da “borracha defumada”, que era transformada na medida em que o látex era derramado lentamente sobre uma vara. Enquanto girava-se a vara sobre a fumaça de um fogareiro de lata, o látex transformava-se em borracha. Segundo os agricultores, neste segundo processo, alguns agricultores misturavam barro junto ao látex, para que a borracha alcançasse um bom peso na hora da venda. O terceiro processo era o da “coalhada”, no qual se fazia um buraco na terra depositando-se o látex, sendo transformado em coalhada até endurecer. Tanto a borracha defumada quanto a coalhada eram vendidas por Cr\$3,00 (três cruzeiros) o quilo.

As vendas do látex aconteciam de forma direta para fábricas de Belém, no caso, a COPALA, porém, como quase sempre aconteciam roubos nas embarcações os agricultores passaram a vender o produto para marreteiros que chegavam a Monte Sião, ou para marreteiros que moravam nas comunidades próximas, estabelecendo uma rede de comercialização:

(...) Eu vendia pro rapaz que tinha uma taberna aqui na frente, e eu vendia pra ele, ele que comprou os cadilhos pra mim, né e aqui ele comprava também eu dava pra ele, porque acho que o preço dele era bom, né, compensava. (...) É, ele já levava direto para a Copala... parece comprava, uma loja em Belém, né, que ele comprava e levava pra lá, né.

A extração do látex obedecia a um itinerário estabelecido por cada agricultor:

(...) Tinha! Era...pra mim tinha um horário. Sempre teve um horário, né, mas tinha uns que pegavam mais cedo, outros pegavam mais tarde, né. E eu, como a área que eu cortava era grande, de seringa, eu começava sempre 1 hora da madrugada, né. (...) É, até porque é o melhor horário e porque eu queria que sobrasse o dia pra mim fazer outro serviço, né.

Segundo os entrevistados, no início da atividade no seringal alguns não tinham ferramentas e nem os cadilhos⁸, por isso, o comerciante cedia os cadilhos e em troca, os coletores lhe pagariam com o látex das primeiras coletas.

A extração do látex era diária com pausa somente aos domingos. Desta forma, a venda do produto ocorria no final de cada semana, geralmente aos sábados, quando os agricultores aproveitavam o dinheiro para fazer compras de alimentos para a família.

A extração também ocorria por meio de sistemas de arrendamento que consistiam em pagamentos em áreas de terceiros para explorar o produto. Outro sistema utilizado era o de meia, no qual o látex, em latas ou a borracha em quilo, era dividido entre o extrator e o dono do seringal após a colheita. Este sistema de trabalho também era utilizado nos cafezais de São Paulo no século XIX entre o imigrante e o fazendeiro que determinava:

(...) o número de pés de café que os trabalhadores deveriam cuidar e colher, e lhes concedia um pedaço de terra para plantar seu próprio alimento. Eles eram obrigados a repor as despesas do fazendeiro com pelo menos metade de seus lucros anuais provenientes do cultivo do café (STOLCKE, 1982, p. 43).

A entrada na floresta à procura das seringas intensificou o processo de exploração predatória e desflorestamento de algumas áreas que, posteriormente, passaram a ser local para o cultivo de roças na comunidade.

Nesse período, simultaneamente ocorre a exploração de madeira e segundo os moradores o piquizeiro (*Caryocar villosum*), era uma das espécies mais procuradas por ser uma madeira forte para a construção de embarcações; no entanto, o corte das árvores espantava a caça e escasseava a coleta dos frutos para a população. Estudos, em outras comunidades do Rio Capim, revelam a atração de muitas espécies de caça por flores do piquizeiro (SHANLEY *et al*, 1998, p. 37).

Segundo os agricultores de Monte Sião, o serviço com a madeira durava semanas e obedecia a algumas etapas. Primeiro, identificavam-se as árvores que quase sempre estavam umas distantes das outras. Depois, usavam o machado ou uma roladeira⁹ para cortar as árvores.

8 Pequenos recipientes de alumínio utilizados para a coleta do látex.

9 Segundo os moradores, é uma ferramenta utilizada para cortar as árvores, manuseada por dois homens; assemelha-se a um grande serrote.

A madeira, após o corte, era retirada da floresta amarrada com cordas e arrastada, ou sendo rolada, sobre tábuas para o igarapé, onde era transformada em jangadas para facilitar o transporte até os locais de venda.

Segundo Brienza, Vieira e Yared (1995, p. 04), as etapas de derrubada das árvores, o arraste das toras e o transporte afetam diretamente os componentes do ecossistema florestal e isto pode ser verificado em Monte Sião, onde algumas áreas foram alteradas.

Um agricultor recorda a época que vendia madeira:

(...) inclusive eu ainda, quando a gente morava naquele terreno lá em baixo, ainda tirei uma jangada de 120 toras de virola e levei pra lá isso, tá com que, 20 e poucos anos a 25 anos, nunca mais eu fiz um prometimento que eu tirei 120 de virola pra chega lá e fazer 40 e poucos cruzeiros.

A madeira era vendida para uma serraria na vila de Nova Aliança, nas proximidades da comunidade. Segundo o agricultor, o proprietário da serraria poderia revender as 120 toras por mais de Cr\$2.000 (dois mil cruzeiros) ou transformar em dúzias de tábuas. Na década de 1980, existiam quatro serrarias em São Domingos do Capim, cujos proprietários ou seus empregados visitavam as propriedades para negociarem com os agricultores.

Entre as madeiras mais citadas para venda destacavam-se: andiroba (*Carapa guianensis*) e cedro (*Cedrola odorata*) para fazer móveis; massaranduba (*Manilkara amazônica*), cupiúba (*Goupia glabra Aubl*), jatobá (*Hymenaea courbaril L*), guaruba (*Aratinga guarauba*), jarana, castanheira (*Holopyxidium jarana*) e marupá (*Simarouba amara*) para fazer casas.

Nos anos 1990, além da compra de madeiras de grande valor, como a andiroba, os comerciantes investiam nas madeiras brancas, como o marupá. Eram assim denominadas por serem abundantes e com valor menor no mercado. Com o passar dos anos, as madeiras foram ficando cada vez mais distantes, localizando-se no fundo dos estabelecimentos rurais, dificultando o transporte das toras.

Com a diminuição das atividades no seringal e as proibições na extração de madeira nos anos 1990, os agricultores voltam-se para o investimento nos cultivos de banana e do cacau. Nesta época, os bananais começaram a ser atingidos por pragas, causando a diminuição das plantações, redirecionando a atividade para os cultivos de mandioca que tinha garantia de venda através da comercialização da farinha.

A COMUNIDADE E OS NOVOS TEMPOS

A população atual é constituída por 32 famílias, cujo cotidiano ainda se estabelece em atividades que envolvem a criação de pequenos animais, a caça que indica a diminuição de espécies como o tatu (*Cabassous unicinctus*) e o desaparecimento do veado (*Mazama americana*). Este fato tem sido discutido na associação com acordos para não se caçar as fêmeas prenhas de tatus e pacas (*Agouti paca*).

A roça de mandioca é cultivada em área que não ultrapassa cinco tarefas; ainda se coleta frutas, fibras, óleos e sementes; o cultivo de banana e cacau associados com outras plantas como o cupuaçu e o açaí.

O açaí começou a ser potencializado por meio do manejo como alternativa para as famílias, em decorrência do empobrecimento do solo, dando possibilidades para o consumo o ano todo e alternativa para outros usos. Além disso, a venda do produto é um diferencial na soma da renda familiar. Foi também alternativa para a substituição de venda de madeiras. O financiamento foi cedido pelo Banco da Amazônia em 2001. Esta técnica ainda é elaborada pelas famílias através de mutirões.

As famílias já realizavam consorciamentos antes da chegada do Proambiente em 2003, a adoção de sistemas de SAFs que, segundo Yared, Brienza e Marques (1998), é a prática de combinar espécies florestais com culturas agrícolas e/ou atividades da pecuária. Está ocorrendo de forma mais lenta, porém o ex-agente comunitário do Proambiente já experimentou em sua propriedade plantando castanheiras e outras árvores lenhosas, assim como outros agricultores, contribuindo para o reflorestamento das áreas e para a variedade alimentar.

Outra experiência se dá com o aproveitamento das plantas medicinais muitas encontradas nos quintais, sendo confeccionados alguns remédios pelas mulheres.

O outro destaque é para a culinária, uma das agricultoras está escrevendo um livro sobre o aproveitamento dos recursos da floresta.

Um pequeno artesanato com sementes, fibras, folhas é encontrado na comunidade, sendo discutido na associação a viabilidade de mercado melhorando a qualidade final do produto.

Estudando as famílias selecionadas de Monte Sião e o uso dos produtos, percebe-se que, mesmo a comunidade tendo passado por processos de exploração dos recursos naturais e redução da quantidade de populações fornecedoras de PFNMs, ainda existem muitos produtos desta categoria e que são encontrados e utilizados conforme o quadro a seguir:

Quadro I – Uso dos PFNMs nas propriedades

| | |
|---|---|
| Fruto, palmito, tronco, folhas, caroços do açaí | Fruto: vinho, mingau, licor, pudim, bombons e outros. Palmito: para alimentação Tronco: barracas, galinheiros Folhas: cobertura de casas, galinheiros Caroços: adubo, artesanato |
| Óleo das castanhas, casca da andiroba | Anti-inflamatório, repelente, reumatismo, gripe, bronquite |
| Fruto do piquiá | Sucos, doces, fruta <i>in natura</i> |
| Fruto do taperebá | Sucos, licor, doces |
| Óleo da árvore, casca da copaíba | Anti-inflamatório, cicatrizante, contraceptivo, problemas respiratórias |
| Fruto do bacuri | Suco, doces, bombons, fruto <i>in natura</i> |
| Fruto, castanha do cajú | Sucos, doces, fruto <i>in natura</i> |
| Fruto, semente, palha do tucumã | Sucos, fruto <i>in natura</i> , artesanato das palhas (chapéus, bolsas, tapetes) |
| Fruto, palha do buriti | Sucos, doces, artesanatos, fruto <i>in natura</i> |
| Fruto, palha da bacaba | Vinho, artesanato, fruto <i>in natura</i> |
| Castanha, ouriço da castanha-do-pará | Bolos, biscoitos, bombons,ndoces, fruto <i>in natura</i> , chá do ouriço para anemias e hepatites |
| Fruto, semente do uxi | Sucos, doces, remédios do caroço, fruto <i>in natura</i> |
| Seiva, fruto do jatobá | Sucos, doces, extração do leite para problemas pulmonares |
| Folhas, fibra do guarumã | Artesanato (cestos, raças, atoras e outros) |
| Fruto, caroço da pupunha | Artesanato do caroço, fruto <i>in natura</i> |
| Folhas, galhos da catinga de mulata | Para gripes e resfriados, banhos |
| Folhas, galhos da japana branca | Para gripes e resfriados, banhos |

| | |
|-------------------------------|---|
| Folhas, galhos da japana roxa | Para gripes e resfriados, banhos |
| Látex, semente da seringueira | Para confecção de borracha, artesanato das sementes |
| Cipó de verônica | Para problemas vaginais |
| Folhas de mastruz | Para tosse, bronquite, verminoses |
| Folhas de vindicá | Para banhos, gripes |
| Casca de barbatimão | Para hemorragia, infecções uterinas |
| Casca, folhas de cedro | Para gripes, banhos |
| Semente de Pachiúba | Para artesanatos |
| Sementes de virola | Para extração de óleos |

Fonte: Dulcilene Alves de Castro em outubro de 2005.

O USO DOS PFNMS NA COMUNIDADE

O açaí é considerado o produto principal da refeição e atualmente o mais lucrativo para a venda.

Além da alimentação por meio de vinho com uma textura que varia entre o fino, o médio e o grosso; mingau (elaborado com o açaí azedo misturado a farinha de mandioca); licor, pudim, bombons, utiliza-se o tronco para fazer barracas, galinheiros, pontes. Do tronco, se extrai o palmito que serve para a alimentação. As folhas da palmeira servem para cobertura de casas, galinheiros. Os caroços para adubo e artesanatos que ganharam destaque nos últimos anos através de colares, adornos de bolsas, tapetes entre outros.

O óleo das castanhas da andirobeira (*Carapa guianensis*) é anti-inflamatório e serve como repelente ao ser preparado em formato de vela; com essas propriedades também encontramos o óleo da copaíba (*Copaifera spp*).

Os frutos piquiá (*Caryocar villosum*), bacuri (*Platonia insignis*), cajuí (*Anacardium pumilum*), são apreciados *in natura* ou como sucos e doces. O tucumã (*Astrocaryum vulgare*), o buriti (*Mauritia flexuoso L.*) e a bacaba (*Oenocarpus bacaba*), além de serem transformados em vinho, suco, ou *in natura*, são aproveitados para a confecção de artesanatos, porém o artesanato

mais vendido na feira de São Domingos do Capim é o cesto das fibras de guarumã (*Ischinosiphon arouma*).

Algumas árvores lenhosas se destacam tanto pelo consumo dos frutos quanto pelas propriedades medicinais como a castanheira (*Bertholletia excelsa*) e o chá de seu ouriço; o jatobá e o seu leite o uxi (*Cuatrec Endopleura uchi*) é seu caroço. A virola (*Virola surinamensis*) fornece óleo.

A pupunheira (*Bactris gasipaes*), a seringueira (*Hevea brasiliensis*) e a pachiuá (*Socratea exorrhiza*) servem para pequenos artesanatos com suas sementes, porém comestível somente o fruto da pupunheira. Quanto à seringueira se extrai o látex para a confecção da borracha.

Algumas plantas rasteiras, exceto o cedro, compõem o quadro para banhos, gripes e resfriados. As folhas de mastruz (*Chenopodium ambrosioides*) também servem para tosses e bronquite e também para matar verminoses.

A casca do barbatimão (*Stryphnodendron barbatiman*) serve para infecção uterina, assim como o cipó de verônica para problemas vaginais.

Este vasto repertório de uso dos PFNMs compõe uma relação mais equilibrada com a natureza que se difere do passado da comunidade.

Para a comercialização atual destacam-se o açaí, o óleo de andiroba, o cajuí, o tucumã, a pupunha, o bacuri, a bacaba, o piquiá, o uxi e a castanha. Além de um pequeno artesanato.

As áreas de venda são a feira de São Domingos do Capim, o trapiche de São Domingos e de Belém. Estudos revelam que as experiências de comercialização com os produtos já apresentam uma integração no mercado entre as comunidades de Timbira no Maranhão e no Tocantins que negociam polpas congeladas e embaladas de açaí, bacuri e cajá (MOTA *et al*, 2007, p. 11.).

O USO SIMBÓLICO DOS PFNMS E O TRATO COM AS DOENÇAS

Nos quintais, encontram-se PFNMs, que desempenham funções múltiplas, podendo ser utilizados para várias manifestações¹⁰. Como exemplos tem-se plantas como a catinga de mulata (*Aeollanthus suaveolens*), japana branca (*Eupatorium triplinerve*), japana roxa (*Eupatorium ayapana*), vindicá (*Renealmia sp*) e a casca e folhas do cedro, associadas as plantas arbustivas não florestais como a erva cidreira (*Lippia Alba*), o capim marinho (*Cymbopogon citratus*), hortelãzinho (*Mentha pulegium*), hortelã grande (*Plectranthus am-*

10 O termo manifestações nesse caso refere-se a problemas de saúde

boinicus), chamados de matos mansos. “(...) Mato manso é o que dá no quintal, no caso, é essas coisa, que é essa cidreira, tem um capim marinho, né, que chama capim-santo, de tudo isso a gente faz chá” (Agricultor da comunidade). Servem para tratamentos em manifestações de gripes e resfriados. A pesquisadora presenciou um desses tratamentos no mês de abril em 2005, quando ficou hospedada na casa de uma das famílias selecionadas para o estudo. A esposa do agricultor e os filhos menores de um, quatro e oito anos de idade, estavam com febre e resfriados. O tratamento escolhido pela família foi o “banho de cabeça”. Esse tratamento consistiu em colher nos quintais ou solicitar para vizinhos e compadres algumas plantas como a catinga de mulata, hortelãzinho, japana branca, japana roxa, hortelã grande, vindicá, capim marinho, folha e casca de cedro, entre outras. Após serem fervidas e transformadas em um líquido esverdeado reservou-se para esfriar. No final da tarde, o banho foi depositado na cabeça das crianças deixando escorrer até os pés. Esse ritual também pode ser feito pela manhã, colocando o banho no dia anterior, no quintal, para pegar o sereno. Segundo a agricultora, o banho cura a gripe e faz descer o catarro e a febre que se depositavam na cabeça das crianças.

O simbolismo com plantas e com os PFMNs também aparece utilizando-se termos classificatórios que se estabelecem por meio da cor do açaí, tanto em forma de fruto quanto transformado em vinho. O açaí é conhecido pelos moradores como vermelho ou branco, sendo que, o branco não é o preferido, comparado por alguns moradores à vitamina do abacate ou a abacatada por apresentar uma cor esverdeada quando transformado em suco, perdendo sua originalidade que é contemplada pela cor vermelha (Quadro II).

Quadro II- Classificação do açaí líquido

| Açaí líquido/vinho | | |
|--------------------|---------------|------------|
| Açaí | Classificação | Cor |
| Vermelho | Vermelho | Vermelha |
| Branco | Abacatada | Esverdeada |

Fonte: Dulcilene Alves de Castro em julho de 2005.

Quando o fruto está na intermediação entre o maduro e o não maduro recebe o nome de “paró” por apresentar indefinições entre a cor preta e verde. Quando está maduro tem a cor preta, porém o melhor para ser colhido é cha-

mado de “tuíra” por apresentar uma cor acinzentada indicando que está bastante maduro. Este é o açaí mais valorizado para a venda (Quadro III).

Quadro III- Classificação do açaí fruto

| Açaí fruto | | |
|---|---------------|---------------------------------------|
| Estado | Classificação | Cor |
| Intermediação entre maduro e não maduro | Paro | Indefinição entre a cor preta e verde |
| Maduro | Maduro | Preta |
| Bastante maduro | Tuíra | Acinzentado |

Fonte: Dulcilene Alves de Castro em julho de 2005.

Observa-se que as classificações baseiam-se nas cores, onde o vermelho caracteriza o verdadeiro açaí dentro de uma escala que vai do verde, passando do preto ao acinzentado definindo-se no vermelho. Rogez (2000) destaca dentre as variedades de açaí pesquisadas pelo Museu Paraense Emilio Goeldi: o preto, o verde, a espada e a vareta, distinguindo o produto tanto pela forma da palmeira quanto pela cor do fruto.

Em sistemas sociais diferentes, a cor dos PFMNs pode representar eficácia nos processos de cura, no caso, entre os índios cherokee utiliza-se uma espécie de raiz amarela para processos de cura de icterícia, informa Mauss (1974, p. 106).

O valor dos PFMNs para as populações locais pode ser econômico, mas também pode estar repleto de representações simbólicas que só poderão ser compreendidas no cotidiano de cada cultura, revelando que as realidades estão repletas de

“(…) uma multiplicidade de estruturas conceituais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e inexplicáveis” (GEERTZ, 1989, p. 20). (...) a valorização dos produtos florestais não recai necessariamente sobre seu valor real (valor econômico, de bem-estar ecológico), mas sim sobre seu valor relativo, um valor que é atribuído a estes produtos pelas comunidades” (SHANLEY, MEDINA, 2003, p. 20).

Neste sentido, é necessário interpretar o saber e os valores locais antes de implantar políticas e intervenções para que sejam garantidas as necessidades reais das populações, intervindo na aceleração do processo de degradação do ecossistema no Nordeste paraense.

CONCLUSÃO

Na Amazônia brasileira, muitos foram os processos que contribuíram para o efeito de degradação. Ações a longo ou a médio prazo proporcionaram o desaparecimento de algumas espécies, alterando a biodiversidade em alguns cenários.

No Nordeste paraense, os processos de extrativismo predatório, a implantação de pastagens, a exploração madeireira, a implantação de culturas itinerantes e outros englobam um histórico de utilização intensiva do solo e da floresta comprometendo o equilíbrio ambiental.

Propostas de diversificação das atividades produtivas podem ser um caminho para a preservação dos povos e da conservação de práticas antigas, como o “(...) extrativismo, mas também agricultura de subsistência ou comercial, agroflorestal, pequena pecuária, caça e pesca, praticadas sob forma não predatória” (EMPERAIRE, 1997, p. 430).

Uma das alternativas em âmbitos nacional e internacional, colocada como solução para frear o processo de desflorestamento em áreas tropicais apontava o valor dos PFNMs e a “[...] esperança de que sua colheita poderia ser uma alternativa economicamente promissora à exploração madeireira” (SHANLEY, LUZ e CYNERYS, 2002, p. 01).

Em Monte Sião, com a proibição da venda da madeira e o empobrecimento do solo para roças, as famílias buscaram alternativas potencializando os PFNMs, por meio do manejo nos açazais, contando com a orientação de técnicos da Emater/Proambiente.

Elas associaram seus conhecimentos das espécies realizando consórcios com o açaí, e aprofundaram estes conhecimentos experimentando os sistemas agroflorestais, buscando possibilidades de um uso sustentável e diminuindo o uso intensivo e exploratório.

Esta forma de utilização da floresta proporcionou a continuidade de uso de produtos para fins variados consumo/mercado externo, mostrando o potencial diversificado dos PFNMs para as populações locais.

REFERÊNCIAS

- BRIENZA JÚNIOR, Silvio; VIEIRA, Ima Célia Guimarães; YARED, Jorge Alberto Gazel. *Considerações sobre recuperação de áreas alteradas por atividades agro-pecuária e florestal na Amazônia brasileira*. Embrapa – CPATU. Documento n. 83, 1995.

- DIAGNÓSTICO PARA O PLANO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL SUSTENTÁVEL DO POLO RIO CAPIM/PROAMBIENTE. *Equipe Proambiente e Agricultores*. Capanema/Pará, novembro de 2002 a janeiro de 2003.
- EMPERAIRE, Laure. Extrativismo e o desenvolvimento sustentável da Amazônia, *in*: CASTRO, Edna; PINTON, Florence (org.). *Faces do trópico úmido: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambiente*. Belém: CEJUP; UFPA-NAEA, 1997.
- GEERTZ, C. A. *Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas, 1987.
- HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. Uma tentativa de interpretação teórica do extrativismo Amazônico, *in*: *Extrativismo vegetal na Amazônia: limites e oportunidades*. Empresa brasileira de pesquisa agropecuária, centro de pesquisa agroflorestal da Amazônia oriental brasileira. São Paulo: EMBRAPA, 1993.
- MAUSS, Marcel. Esboço de uma teoria geral da magia, *in*: *Sociologia e antropologia: com uma introdução à obra de Marcel Mauss, de Claude Lévi-Strauss*. Tradução de Lauberto Puccinelli. São Paulo: EPU, 1974. I v.
- MEDINA, Gabriel. *A vida dirige o rio: cem anos de ocupação cabocla e extrativismo madeireiro no Alto Capim*. Belém: Núcleos de Estudos Sobre Agricultura Familiar (NEAF) UFPA, 2003. Dissertação.
- MOTA, Dalva Maria da; SCHMITZ, Heribert. JUNIOR, Josué Francisco da Silva. O extrativismo em tempos de globalização no Nordeste Brasileiro, *in*: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA, 13., 2007, Recife. *Anais...* Recife, 2007.
- ROGEZ, Hervé. *Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação*. Belém: EDUF-PA, 2000.
- SHANLEY, Patrícia; MEDINA, Gabriel. A vida dirige o rio: cem anos de ocupação cabocla e extrativa madeireira no alto capim, *in*: *Agricultura familiar: pesquisa, formação e desenvolvimento*. Belém: NEAF/UFPA, 2003. I v., n. 4.
- _____; CYMERYNS, M.; GALVÃO, Jurandir. *Frutíferas da mata na vida Amazônica*. Belém: NEAF/UFPA, 1998.
- _____; _____; LUZ, L. A interface entre os recursos madeireiros e não madeireiros: recursos para subsistência em declínio, *in*: _____; A.Laird, S.A; GUILLÉN, A (Eds.). *Tapping the green market: certification and management of non- timber forest products*. London: Earthscan publication Ltda., 2002.

STOLCKE, Verena. A família que não é sagrada, *in*: ALMEIDA, Maria Suely K. de et al. *Colcha de retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1982.

YARED, J.A.G.; BRINZA JUNIOR, S.; MARGUES, L.C.T. *Agrossilvicultura: conceitos, classificação e oportunidades para aplicação na Amazônia brasileira*. Belém: Embrapa – CPATU. Documentos n. 104, 1998.