

*Uasei,*  
o livro  
do açai

saberes do povo  
Karipuna



*Uasei,*  
o livro  
do açai

saberes do povo  
Karipuna



O *lepé* é uma organização sem fins lucrativos, fundada em 2002, com o objetivo de contribuir para o fortalecimento cultural e político e para o desenvolvimento sustentável das comunidades indígenas que vivem no Amapá e norte do Pará, proporcionando-lhes assessoria especializada e capacitação técnica diversificada, para que se organizem e possam enfrentar, de forma articulada, os desafios crescentes que se colocam hoje às suas comunidades e organizações, para a defesa de seus direitos e interesses.

**CONSELHO DIRETOR:** Maria Bernadette Arantes Nogueira Franceschini (Presidente), Dominique Tilkin Gallois (Tesoureira), Lúcia Hussak van Velthem (Secretária)

**CONSELHO EDITORIAL:** Denise Fajardo, Dominique Tilkin Gallois, Luis Donisete Benzi Grupioni, Lúcia Hussak van Velthem, Lux Boelitz Vidal

**COORDENADOR EXECUTIVO:** Luis Donisete Benzi Grupioni

**COORDENADOR EXECUTIVO ADJUNTO:** Décio Horita Yokota

**COORDENADORA DO PROGRAMA OIAPOQUE:** Ana Paula Nóbrega da Fonte

**EQUIPE DO PROGRAMA OIAPOQUE:** Poena Lia Nobrega de Oliveira e Gina Marcela da Silva Feitosa

**ASSESSORIA ANTROPOLÓGICA AO PROGRAMA OIAPOQUE:** Lux Boelitz Vidal

Para saber mais sobre o *lepé* consulte [www.institutoiepe.org.br](http://www.institutoiepe.org.br)

#### REALIZAÇÃO



#### APOIO INSTITUCIONAL



#### PARCERIA INSTITUCIONAL



Empoderando vidas.  
Fortalecendo nações.



#### lepé São Paulo

Rua Professor Monjardino, 19 – Vila Sônia  
05625-160 – São Paulo – SP  
Tel. 11-3746-7912 e 3569-4973  
sede-sp@institutoiepe.org.br

#### lepé Macapá

Rua Leopoldo Machado, 640 – Nazaré  
68908-120 – Macapá - AP  
Tel. 96-3223-7633 e 3223-2052  
sede-macapa@institutoiepe.org.br

lepé

# *Uasei,* o livro do açai

saberes do povo  
Karipuna

2015



Copyright © Iepé, 2015

## Uasei, o livro do açaí: saberes do povo Karipuna

ORGANIZAÇÃO: Ana Paula Nóbrega da Fonte

EDIÇÃO: Luís Donisete Benzi Grupioni

### COLABORADORES:

**TEXTO E IMAGENS:** Roselis Remor de Souza Mazurek (bióloga, consultora do projeto GATI)

**PESQUISA:** Edilena dos Santos (professora de cultura indígena do SOMEI)

**REVISÃO DO MITO DAS TRÊS PALMEIRAS:** Estácio dos Santos (professor de língua indígena do SOMEI)

**DESENHOS:** Bruna dos Santos Almeida, Gelson Pastana Maciel, Lelis dos Santos Karipuna, Marcos Nunes Maciel, Sidney Vidal

**ORGANIZAÇÃO DOS DESENHOS:** Poena Lia Nóbrega de Oliveira (assessora do Programa Oiapoque | Iepé)

**ENTREVISTAS:** Ana Paula Nóbrega da Fonte, Gina Marcela da Silva Feitosa e Roselis Remor de Souza Mazurek

**FOTOS:** Ana Paula Nóbrega da Fonte (20, 38, 40, 46, 76), Luís Donisete Benzi Grupioni (72-73), Lux Vidal (30), Mário Vilela (orelha), Pauline Laval (capa, 1, 3, 8-9, 12-13, 16-17, 18, 24, 26, 28, 32, 34, 36, 44-45, 60-61), Roselis Remor de Souza Mazurek (47, 49, 50)

**PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO:** Renata Alves Souza | Tipográfico Comunicação

### NÚCLEO TÉCNICO DO PROJETO AÇAÍ, BANANA E CITROS – ABC DA FRUTICULTURA FAMILIAR DAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE OIAPOQUE

Domingos Santa Rosa e Joenes Pereira – Coordenação Técnica Local de Etnodesenvolvimento – Coordenação Regional Amapá e Norte do Pará | FUNAI

Gina Marcela da Silva Feitosa – Programa Oiapoque | Iepé  
Aderaldo Gazel, Jackson Santos e José Leite Queiroz | Embrapa Amapá

Elielson Rabelo – Instituto de Desenvolvimento Rural do Amapá (RURAP)

Paulo Roberto da Silva e José Damasceno Forte Karipuna – Coordenadores do Conselho de Caciques dos Povos Indígenas de Oiapoque (CCPIO)

**APOIO À PUBLICAÇÃO DO LIVRO:** Este livro é resultado do Projeto “Açaí, Banana e Citros – ABC da Fruticultura Familiar das Comunidades Indígenas de Oiapoque”, desenvolvido pela Embrapa, FUNAI, Iepé, TNC, RURAP, IEF e CCPIO. Sua publicação conta com apoio da Embaixada da Noruega, da Rainforest Foundation Noruega e do Acordo de Cooperação Iepé-TNC, nos termos da Carta de Acordo n. 30.264/2014 entre o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), Funai e TNC, no âmbito do Projeto Gestão Ambiental e Territorial Indígena (GATI).

### DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

(CÂMARA BRASILEIRA DO LIVRO, SP, BRASIL)

Usai, o livro do Açaí : saberes do povo Karipuna /  
[organização Ana Paula Nóbrega da Fonte; edição: Luís Donisete Benzi  
Grupioni] -- São Paulo : Iepé - Instituto de Pesquisa e Formação Indígena, 2015.

Vários colaboradores.  
Bibliografia.

1. Açaí 2. Açaí - Cultivo 3. Açaizero 4. Desenvolvimento sustentável  
5. Meio ambiente - Manejo I. Fonte, Ana Paula Nóbrega da.

15-10599

CDD-634.6098116

### ÍNDICES PARA CATÁLOGO SISTEMÁTICO:

1. Açaí : Cultivo : Oiapoque Amapá : Estado : Agricultura  
634. 6098116

Dedicamos este trabalho à comunidade da aldeia Açaizal, em especial à memória do Sr. Celino Forte, profundo conhecedor das origens do povo Karipuna que, mesmo sem saber, viria tão generosamente a doar espírito a este livro; ao pequeno Davi, nascido em junho de 2015, no momento em que esta publicação era validada por seus familiares; e aos mais de sete mil habitantes das Terras Indígenas Uaçá, Galibi e Juminã, velhos e jovens, mulheres e homens, adultos e crianças que, direta ou indiretamente, o tornaram possível.

Agradecemos a Álvaro Silva (*in memoriam*), Lux Vidal, Pe. Nello Ruffaldi, Frederico Oliveira e Domingos Santa Rosa, pela generosidade e confiança em partilhar através de um sem-fim de conversas seus conhecimentos mais profundos sobre este pequeno grande universo chamado Oiapoque.

# índice

- 8** Apresentação
  
- 12** Mito das três palmeiras
  
- 16** Saberes do povo Karipuna, das aldeias Açaizal
  
- 18** NOSSOS CONHECIMENTOS SOBRE O AÇAÍ
- 20** *UASEI* TEM VÁRIAS UTILIDADES
- 24** AS PARTES DO AÇAÍ
- 26** A VIDA DO AÇAÍ
- 28** BICHOS QUE SE ALIMENTAM DO AÇAÍ
- 30** COMO SE PREPARA O AÇAÍ
- 32** TABUS E RESTRIÇÕES
- 34** IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DO AÇAÍ
- 36** COMO ERA COMERCIALIZADO O AÇAÍ ANTES E COMO É AGORA
- 38** DIFICULDADES NA COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ
- 40** MORAR NA ALDEIA AÇAIZAL
- 42** CALENDÁRIO DO AÇAÍ NA ALDEIA AÇAIZAL

|  |           |
|--|-----------|
| O projeto ABC da fruticultura familiar   | <b>44</b> |
| A IMPORTÂNCIA DO AÇAÍ NA REGIÃO DO OIAPOQUE: MANEJO E CADEIA PRODUTIVA         | <b>46</b> |
| ÁREAS DE MANEJO  | <b>58</b> |
| Entrevistas: conjugando diferentes pontos de vista                             | <b>60</b> |
| FORMAÇÃO EM MANEJO DE AÇAIZAIS DE BAIXO IMPACTO                                |           |
| Entrevista com José Leite Queiroz e Jackson Santos                             | <b>62</b> |
| Nosso sonho de tornar sustentáveis algumas atividades dentro da terra indígena |           |
| Entrevista com Domingos Santa Rosa   | <b>64</b> |
| O AÇAIZAL É UMA ALDEIA ONDE TUDO DÁ CERTO                                      |           |
| Entrevista com José Damasceno Forte Karipuna                                   | <b>69</b> |
| Comunidade da Aldeia Açaizal   | <b>72</b> |



# Apresentação



**A** sustentabilidade é o grande desafio do século XXI, com diversas concepções e teorias de uso dos recursos naturais renováveis, mudanças climáticas e biodiversidade, sendo básico garantir a qualidade de vida da geração presente e das futuras gerações de forma duradoura. Dentro desse contexto está o uso dos recursos naturais não madeireiros, trabalhados com ações e práticas de forma coletiva e familiar, com o mínimo de impactos ambientais, sem descaracterizar a vegetação nativa e nem comprometer a função desempenhada pelo ambiente natural, atendendo às demandas da singularidade e necessidades básicas da espécie humana, para haver qualidade de vida, sem comprometer as diversidades de ecossistemas, das espécies e dentro da espécie, pois as futuras gerações só terão vida de boa qualidade se os seres humanos do presente conviverem com os recursos naturais de forma equilibrada.

Os povos indígenas de Oiapoque têm recorrido à percepção e a inteligência coletiva para trabalhar o momento presente com visão de futuro. Isso está claramente definido em seu Programa de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas de Oiapoque (PGTA), documento no qual a palmeira do açaí foi definida como uma das espécies prioritárias no manejo dos recursos extrativistas não madeireiros. Diante desse consenso, foi estabelecido um arranjo institucional para ações e alternativas tecnológicas de manejo de mínimo impacto de açazeais nativos, com intercâmbio de conhecimentos e formação continuada de agentes multiplicadores indígenas e o estabelecimento de uma população vegetal, com uma combinação adequada de árvores, açazeiros e outras palmeiras dentro da parcela manejada. É necessário reduzir os efeitos ocasionados pela competição de luz e nutrientes, para promover um ambiente com biodiversidade local. Para tanto, a distribuição espacial, tanto dos açazeiros quanto das dicotiledôneas arbóreas, deve ser uniforme.

Esse processo de manejo de mínimo impacto de açazeal nativo é uma alternativa *"in situ"*, ambientalmente correta, socialmente justa e solidária, com aumento da geração de um produto de alta demanda nas aldeias e com bastante aceitação de mercado. A tecnologia é facilmente reaplicável de forma interativa, solidária e ética, promovendo possibilidades de conservação ambiental, alimentação e outros valores, de forma a melhorar a qualidade de vida dos povos indígenas envolvidos no processo do referido manejo. Essa tecnologia também é estruturante para inserção de políticas públicas, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A experiência de formação continuada de agentes multiplicadores em manejo de mínimo impacto em açazais nativos é uma alternativa para contribuir na Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas (PNGATI), com o estabelecimento de um manejo florestal comunitário e familiar em área de açazais nativos com pequenas áreas, sem descaracterizar a cobertura natural e nem prejudicar a função desses ecossistemas.

Na primeira parte deste livro é apresentada uma série de textos produzidos por estudantes e lideranças da aldeia Açazal, assim como de outras aldeias das TIs de Oiapoque e que falam de conhecimentos diversos sobre o açáí, seus usos, jeitos de manejar, consumir e comercializar, restrições de consumo e sua relação com outros elementos do meio ambiente. A segunda é dedicada ao projeto Açáí, Banana e Citros - ABC da Fruticultura Familiar das Comunidades Indígenas de Oiapoque e enfatiza os aspectos desafiadores da estruturação da prática do manejo e consolidação da cadeia de comercialização do fruto no âmbito do Programa de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas de Oiapoque.

Em atividades de pesquisa realizadas paralelamente a treinamentos e oficinas com a temática do açáí nas terras indígenas de Oiapoque, foi possível observar o quanto as crianças conhecem e apreciam o fruto. O açáí foi por elas diversas vezes apontado como a árvore frutífera preferida. Desde pequenas as crianças conhecem os processos da produção caseira do vinho. Algumas gostam de subir no açazeiro para apanhar os cachos e conhecem os modos de comercialização. Sabem, por exemplo, que a venda para fora é feita somente no período do auge da safra e que o fruto é comercializado in natura. As crianças são conhecedoras também de restrições de consumo, como misturar o açáí a alimentos como manga, caju, abacaxi, cidra, jaca, jambu, limão e maracujá. Isso demonstra a importância do fruto para a alimentação e para o futuro econômico dos Povos Indígenas de Oiapoque.

O livro é finalizado com entrevistas realizadas com alguns atores que participaram ativamente dessa experiência de manejo de açazais no Oiapoque.

Desejamos uma boa leitura.





# Mito das Três Palmeiras

**E**sse mito foi contado pelo meu pai. Segundo o meu avô, antigamente todas as aves, caças, árvores e palmeiras eram gente como nós em outra geração. Por isso que nós respeitamos a natureza.

*Na região onde vivemos hoje havia vários povos indígenas, cada um vivia livre e percorria a terra toda em busca de alimentos. Três povos mais numerosos eram Yawaywra, Tucuju<sup>1</sup> e Tupis e entre eles o mais numeroso era Yawaywra. Esse povo foi ficando mais numeroso ainda, os alimentos no seu território foram ficando escassos e a vida tornou-se difícil. O cacique do povo Yawaywra, que se chamava Takiá tomou uma decisão cruel: resolveu sacrificar as crianças para fazer oferenda aos karuanãs da mata e em troca receber muitos alimentos. Em seguida a etnia Tupis, de valentes guerreiros que também habitavam a mesma região, na beira do rio, sempre tocavam suas flautas em harmonia com a natureza. Um dia, ao tocar sua flauta, ouviram um som bem distante. Era a etnia Tucuju, de grandes guerreiros que não faziam muito pela paz. Seu cacique era Mākādaru, muito arrogante por sinal, não admitia correção dos seus erros. Quando os valentes guerreiros da etnia Tupis tocaram as suas flautas, as etnias Tucuju e Yawaywra os atacaram com arco, flechas e bordunas. Mulheres e crianças foram ao chão, cobrindo a terra com sangue. A etnia Yawaywra recuou, a matriarca dobrou seus joelhos ao chão com as mãos na cabeça e pediu ao Deus Tupã a harmonia entre povos de diferentes culturas. – Oh! Meu grande Deus Tupã, venha intervir entre nós para que não aconteçam mais desgraças! Sacudiu seu maracá. Logo após o pedido da matriarca da tribo Yawaywra o cacique Takiá se debruçou sobre as folhas e adormeceu. Adormecido teve um sonho com o Deus Tupã. Ele disse ao cacique Takiá: – do casamento entre vocês surgirão novas vidas. O cacique Takiá contou seu sonho para as outras etnias: – Os nossos povos deveriam se misturar, vamos casar nossos filhos e filhas! Os caciques das etnias Tucuju e Tupis disseram: – não! Mākādaru e Kanãwãbã: – nem morto! Sangue nas minhas veias é de Tucuju! Sangue nas minhas veias é de Tupis! A batalha começou novamente, nessa batalha o cacique Mākādaru foi morto. Ele gritou ao cair no chão: – eu morro pelo meu povo!*

*Após a morte do cacique Mākādaru veio reinar a paz. As etnias se juntaram e uniram seus filhos, casando-os. O cacique Takiá casou sua filha Yaçã com um rapaz da mesma etnia para não misturar o sangue: – somos um povo de sangue puro, quero manter meu povo como uma raça pura, não pode ter casamento com outra raça e nem deve nascer criança para não aumentar a população. Então resolveu sacrificar todas as crianças,*

<sup>1</sup> No registro original da versão do mito feita por Edilena dos Santos, o nome deste povo foi grafado *Tukuiun*. Na reunião de validação do mito para a publicação, entretanto, a comunidade concordou que o registro correto era Tucuju.

*derramando seu sangue no chão como uma forma de oferenda por motivo de poucos alimentos.*

*A população reduziu, até que Tupã deu uma prova de que não era preciso sacrificar mais crianças e que o povo receberia de volta todas elas, pois um pai teria que ter seus filhos ao seu redor, pois os filhos são suas forças. Por isso há grandes quantidades de açazais na beira dos rios e cada touceira tem vários filhos nascendo, porque Tupã devolveu as crianças que foram sacrificadas pelo cacique. A palmeira recebeu o nome de açai, espalhando-se e formando novos açazais. Tupã pediu que se juntassem em grandes ou pequenos grupos e deu uma espada para cada um. Essa espada ficou sendo a folha nova. Quando o vento forte cai sobre o açazeiro, ele corta, sempre dançando. Onde tem açai, quando a gente passa perto, mesmo sem vento às vezes a folha dança. É porque está acompanhado de seu dono.*

*Mã casou com Caba. Ele era o filho do cacique Mākādaru, da tribo Tucuju e Caba era filha do cacique Kanāwābā. Eles tiveram uma filha chamada Macaba, que quando cresceu casou com Bākā, outro neto de Kanāwābā e tiveram uma filha linda que se chamou Bacaba, da junção dos nomes do casal. A etnia Tucuju teve mais mistura com outra etnia, por isso a bacaba tem o vinho de cor acinzentada. Um dia uma maldição caiu na aldeia: as mulheres começaram a morrer, os homens ficaram viúvos, não nasciam mais crianças. Então é por isso que a bacaba não forma touceira, sempre nasce de um pé. Assim a palmeira que hoje alimenta tantas pessoas se originou de duas etnias, Tucuju e Tupi.*

*A etnia dos Tupis teve alguns casamentos com outra etnia. Eles sempre gostaram de morar onde tivesse água, eram fortes e altos. Mirikatxi e Ātury se casaram e tiveram uma menina a quem deram o nome de Mirim. A menina faleceu e foi enterrada na beira do rio. Lá nasceu uma palmeira grande, bem viçosa, a qual deram o nome de miriti. Daí a origem dos grandes miritizais na beira dos lagos, igarapés e rios. São tantas que alimentam as aves e nós indígenas.*

*Tudo na natureza tem dono.*

O mito das três palmeiras foi registrado por Edilena dos Santos, docente da disciplina Cultura Indígena pelo SOMEI – Sistema Organizacional Modular de Educação Indígena e graduada em Licenciatura Intercultural Indígena pela Universidade Federal do Amapá – UNIFAP. Ele foi contado em 2013 pelo senhor Celino Forte, morador da aldeia Açazal, falecido pouco tempo depois, aos 68 anos. Durante os cinquenta dias de duração do módulo em que ministrou aulas nesta aldeia, Edilena registrou histórias e saberes das pessoas mais idosas e trabalhou este material em diversos espaços possíveis de aprendizagem e troca de conhecimentos, entendendo todo o território e a terra indígena como "sala de aula" e utilizando recursos como dramatização, viagens de campo e atividades práticas (confeção de artefatos, "laboratórios" de culinária indígena e outras). Estácio dos Santos, docente Karipuna da disciplina Língua Indígena pelo SOMEI e também graduado pela UNIFAP no mesmo curso leu e revisou o mito com a comunidade da aldeia Açazal em junho de 2015, fazendo importantes apontamentos de ordem linguística e cultural que poderão no futuro ser utilizados por pesquisadores (sobretudo indígenas) desta área como ponto de partida para o desenvolvimento de um amplo leque de temas a ser explorado (a relação entre as três palmeiras e as origens dos Povos Indígenas de Oiapoque e a construção de sua identidade organizacional política, entre outros).





# Saberes do povo Karipuna, da aldeia Açaizal



## NOSSOS CONHECIMENTOS SOBRE O AÇAÍ



De primeiro, o açai era gente. Bacaba era gente. Os paus todos de primeiro eram gente. Os pássaros, como o magarê e as garças eram gente. A cutia, veado, macaco, era tudo gente de primeiro. Açai tem muito filho e muito sangue. Era gente antigamente. Agora a gente mata o que era gente para comer.

Roberta Forte,  
AGRICULTORA E ARTESÃ

Açaizeiro é uma árvore alta e fina; dá frutos em cachos, em camadas de açai. Ele dá frutos na época do verão e do inverno: no verão, nos meses de outubro e novembro e, no inverno, nos meses de abril, maio e junho. Os homens sobem no pé do açaizeiro para tirar o açai, para depois se fazer o vinho de açai; as sementes as artesãs usam para fazer seus artesanatos, como colares, brincos e pulseiras. Para subir no açaizeiro, os homens usam uma braçadeira no pé do açai e uma vez recolhido o cacho, são as mulheres que amassam o açai e fazem o vinho.

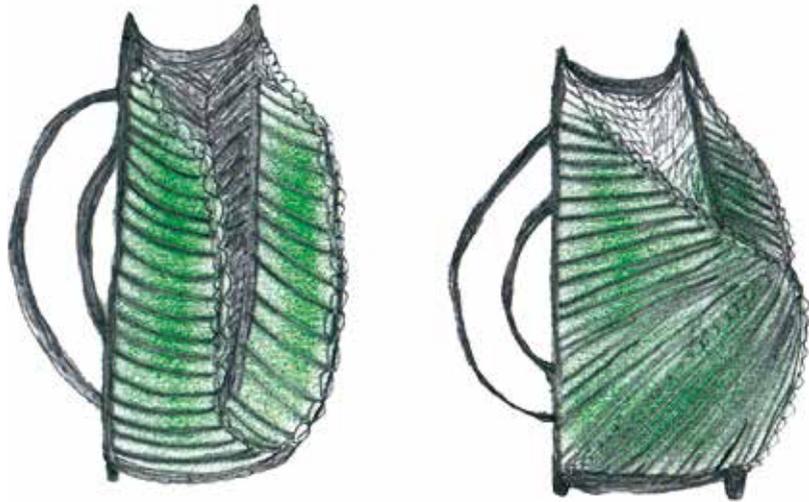
Bruna Almeida

O açai é apanhado na beira dos rios, igarapés, lagos e também nos quintais das casas. Aqui na nossa região, o açai é apanhado no período do inverno, nos meses de março a junho. Por existir muito açai nas terras indígenas, há uma aldeia com o nome de Açaisal porque ela está próxima da região chamada açaisal, onde tem muitos açaizeiros juntos.

Maria Tereza Cristina Jeanjacque



## UASEI TEM VÁRIAS UTILIDADES



O açaizeiro serve para a construção de casas. Do açaizeiro se tira a folha com a qual se tece; tira também a ripa ou juçara, usada para assoalhar. Serve para esteio e parede de casa. Da folha do açaizeiro se faz jamaxi e outros artesanatos e serve para alguns animais construírem suas casas, como o japim. Também se joga a folha do açaizeiro em cumeeira de casa. A folha é muito utilizada para construir pequenos *kabe* para se proteger da chuva. Da fruta se faz o vinho, que serve como alimento para a comunidade e se tira o óleo do vinho, que serve para passar no cabelo. Há uma diferença entre açai da grota e açai da várzea. O da grota é mais graúdo e seco, não tem muita carne. O da várzea é mais fino e tem bastante carne, faz um vinho cor de sangue. Há dois sabores diferentes, um tem gosto salobro e o outro tem o gosto normal do açai. Da raiz do açaizeiro se faz remédio caseiro para diarreia e malária. Tira quatro raízes, coloca no fogo para assar, depois de assado pila, espreme, tira o sumo e bebe meio copo e adeus diarreia e malária.

José Damasceno Forte Karipuna,  
CACIQUE

Nós indígenas fazemos muitos usos dessa palmeira, desde a alimentação até o artesanato e a medicina. Usamos a raiz para combater malária, picada de cobra e diarreia. No artesanato usamos as sementes para fazer colares, pulseiras, brincos e cortinas. As folhas usamos para fazer jamaxi ou *katuhi* para carregar mandioca, caça, lenha e japa para se proteger de chuva e sol. Antigamente usávamos a paxiúba para fazer assoalhos e paredes das casas.

Na Semana Santa, pelo fato do açaí ser vermelho e ter “vindo do sangue”, nós, moradores da aldeia Açaizal, fundada em 1975 e que tem por padroeiro São Sebastião, oferecemos açaí em abundância a todas as pessoas que nos visitam, simbolizando o sangue de Cristo. É um “festival do açaí” que realizamos bem no período em que inicia a safra.

Contam os antigos que na outra geração os macacos eram gente, mas desrespeitaram a Semana Santa e foram transformados em bicho. Por isso respeitamos as árvores, as águas e os animais, porque eles eram pessoas. Cada um foi morar onde quis. Em muitos lugares de nossa terra indígena e fora dela se diz às crianças que se subir em árvore na semana santa a gente cria rabo, como macaco, porque tem que ter respeito.

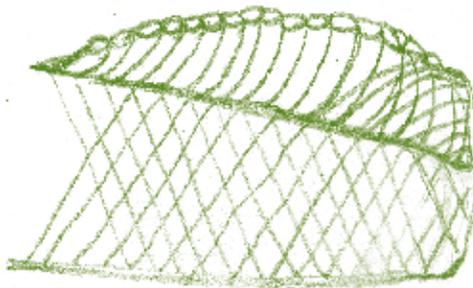
Em nossa região há muito açaí e nós gostamos de consumi-lo em nossa alimentação. O modo mais comum de consumir o açaí é extrair o vinho para tomar acompanhado de farinha de mandioca ou farinha de tapioca. Servimos com carne e peixe salgado assado.

A extração do vinho do açaí é uma atividade trabalhosa, mas da qual gostamos muito, porque envolve toda a comunidade. Homens e mulheres trabalham na retirada dos cachos, subindo no açazeiro com auxílio de uma cinta (feita de fibra natural ou da própria folha do açaí) que utilizamos nos pés para facilitar a escalada, chamada peconha e um terçado para cortar os cachos. Depois os frutos são trazidos para a aldeia, debulhados e processados. Para extrair o vinho podemos usar a amassadeira elétrica, que facilita e torna mais rápido o trabalho, mas para o nosso consumo preferimos usar o pilão e a peneira, pois assim não bate a semente junto e o vinho não fica travoso. Esse modo diminui também o risco de contaminação pelo inseto barbeiro, transmissor da doença de chagas, encontrado com frequência no meio do açaí. Para amassar os frutos é preciso ter

as mãos bem limpas. O açaí fica de molho na água para amolecer e só então é amassado. A água para amolecer o açaí tem que estar quente, mas não muito. O ponto certo de temperatura não pode queimar o dedo.

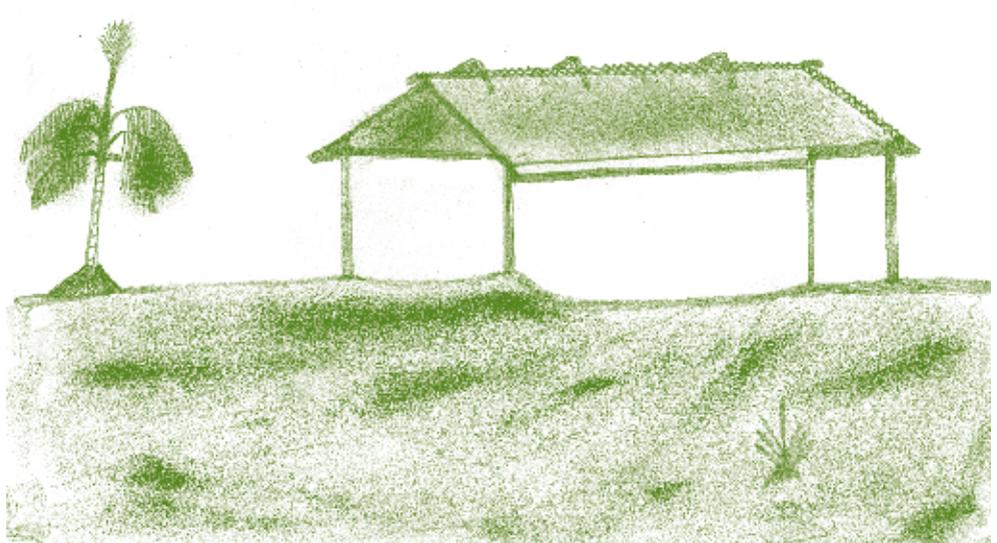
Também servimos o vinho junto com mingau de farinha, crueira ou tapioca. No lugar de misturar água ou leite, acrescentamos açaí no mingau já pronto. O kakajako é a parte mais grossa, mais concentrada, que fica junto do caroço amassado, que misturamos com a farinha e partilhamos com as crianças durante o trabalho de extração do vinho. Essa é uma prática comum nas aldeias indígenas de Oiapoque.

Autoria coletiva





## AS PARTES DO AÇAÍ



O açaí é muito importante para nós e os animais. Nós utilizamos as folhas para colocar em cima da cumeeira das casas, para fazer jamaxi e carregar mandioca, frutas etc. O palmito e a raiz são bons para fazer remédios, o fruto é bom para beber, os caroços são importantes para desenhar a bandeira do Brasil, fazer colar e outros usos. A árvore a gente usa para tirar a ripa e a juçara.

Nelma dos Santos Quaresma,  
ESTUDANTE



## A VIDA DO AÇAÍ



A vida do açaí é normal, grela no igapó, cresce, forma touceira. Depois produz grande quantidade de cachos. Quando os caroços começam a pretar os macacos, papagaios, guaribas, tucanos, araras etc. se alimentam das frutas. Esses animais gostam muito de açaí para poderem sobreviver.

ErasmO dos Santos,  
ESTUDANTE



## BICHOS QUE SE ALIMENTAM DO AÇAÍ



Em época de açai há muitas espécies de aves que se alimentam dele, como maracanã, papagaio, arara e também da bastante jiju, que é um peixe de escama escura, semelhante a traíra. É o tempo em que os jiju ficam muito gordos, com a barriga cheia de açai. É por isso que nessa época nós gostamos de comer jiju assado, cozido e frito.

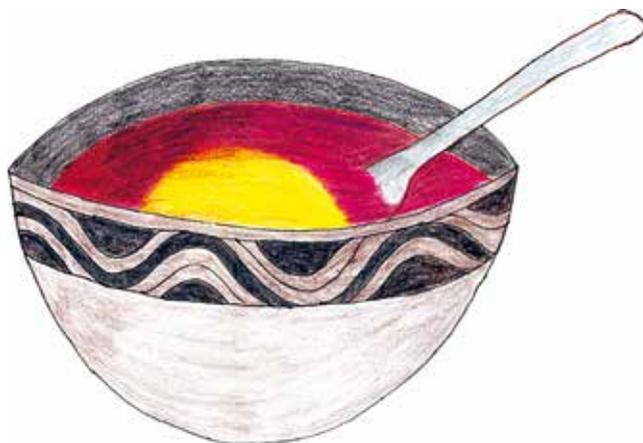
Lucélia Forte Damasceno,  
ESTUDANTE

O poraquê vê a sombra do cacho de açai na água. Ele solta um choque na sombra do cacho e o açai cai na água e assim ele pode comer.

José Damasceno Forte Karipuna,  
CACIQUE



## COMO SE PREPARA O AÇAÍ



O açai é importante principalmente na época do mês de abril. É o período que consumimos mais no nosso dia a dia. Os homens vão apanhar e quando chegam com o açai as mulheres vão prontas para destrilhar do cacho. Depois de destrilhado, colocamos a água no fogo para esquentar; quando o açai amolece, colocamos dentro do alguidar para amassar, coar no crivo dentro de uma bacia. Terminando de preparar o açai nós temos o costume de convidar as pessoas da comunidade para tomar o vinho. Essa é nossa realidade que temos do açai. E eu amo a vida que tenho.

Cleivane dos Santos Quaresma,  
ESTUDANTE



## TABUS E RESTRIÇÕES

Dizem os antigos que ‘faltou um grau para o açaí ser veneno’, por isso é preciso ter alguns cuidados. Quando a pessoa bebe açaí, não pode tomar cachaça, porque faz muito mal e a pessoa pode até morrer. Também não pode misturar açaí com fruta azeda, como limão. Tem gente que tem medo até de beber o vinho e deitar, apesar de o açaí dar muito sono.

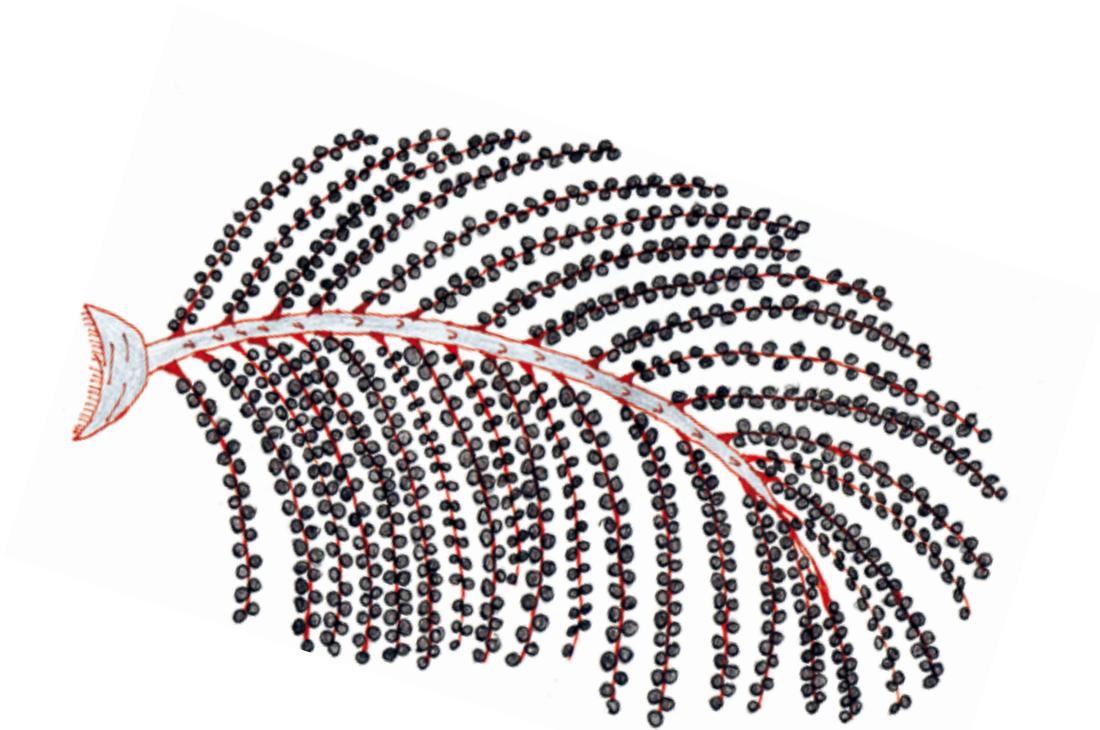
Haroldo dos Santos Vilhena, Karipuna,  
TÉCNICO DA FUNAI

O açaí é um alimento que contém muitas substâncias nutritivas para o ser humano, como ferro, calorias e vários tipos de vitaminas. Porém não é aconselhável misturar com frutas como limão, laranja, cupuaçu, graviola, manga, tangerina, jaca e outras frutas ácidas. Se acaso a pessoa estiver com problema de estômago, com sinais de gastrite, não deve tomar açaí ou pode sofrer muita azia, dor e pode causar vômitos. Caso não tenha médico para fazer o tratamento, a pessoa pode usar como medicamento a casca do pião branco: coloca na água filtrada e bebe quatro vezes ao dia. Quando a pessoa estiver tomando um remédio não deve tomar açaí, pois pode provocar vômito e até mesmo matar.

Eldely Narciso Iaparrá,  
PESQUISADOR PALIKUR



## IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DO AÇAÍ

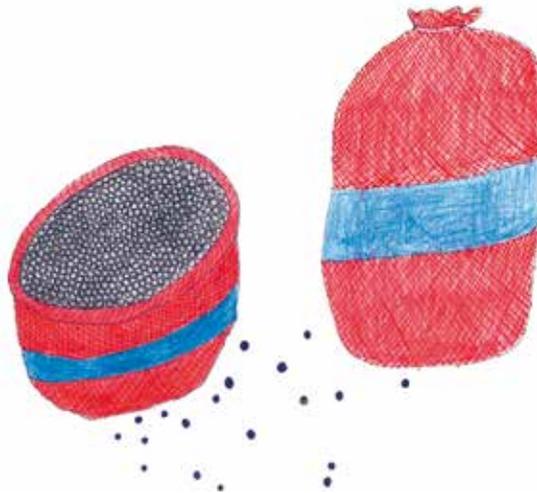


Dentro da aldeia a importância econômica do açai é fraca, porque todas as pessoas tiram o açai. Quando uma pessoa tira o açai ela convida toda a comunidade para beber, por isso ninguém compra. Fora da aldeia nosso açai é muito conhecido, é o melhor da região e tem uma importância econômica muito grande para a aldeia durante cinco meses.

Estefânio Forte,  
PARTICIPANTE DO TREINAMENTO



## COMO ERA COMERCIALIZADO O AÇAÍ ANTES E COMO É AGORA



Antes as pessoas iam tirar o açaí e quando chegavam em casa pegavam uma canoa maior, embarcavam os cachos e levavam por fora (pela foz do rio Uaçá), para Saint Georges (Guiana Francesa). Em Saint Georges eles debulhavam duas ou três sacas de açaí para vender, no máximo. Os outros cachos eram levados para vender na cidade de Oiapoque. Depois que foram construídos barcos para as comunidades ficou muito mais fácil transportar o açaí. Quando começaram a proibir a venda dos produtos brasileiros em Saint Georges, os índios pararam de viajar por fora e comercializar seus produtos. Agora nós viajamos pela aldeia Manga e chegando lá fretamos carro para ir a Oiapoque vender nosso açaí. Não podemos vender em Saint Georges porque não temos documento francês. É por isso que é proibido vender nossos produtos no lado francês: se a polícia pegar um índio que não tem documento, ele é preso. A passagem de voadeira para transportar o açaí custa R\$ 40,00 e o frete de carro até Oiapoque R\$ 70,00, só de ida.

Marinelson dos Santos,  
ESTUDANTE KARIPUNA



## DIFICULDADES NA COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ ONTEM E HOJE

Antigamente, bem pertinho de nossa aldeia tinha bastante açaí. As pessoas iam rapidinho e tiravam o açaí. Com o passar do tempo os açazeiros foram morrendo em frente da nossa aldeia e foi formando campo. Agora temos açaí só nos igarapés e nas beiradas do Rio Curipi. No passado os moradores da nossa aldeia não vendiam muito açaí na cidade, como nos dias de hoje. Os moradores pegavam o açaí apenas para sua alimentação. Não tinha muita saída o açaí naquela época, era vendido apenas em cachos. Nos dias de hoje vendemos açaí em sacas de cebola, mas não podemos apanhar bastante para vender por não termos grandes barcos para transportar para o município de Oiapoque. Não vendemos muito também porque se não tem contrato a pessoa não vende seu produto. Às vezes vendemos com preço muito baixo. Precisamos ter uma boa embarcação e bons compradores. Agora temos apenas para nosso consumo. Como não temos uma embarcação adequada, recebemos ajuda das pessoas que têm embarcações pequenas, mas as passagens são muito caras. Não dá para levar muita saca de açaí. Se levar pouca, não dá nem para pagar nossa passagem.

Naira Batista Forte, Lisielson Forte de Oliveira,  
Josilene Forte de Oliveira, Josiane dos Santos Damasceno,  
Edmar dos Santos, Gilmar dos Santos, Loriane dos Santos Damasceno, Nilson  
Forte dos Santos, Martinho Júnior dos Santos Damasceno,  
ALUNOS DA ESCOLA DA ALDEIA AÇAIZAL



## MORAR NA ALDEIA AÇAIZAL

Açaizal é uma aldeia tranquila, boa de se viver. Tudo é farto, principalmente as frutas, como o açaí, a banana, a laranja, a bacaba e o mel, que é fácil de tirar. Onde a gente vai, pesca rápido um peixe, traz fresquinho na hora e come. É nesses trabalhos que a comunidade se reúne e isso é fundamental na vivência da aldeia. Se formos para a cidade, não teremos nada. Como é que a gente pode querer sair de um lugar onde tem tudo?

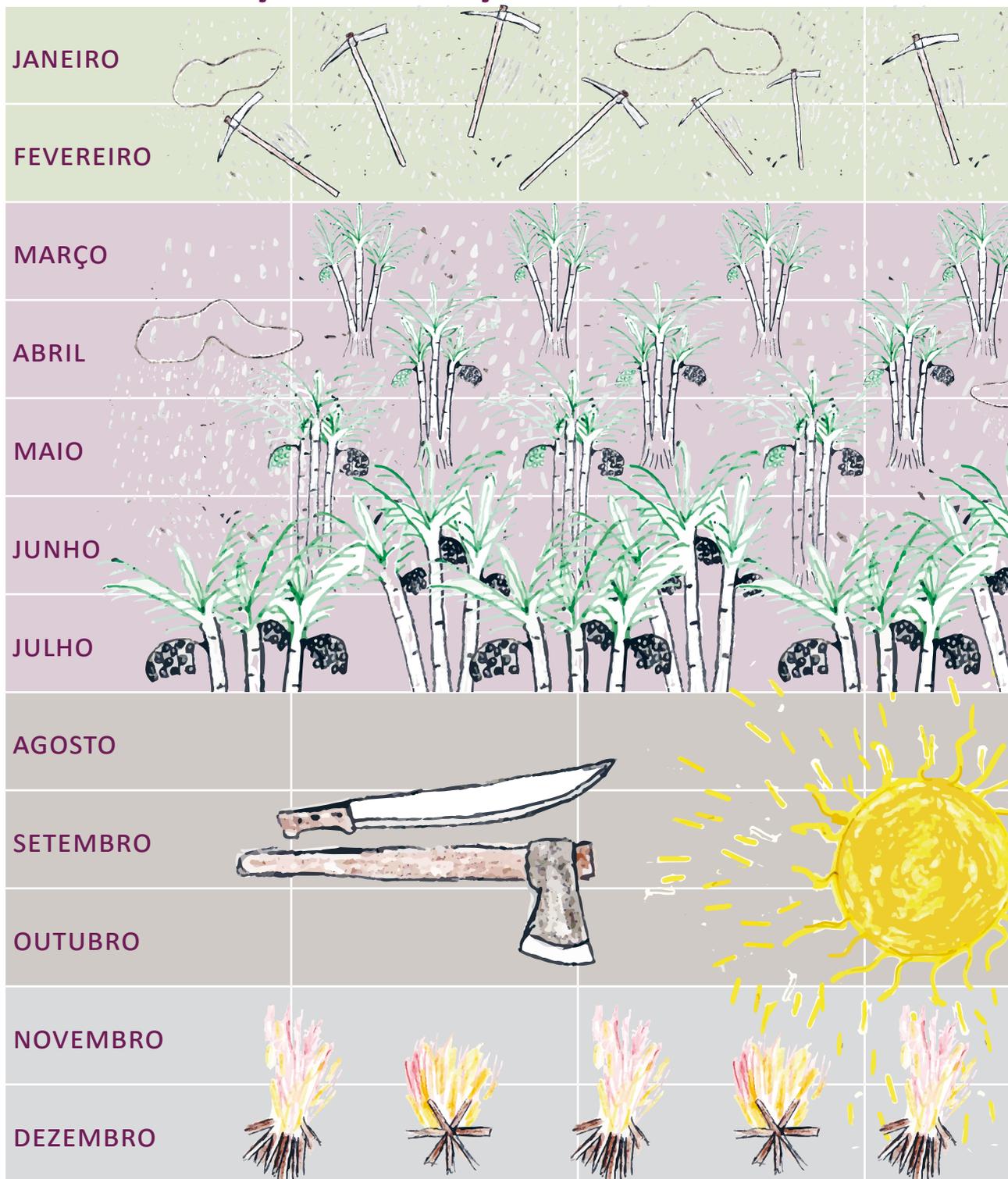
Tudo em nossa comunidade é feito em coletividade: o trabalho das roças, do mutirão de plantio, a fabricação da farinha, o manejo de açaizais. São as atividades que a gente vive no dia a dia, trabalhando em comunhão aqui dentro, com o espírito de mutirão, um ajudando o outro. O mesmo sistema é usado no projeto do mel.

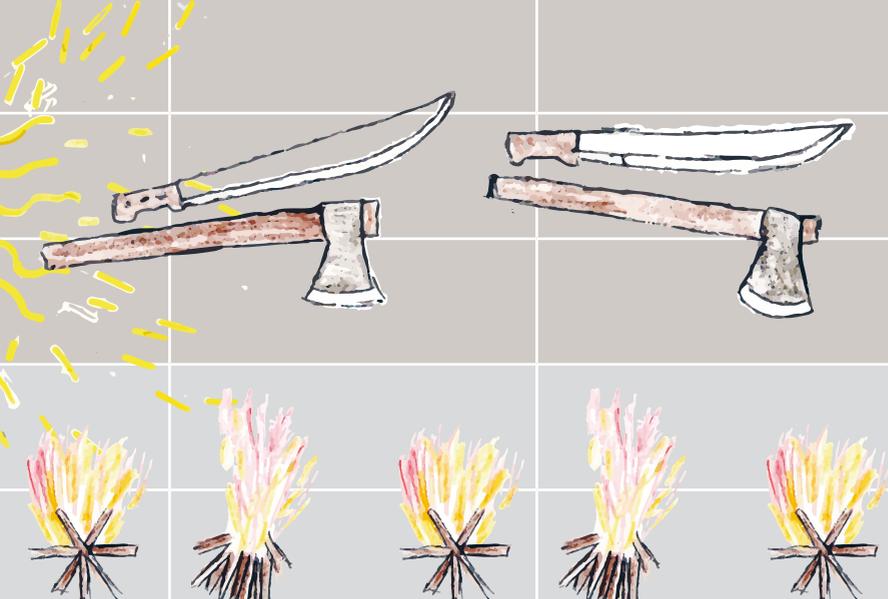
Faz tempo que a gente vem tralhando com o açaí e é um trabalho que a gente sempre valoriza, é de onde a gente tira um pouco do sustento, por isso eu acho que a gente gosta muito do açaí. A gente apanha muito para tomar no período da safra, além de vender, e é por isso que dá o prazer da gente trabalhar com o açaí. Daqui há uns anos vamos ver esses projetos trazendo melhorias para o futuro dos nossos filhos.

O Projeto ABC tem auxiliado a comunidade a investir em questões internas de maneira coletiva, como compra de óleo diesel para funcionamento da energia elétrica e aquisição de outros itens que beneficiam a aldeia toda. Ele veio trazer mais união para nossa comunidade. Esperamos que no futuro o açaí possa ser uma segurança para geração de renda da aldeia Açaizal.

Manoel Evandro Damasceno  
Joazio Quaresma dos Santos

# CALENDÁRIO DO AÇAÍ NA ALDEIA AÇAIZAL



|  |                   |
|--|-------------------|
|    | PLANTAÇÃO         |
|    | PLANTAÇÃO         |
|  | AÇAÍ              |
|  | AÇAÍ              |
|  | AÇAÍ              |
|  | AÇAÍ              |
|  | AÇAÍ              |
|  | ROÇAGEM E DERRUBA |
|  | ROÇAGEM E DERRUBA |
|  | ROÇAGEM E DERRUBA |
|  | QUEIMADA          |
|  | QUEIMADA          |





# O projeto ABC da fruticultura familiar

## A IMPORTÂNCIA DO AÇAÍ NA REGIÃO DO OIAPOQUE: MANEJO E CADEIA PRODUTIVA

Rosélis Remor de Souza Mazurek  
BIÓLOGA, CONSULTORA DO PROJETO GATI AMAPÁ



*Uasei* (patoá), *was* (palikur), *wasai* (kali'na) ou simplesmente açaí é como é conhecida a palmeira de raízes externas avermelhadas, múltiplos pés e frutos pequenos e arroxeados, utilizada para diversos fins entre muitos grupos habitantes da Amazônia. Com o nome científico de *Euterpe oleracea*, sua ocorrência na região do Oiapoque é apenas parte de sua distribuição geográfica, que inclui a Guiana Francesa, Suriname, Guiana e Venezuela, chegando ao Tocantins e Mato Grosso. O açaí ocorre em maior abundância na região do leste amazônico, nos estados do Amapá, Pará e Maranhão. Ocupa preferencialmente, mas não apenas as áreas estuarinas inundadas periodicamente, bem como os "baixões" ou grotas dentro da mata de terra firme, em menor quantidade nesta última. Ocorre em grandes concentrações denominadas *pies uasei* (local de muito açaí) ou açaizais. O açaí "gosta" de ficar em terrenos sujeitos a alagações, como outra palmeira bastante conhecida pelos povos indígenas amazônicos, o miriti, buriti ou *bax*.

Apesar do açaí já ser um velho conhecido das populações indígenas locais, sua descrição científica ocorreu em 1824, pelo botânico alemão Carl Friedrich von Martius, que percorreu 10 mil quilômetros em terras brasileiras, entre 1817 e 1820, acompanhado do zoólogo Johann Baptist von Spix, descrevendo e nomeando espécies da flora brasileira, em uma das mais importantes expedições botânicas do mundo feita por naturalistas estrangeiros, particularmente na Amazônia.



Existem espécies que são semelhantes ao açaí em outras regiões do Brasil, com uma diferença bem visível: o fato de terem um só caule ou pé. Também em algumas destas espécies a parte mais consumida é o palmito, a parte de dentro que fica na ponta do caule, ao invés da polpa do fruto.

Entre os povos indígenas de Oiapoque, o açaí tem como seu uso principal a alimentação, a partir de um processamento geralmente manual de amolecimento da polpa e filtragem do qual se extrai um suco roxo e grosso, que é consumido na hora (nos casos de impossibilidade de refrigeração) com farinha de mandioca ou de tapioca, carne de caça e mais recentemente bebido com açúcar. Relatos das pessoas mais idosas diversificam o uso da espécie, incluindo a casca do caule para assoalhar a casa e o uso medicinal para mordida de cobra e tratamento de malária.

A região de várzea do baixo Rio Kuripi, na Terra Indígena Uaçá, morada do povo Karipuna concentra açaizais que ocupam uma grande área que se estende além de sua foz, no Rio Uaçá. Ela é o local tradicional de coleta do fruto para as festas religiosas locais e para a venda, tanto interna quanto externa. Existem outras manchas de ocorrência de açaizais que incluem algumas regiões de terra firme, ilustradas no **etnomapa** produzido pelos índios da região do Oiapoque em 2003, como parte das ações de valorização do conhecimento local e apoio a gestão das Terras Indígenas.

As qualidades de açaí encontradas nas terras indígenas de Oiapoque possuem algumas características que permitem aos índios diferenciar os tipos distintos de frutos. Para isso levam em consideração a espessura e a umidade da polpa, o tamanho do fruto, a associação a diversos ambientes (campo alagado ou várzea, grota ou terra firme), além de distinguirem-se também pelas diferentes épocas de produção, como “açaí de verão” e “açaí de inverno”. O açaí da terra firme é às vezes considerado mais seco, produzindo menos polpa, apesar de ser maior que o encontrado nas várzeas do Rio Kuripi. A polpa de açaí produzida na região, particularmente na aldeia Açaizal, é reconhecida como de qualidade superior por compradores dos municípios de Oiapoque e Macapá, que vêm comprar açaí na entressafra do sul do Amapá, concomitante à safra no município do Oiapoque.

A época de produção do açaí nas Terras indígenas do Oiapoque tem início em meados de março, atingindo um pico em maio e estendendo-se até julho, início da estação seca ou verão, quando a disponibilidade de frutos já diminuiu bastante.

Os conhecimentos destes povos acerca desta espécie vegetal, no entanto, não se resumem às suas funções alimentar e econômica. Sua importância se revela em histórias e mitos que remontam à construção da identidade dos povos indígenas habitantes da bacia do rio Uaçá – Karipuna, Galibi Marworno e Palikur - e à unidade de sua organização política, assim como nos relatos da vida ritual, de uso e consumo cotidianos dos habitantes da aldeia Açaizal, do povo Karipuna, uma das mais antigas comunidades do rio Kuripi.

Como resultado das discussões promovidas na elaboração do Programa de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas do Oiapoque (PGTA) em 2010, os povos indígenas do Oiapoque decidiram priorizar e investir no manejo, no apoio e na melhoria da comercialização do açaí dentro do Eixo Manejo Sustentável dos Recursos Naturais do PGTA. Tal decisão foi tomada em função do açaí ser um produto extrativista abundante, importante na alimentação e bem inserido dentro das práticas locais (tomar açaí durante a Semana Santa na Aldeia Açaizal, por exemplo), um produto com um mercado crescente com possibilidades reais de melhoria na geração de renda e que valoriza a biodiversidade e a floresta em pé.

## O projeto ABC



As primeiras reuniões de estruturação do projeto de manejo do açaí ocorreram em 2011 e passaram a incluir outros temas secundários como as pragas da mandioca e bananas e a necessidade de revitalizar laranjais já antigos nas terras indígenas e passando a chamar-se Projeto Açaí, Banana e Citros – ABC da Fruticultura Familiar das Comunidades Indígenas de Oiapoque.

Tendo com foco central o manejo da palmeira do açaí o projeto foi implementado em 2012 com duração de 3 anos. A parceria com a Embrapa Amapá visou promover o manejo de açaizais de baixo impacto em parcelas demonstrativas, localizadas em ecossistemas diversos dentro da terra indígena, com o objetivo final de fortalecer a cadeia de comercialização do fruto de forma sustentável. As técnicas de manejo adquiridas pelos índios visavam aumentar a produção dos açaizais próximos às aldeias, mantendo a biodiversidade vegetal associada a eles.

Foram realizadas sete etapas de treinamento, em que os participantes indígenas do projeto e os técnicos dos órgãos governamentais puderam intercambiar conhecimentos e aprender técnicas de manejo de açaí por meio de atividades práticas em 11 áreas de 50 m por 50 m cada uma, que totalizaram 2.500 m<sup>2</sup> de área manejada. A escolha destas áreas foi realizada pelos índios, que tem profundo conhecimento sobre a ocorrência do açaí nativo na região e levaram em consideração a distância que teriam que percorrer de suas aldeias até essas áreas, bem como a ocorrência de outros tipos de árvore e vegetação nesses açaizais. Ela envolveu as comunidades das aldeias Açaizal, Ahumã, Ariramba, Curipi, Galibi, Manga e Tukay. Entre os açaizais escolhidos havia desde áreas altamente produtivas, com touceiras de açaí jovens e boa quantidade de rebrotações, até áreas sem produção, com touceiras finas e altas e sem rebrotações.

## A técnica de manejo de açazais de baixo impacto na biodiversidade



O aspecto central da técnica de manejo de baixo impacto, e a mola mestra dos treinamentos realizados com os índios, consistiu em manipular a quantidade de luz do sol que entra no açazal - que é um aspecto limitante ao crescimento e produção dos frutos, o número de pés de açaí dentro de uma mesma touceira e o número de touceiras e indivíduos de espécies de árvores em relação a elas mesmas na área de manejo do açazal. Isto é feito para aumentar a produção de frutos e mantendo a biodiversidade ou diversidade de espécies que vivem naturalmente junto com os açais. Por exemplo, se há muitos pés de açaí numa mesma touceira, eles acabam competindo tanto pelos nutrientes do solo próximos às suas raízes quanto pela quantidade de luz que suas folhas precisam para crescer e acabam não produzindo tantos frutos quanto poderiam. Se houver, também, muitas touceiras de açaí numa mesma área elas não só competem por sol e nutrientes com as outras touceiras, mas também, com as outras árvores que vivem no mesmo espaço, fazendo algumas delas desaparecerem, diminuindo assim a biodiversidade no açazal. Pode ser também que se houver um número muito grande de árvores de outras espécies no açazal, elas impeçam as touceiras de açaí de crescer e produzir muitos frutos. Faz-se, então, um desbaste planejado dentro de cada touceira, no número de touceiras e do número de árvores na parcela de manejo, baseado nos resultados positivos deste tipo de intervenção já testada pela Embrapa.

*“A parcela de manejo é uma área demarcada dentro do açazal, no tamanho de 50x50m, que se divide em quatro partes. Fica 25x25m em cada quadrado. Depois de feita esta repartição, uma turma de seis pessoas e um técnico formam*

um grupo, que fica no seu quadrado e começa o trabalho. Os quatros grupos são responsáveis por conferir quantas touceiras de açazeiro e quantas e quais árvores existem na parcela. O processo seguinte é medir a cintura dos açazeiros, calcular a altura e ver se tem cacho. Depois conferir os açazeiros para contar o número de adultos, jovens e perflhos. Feito isso os grupos vão selecionar os açazeiros que vão ficar e aqueles que vão ser derrubados. Algumas touceiras também são eliminadas. As outras árvores também são selecionadas: vemos quantos tipos de árvores existem e damos o nome de cada uma, considerando: grossas, que tem 140 centímetros de roda; médias, entre 60 e 140 centímetros de roda; e finas, entre 15 e 60 centímetros de roda. O manejo é feito em diferentes áreas, como a grota ou baixão e a várzea. No meu ponto de vista vejo que o manejo não deve ser só de açai. Outros tipos de manejo são importantes, porque além de preservar, ajuda a natureza a sobreviver. Esperamos que o manejo venha a facilitar a vida financeira de cada comunidade.”

José Damasceno Forte Karipuna,  
CACIQUE

“O manejo do açai é um projeto que foi aprovado pela EMBRAPA, Iepé, TNC, CCPIO, RURAP, IEF e FUNAI e acontece em nossa comunidade. O manejo é feito em uma área de cinqüenta metros quadrados, dividida em quatro partes de vinte e cinco metros cada. A comunidade deu total apoio para manejar, com vinte e quatro pessoas que foram divididas em quatro grupos. Os grupos foram medindo a grossura dos açazeiros, a altura, conferiram as touceiras. Depois foram escolhidas as touceiras mais feias para serem derrubadas e as mais bonitas ficaram, ou seja, as mais novas. O manejo é um grande exemplo de como preservar a natureza, porque não é queimado, não destrói muitas árvores e a natureza agradece.”

Estefânio Forte, Karipuna da aldeia Açazal,  
PARTICIPANTE DO TREINAMENTO

As orientações técnicas do manejo de baixo impacto adquirem uma nova dimensão quando feitas em terras indígenas. O desbaste ou retirada de indivíduos ao ser efetuado na parcela precisa, também, considerar a dimensão e importância cultural associada a certas espécies de árvores e obedecer às regras locais de como tratá-las.

“Durante as atividades de manejo das parcelas de açazais é preciso ter cuidado com a escolha dos “indivíduos” a serem derrubados para aumentar a luminosidade da área. Algumas árvores são pajé, como o Tawari. Antes de derrubar qualquer árvore da floresta é preciso conversar com ela, porque antigamente as árvores eram pessoas, como nós. Um dia nós vamos ser árvores também, então é preciso ter respeito com elas.”

Sr. Raimundo Iaparrá,  
CACIQUE DA ALDEIA PIQUIÁ.

## O arranjo institucional de gestão do Projeto ABC

A partir do panorama atual da comercialização do açaí nas Terras Indígenas do Oiapoque, os índios junto as suas instâncias representativas, como o Conselho de Caciques dos Povos Indígenas do Oiapoque, as demais organizações indígenas e seus parceiros na construção e implementação do PGTA (entre os quais a FUNAI, Iepé e TNC) traçaram estratégias e pensaram ações que diminuíssem as dificuldades enfrentadas e potencializassem os benefícios já existentes. Neste contexto a Embrapa, do Amapá, e o Instituto Estadual de Florestas (IEF) surgem como um novo parceiro importante, em função da longa experiência que acumularam no desenvolvimento e utilização de técnicas de baixo impacto na floresta, que aumentam a produção dos pés de açaí mantendo a diversidade da floresta associada ao açcaizal. Aliado a estas instituições, o Instituto de Desenvolvimento Rural do Amapá (RURAP), com presença permanente no Oiapoque e foco na extensão rural, passou a integrar o arranjo de implementação de um projeto voltado a manejar o açaí na região do Oiapoque. Um aspecto muito importante é que este arranjo de construção e implementação possibilitou a articulação de instituições que atuam em diferentes níveis (ação indigenista, pesquisa, extensão rural, educação escolar indígena, conservação ambiental) de forma integrada, dividindo as ações dentro das atribuições de cada uma delas, o que é um desafio constante destes arranjos. Uma das formas de acompanhar e azeitar as relações institucionais na implementação das ações foi a definição de um grupo coordenador composto de membros de cada instituição e uma agenda de reuniões semestrais sobre o andamento do projeto. Apesar das dificuldades, este arranjo bem como a frequência de encontros e reuniões realizadas se revelou, no entanto, muito eficiente na articulação e execução das ações em campo, que exigiram planejamento detalhado, dada a complexa logística envolvida nas atividades, durante todo o projeto.

Esta iniciativa dialoga com políticas públicas como o *Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade* (PNPSB – Portaria Interministerial MDA/MDS/ MMA nº 239, de 21/07/09). O Plano foi criado pelo Governo Federal para promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade e garantir alternativas de geração de renda para as comunidades rurais, por meio do acesso às políticas de crédito, a assistência técnica e extensão rural, a mercados e aos instrumentos de comercialização e à política de garantia de preços mínimos.

## O caminho do açaí: do pé à “cuia” dos consumidores

Os diferentes caminhos que o açaí percorre desde o cacho na árvore até a cuia dos seus diferentes consumidores chama-se *cadeia produtiva*. A cadeia produtiva serve para detalhar cada passo envolvido desde a coleta, o transporte, os diferentes compradores, a transformação do açaí em polpa, até o destino ao consumidor final. Este consumidor pode estar numa outra aldeia dentro das terras indígenas ou no município do Oiapoque, em Macapá, na Guiana Francesa ou até em outros países. Conhecendo as etapas da cadeia produtiva fica mais claro observar os problemas e potenciais existentes em cada uma delas, permitindo que se aperfeiçoem para que o manejo do açaí cumpra o objetivo de gerar renda como um produto extrativista local mantendo e valorizando a floresta, que é a casa de tantos outros recursos importantes para a sobrevivência cultural, social e econômica dos povos indígenas.

A cadeia produtiva do açaí nas Terras Indígenas do Oiapoque foi estudada em 2013, com o apoio da The Nature Conservancy, como uma demanda que surgiu em função das dificuldades já vividas pelos índios na comercialização do açaí.

Como afirmam os índios da região do Oiapoque, não é fácil tirar açaí: tem que subir de peconha, um laço que se coloca em volta dos pés para envolver e apertar o tronco do açaí e possibilitar a subida até o cacho, e cortar com facão ou faca que usualmente é levada presa entre os dentes. Tira-se um cacho de cada vez, o que exige um esforço físico grande. É arriscado também subir no pé de açaí depois da chuva, pois se pode escorregar, cair de lá de cima e se machucar muito.

O açaí é coletado principalmente em aldeias das Terras Indígenas Uaçá e Galibi, que fica no Rio Oiapoque. Na TI Uaçá, membros de algumas famílias que vivem em aldeias localizadas no baixo Rio Kuripi, debulham e ensacam o açaí ainda na área de coleta. Tenta-se coletar no máximo um dia antes de transportar e vender para que o fruto não perca qualidade e tenha comprador. O fruto segue para o município do Oiapoque primeiro de voadeira até a aldeia Manga, subindo o Rio Kuripi, onde tem um ramal ligado à BR 156 e de lá vai até a cidade de frete. Nesta etapa já existe alguns custos, como o combustível para a voadeira e do frete que sozinho custa de R\$ 60,00 a R\$ 80,00 só pra ir. Como nem sempre se sabe quem vai comprar, os vendedores indígenas ficam numa esquina no centro do Oiapoque

aguardando compradores, que podem ser batedores de polpa locais ou pessoas que revendem para batedores locais, feiras ou fábricas de processamento em outros municípios como Macapá, a 600 km ao sul do Oiapoque.

Há também aldeias da TI Uaçá, ao longo da BR 156, que coletam e vendem açaí. Eles pagam um frete caro se forem vender em Oiapoque. Alguns coletam o açaí e esperam na beira da estrada por compradores que trafegam entre Oiapoque e o sul do Estado e vice versa. Há, também, os que atendem pedidos de compradores específicos, retirando e comercializando quantidades previamente combinadas. Nem sempre essa comercialização é bem sucedida. Algumas encomendas não são retiradas e com isso os índios ficam com o açaí coletado no saco muito tempo, o que altera o sabor, perdendo qualidade e não é vendido. Em função disto, as vezes se vende o açaí coletado para qualquer comprador que passa na BR 156, pela insegurança de não saber se o comprador que pediu vai vir mesmo, para não perder o produto.

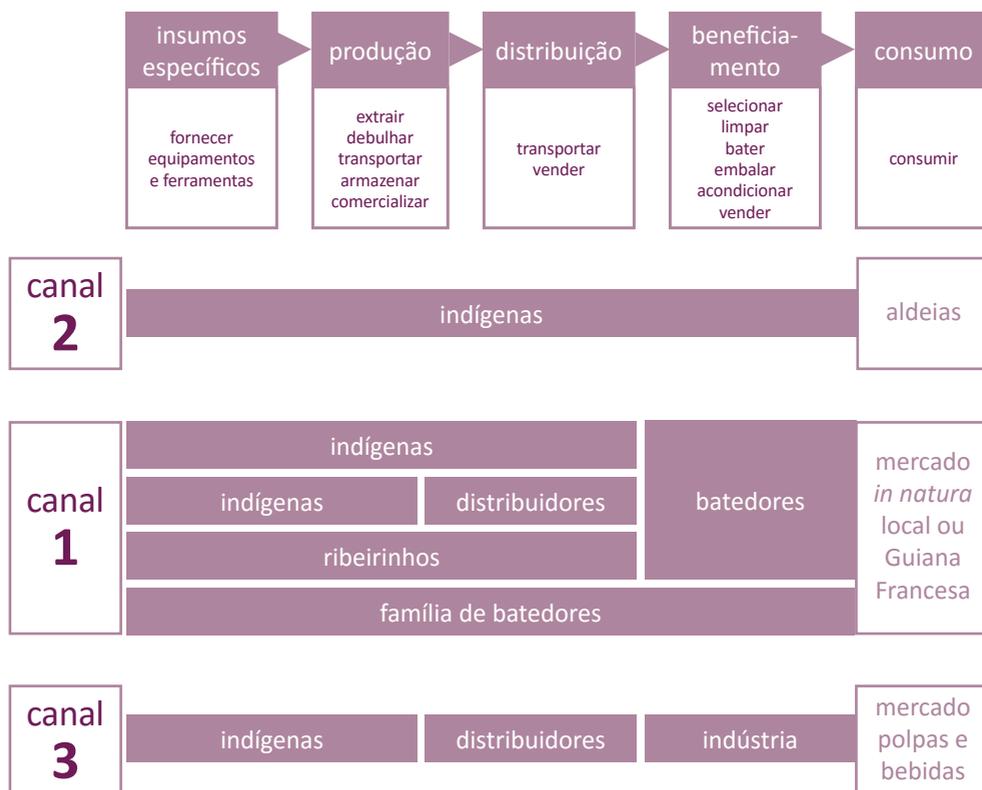
De modo geral, é possível afirmar que não existe uma relação de confiança estabelecida entre coletores e compradores. Os produtores indígenas também levam a sua produção diretamente para determinados batedores da cidade ou percorrem determinados roteiros em busca de estabelecimentos que ofereçam as melhores condições. O que acontece com frequência na época da safra é que índios de várias aldeias, tanto do Rio Kuripi quanto aqueles que moram ao longo da BR 156, vêm vender seu açaí na cidade do Oiapoque ao mesmo tempo, sem ter um comprador específico em vista. Com muito açaí a venda, os compradores pechinçam, o preço baixa muito e com a venda não é possível cobrir nem as despesas pagas para trazer o açaí da aldeia pra vender.

O açaí vendido no Oiapoque é transformado em polpa e vendido aos consumidores locais por inúmeras batedeiras existentes no município. Quando é entressafra do açaí no Oiapoque, vendedores trazem açaí dos municípios de Calçoene, Tartarugalzinho e até de Macapá para vender.

O período de safra dos açaizais no Oiapoque vai comumente de março a agosto, tendo seu auge nos meses de abril e junho. Nos municípios de Calçoene, Tartarugalzinho e arredores, vai de janeiro a abril, e nas ilhas do Amapá, de abril a agosto (Cf. Filizola, 2013).

Os índios também vendem a polpa do açaí dentro da própria terra indígena, mas são poucos os que fazem isto. O açaí é espremido na mão, acondicionado em sacos plásticos, colocados em isopor com gelo e transportados de voadeira para as aldeias que consomem. Os índios do Oiapoque preferem o açaí amassado na mão ao batido na máquina, em função da mudança de sabor entre estes dois métodos. O mercado de consumidores dentro da terra indígena pode ser mais bem explorado, pois implica em menos custos para quem coleta, além de fortalecer a segurança alimentar e o estreitamento das relações socioculturais e econômicas entre famílias e entre aldeias. Outra oportunidade que se verifica neste canal de comercialização é a venda para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

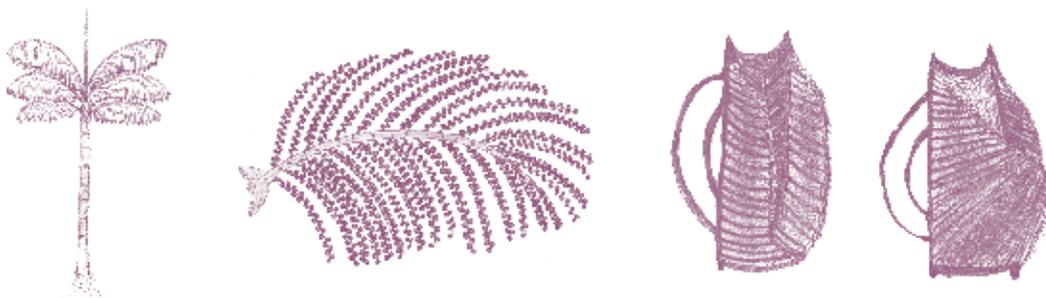
A estrutura da cadeia produtiva do açaí das TIs do Oiapoque pode, então, ser ilustrada no seguinte esquema em função de destino da produção: canal 1 – bateadeiras do Oiapoque e Guiana Francesa, canal 2 – aldeias dentro da TI e canal 3 – fábricas de polpa em Macapá e Santana:



## Comercialização e consumo do açaí

A extração para consumo e venda do açaí é uma prática corrente dentro das terras indígenas e o desejo dos índios é que este recurso, naturalmente abundante, tenha um maior aproveitamento como fonte de renda para as comunidades. Não se conhece a contribuição da produção do açaí da região do Oiapoque nas estatísticas estaduais, que se baseiam nos dados de desembarque na região sul do Estado. Uma explicação possível para isso é a de que o açaí oriundo do Oiapoque possa ter tido sua procedência atribuída à outra localidade ao longo dos anos, por múltiplos vendedores e compradores. Existem mapeamentos sobre a distribuição do açaí nas terras indígenas do Oiapoque, mas faltam estudos de estimativas de densidade e características mais precisas sobre outros aspectos populacionais importantes para apoiar o manejo da espécie e que devem ser considerados prioritários para aperfeiçoar as iniciativas de manejo hoje em andamento nas Terras indígenas do Oiapoque.

Na análise da cadeia produtiva, o estudo sugeriu a adoção de uma estratégia integrada para o enfrentamento de um dos principais problemas identificados que é o descompasso entre as demandas do mercado e a oferta da produção pelos índios. Essa tendência está relacionada com a ausência de uma estratégia logística de distribuição da produção e de diálogo entre produtores e compradores. Além disso, deve ser considerado que a ausência de acordos para dividir os diferentes mercados existentes coloca produtores indígenas da mesma aldeia e de aldeias diferentes na situação de concorrentes, o que diminui o poder de barganha de todos e dificulta o estabelecimento de relações de confiança entre fornecedores e clientes. Por outro lado, para o acesso ao mercado das fábricas de açaí de Macapá e Santana, é estratégico que se tenha capacidade de mobilizar um maior volume de produção, o que aumentaria em muito o poder de barganha das comunidades indígenas.



## Proposta de estratégia integrada com oportunidades de mercado para as diferentes aldeias

| Aldeia   | Mercados preferenciais considerando questões logísticas, ambientais e sociais |   |  |                    |
|--|---|---|--|--------------------|
| Aldeias de produção com qualidade superior (Açaizal e Encruzo) | Batedeiras em Oiapoque  | Batedeiras na Guiana (especialmente se for viável a rota pelo Rio Oiapoque) | Outras aldeias da TI (Kumarumã, Santa Isabel e Espírito Santo) | Mercados em Macapá |
| Manga  | Mercado interno (na própria aldeia, no Espírito Santo e em Santa Isabel)      | Batedeiras em Oiapoque  | Fábrica em Macapá  |                    |
| Aldeias da BR  | Fábrica em Macapá   | Batedeiras em Oiapoque  |  |                    |
| São José do Galibi   | Batedeiras na Guiana  | Batedeiras em Oiapoque  |  |                    |

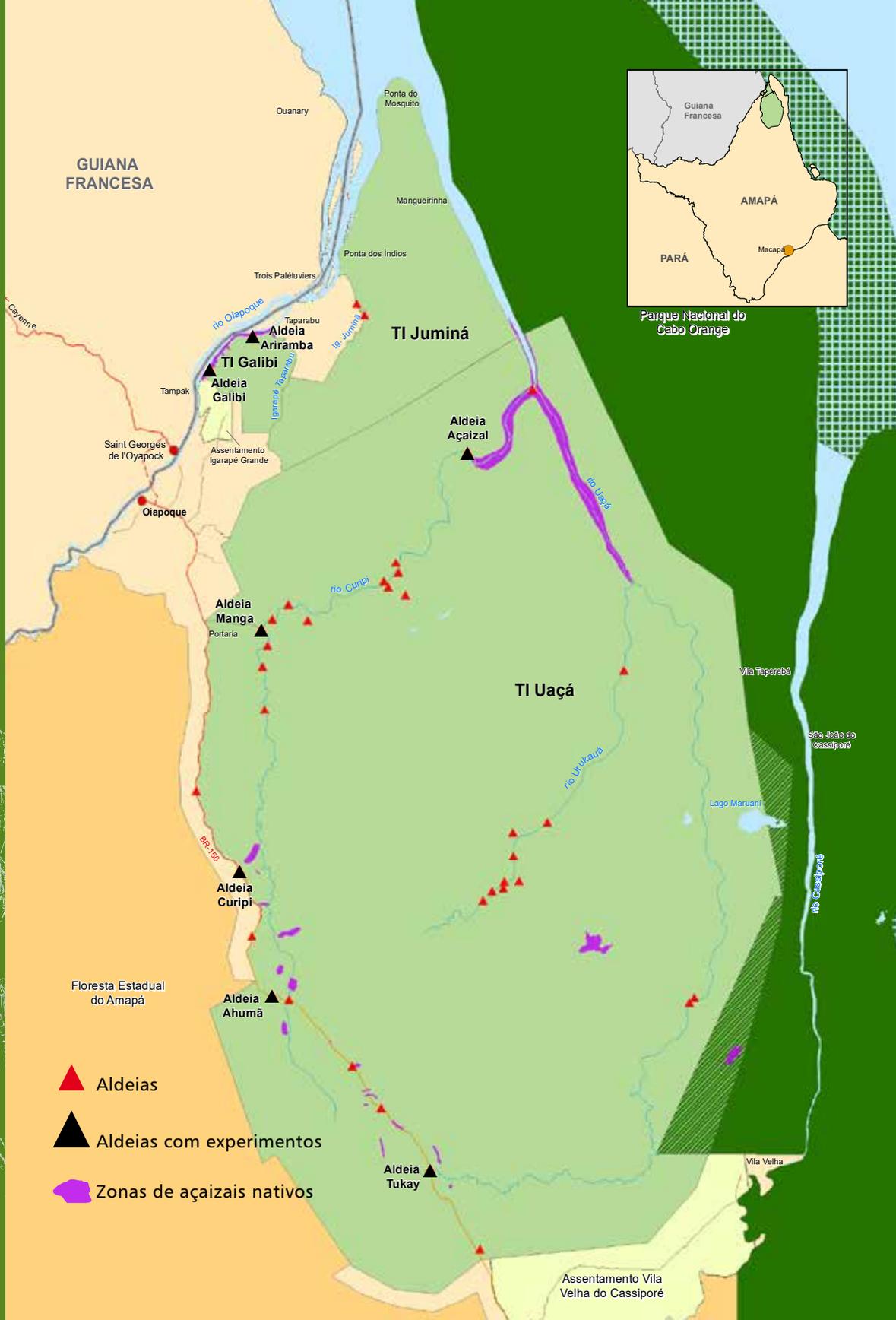
(FONTE: B. FILIZOLA, 2013)

A realização do Projeto Açaí, Banana e Citrus – ABC da Fruticultura Familiar das Comunidades Indígenas de Oiapoque tem sido uma experiência bem sucedida, permitindo que as comunidades indígenas do Oiapoque implementem ações previstas no Plano de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas do Oiapoque. Conjugando intervenções comunitárias concretas, treinamento e perspectivas de geração de renda dentro dos territórios indígenas são passos importantes para a gestão territorial e ambiental e para a melhoria da qualidade de vida nas terras indígenas no país.



# Áreas de manejo





GUIANA  
FRANCESA



Parque Nacional do  
Cabo Orange

TI Juminá

TI Uaçá

- ▲ Aldeias
- ▲ Aldeias com experimentos
- Zonas de açaiuais nativos



A photograph of a lush tropical forest. The foreground shows a calm river reflecting the sky. The middle ground is filled with a dense canopy of green trees, including many tall palm trees with large fronds. The background shows more trees reaching towards a bright, slightly overcast sky. The overall scene is vibrant and verdant.

Entrevistas:  
conjugando  
diferentes  
pontos de vista

## FORMAÇÃO EM MANEJO DE AÇAIZAIS DE BAIXO IMPACTO E A VALORIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS INDÍGENAS

José Queiroz Leite e Jackson Santos  
(EMBRAPA AMAPÁ)

Entrevistado por Roselis Remor de Souza Mazurek, em 10 de dezembro de 2014

### *O que é o manejo de baixo impacto? É para o açaizal ou para a biodiversidade associada?*

A preocupação maior é com a biodiversidade! No início encontrávamos açaizais com densidades entre 200 e 300 touceiras/ha e o objetivo era adensá-los para 400 touceiras/ha. Hoje, o mais comum é encontrarmos açaizais com mais de 500 touceiras/ha, com diversidade florestal reduzida. Quanto maior a densidade de touceiras de açaí, menor a diversidade e área basal (grossura das árvores) das espécies dicotiledôneas arbóreas (árvores).

### *Como se faz?*

O objetivo é deixar na área de 1 hectare, 400 touceiras de açaizeiro e em cada touceira 5 açaizeiros adultos (produzindo frutos), 4 açaizeiros jovens e 3 rebrotações. As touceiras devem ficar bem distribuídas espacialmente. Quando a área apresenta poucas touceiras abaixo do recomendado, a quantidade (400 touceiras) é rapidamente estabelecida. Caso a densidade esteja muito alta, como o ocorrido na Aldeia Açaizal, a densidade deverá ser reduzida lentamente.

### *Como foi feito o manejo nas terras indígenas do Oiapoque? Qual a razão da escolha dos locais? Em quais aldeias?*

O Programa de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas de Oiapoque (PGTA), dentro do eixo temático manejo e uso sustentável de recursos naturais, definiu a palmeira do açaí como uma das prioridades para o manejo dos recursos extrativistas não madeireiros. Com o interesse de conhecer e acompanhar essa prática houve vários momentos de intercâmbio de conhecimentos com realização de sete cursos e a instalação de 11 parcelas de 2.500 m<sup>2</sup> (50 m x 50 m) de manejo de mínimo impacto de açaí nas Aldeias Açaizal, Ahumã, Ariramba, Curipi, Galibi, Manga e Tukay. A escolha da área a ser trabalhada foi feita pelos índios. Essa escolha é facilitada pelas

informações bastante detalhadas que os mesmos possuem sobre a ocorrência do açaí nativo nas três terras indígenas de Oiapoque (Uaçá, Galibi e Juminã), onde ocorrem grandes áreas de açazais, com alto potencial de manejo para a produção de frutos. Esses açazais apresentam desenvolvimento que vão desde áreas totalmente sem produção, com touceiras de açazais altos e finos, sem rebrotações, até áreas com touceiras jovens e produtivas, com boas quantidades de rebrotações e poucas quantidades de outros tipos de árvore. Outras considerações na escolha da área são a distância percorrida e a facilidade de chegada na aldeia.

### *O que se espera que aconteça nos açazais manejados?*

Essa prática feita corretamente pode possibilitar o estabelecimento da quantidade ideal de árvores, touceiras de açazeiros e outras palmeiras, que ficarão bem distribuídas em toda a área. Isso vai reduzir os efeitos da competição por luz e alimento para as plantas, podendo manter vários tipos de árvores da floresta local. Essa distribuição adequada das árvores no açazal garante uma boa produção de frutos, melhora a qualidade e o rendimento de polpa, facilita o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento do cacho para a colheita no momento mais adequado de maturação dos frutos. Além disso, amplia o período de produção, reduz o trabalho de limpeza do açazal, diminui a ocorrência de acidentes ocasionados por animais na área trabalhada e melhora a segurança para quem sobe no açazeiro para realizar a colheita dos cachos. Esse processo também baixa os custos das práticas extrativistas de colheita do açaí e facilita o planejamento, favorecendo a colocação do fruto do açaí nas Aldeias e no mercado, possibilitando o aumento no valor do preço pago na hora da venda do fruto de açaí.

### *Como se acompanha uma experiência deste tipo?*

Para que os resultados esperados sejam alcançados será necessário o monitoramento anual do açazal, identificando as ocorrências dos tipos de árvores, circunferência na altura do peito, altura da planta e a manutenção do número de touceiras e alturas adequadas dos açazeiros. Também deverá ser feita essa mesma observação das outras espécies de árvores para manutenção do número de indivíduos e aumento dos tipos variados de plantas, para a reciclagem eficiente dos nutrientes e contribuição no processo de polinização.

## NOSSO SONHO DE TORNAR SUSTENTÁVEIS ALGUMAS ATIVIDADES DENTRO DA TERRA INDÍGENA

DOMINGOS SANTA ROSA

(COORDENAÇÃO TÉCNICA LOCAL DE ETNODESENVOLVIMENTO DA FUNAI OIAPOQUE)

Entrevistado por Ana Paula Nóbrega da Fonte durante a Etapa Regional da I Conferência Nacional de Política Indigenista no Amapá, outubro de 2015.

*Gostaria de começar perguntando sobre a relação entre o processo de construção do Programa de Gestão Territorial e Ambiental e o Projeto Açaí, Banana e Citros – ABC da Fruticultura Familiar das Comunidades Indígenas de Oiapoque como parte da concretização deste programa.*

O projeto ABC é muito importante porque ele é uma demanda que foi discutida dentro da construção não apenas do PGTA, mas desde o Plano de Vida dos Povos Indígenas de Oiapoque. É um projeto piloto. Precisávamos de um projeto que pudesse ser considerado sustentável. A coleta do açaí é uma atividade realizada há muito tempo, mas precisava ser mais bem organizada na questão da cadeia de produção e da própria valorização por parte das comunidades. Na construção do PGTA discutimos a sustentabilidade das terras indígenas. Por muitos anos as alternativas econômicas para as TIs foram pauta das grandes assembleias indígenas. Discutia-se muito, mas não se chegava a nenhuma conclusão. Pensamos e discutimos muitos projetos, mas eles não tinham um resultado de sustentabilidade. Então pensamos no projeto ABC – açaí, banana e citros, justamente para resgatar a produção tradicional dos povos indígenas na região de Oiapoque, porque a partir de meados de 1980 as comunidades sofreram um impacto muito grande com doenças que afetaram os bananais e a produção de citros, cujas produções eram muito grandes. Há uma grande extensão, mais de 70km de açazais. Em cada rio existe sua floresta de açazal: Urukauá, Uaçá e principalmente no baixo rio Curipi e elas precisavam ser aproveitadas. Mesmo nas margens da BR-156, quando algumas aldeias se instalaram ao longo da rodovia, foi identificada uma fartura de açazais. Pensando neste potencial a gente pensou nessas três atividades e dentro do PGTA foi criado o projeto ABC, para fortalecer e valorizar a produção das famílias. No início não se pensou nem no comércio, mas na alimentação das escolas e das famílias. O projeto encaixou bem dentro deste pensamento e a gente começou a buscar parcerias. Através dos parceiros a gente

conseguiu se comunicar com algumas instituições, principalmente a Embrapa. Foi feito um diagnóstico do potencial do açaí e depois um levantamento da possibilidade de implantar parcelas de bananas com variedades resistentes, de interesse de mercado, com valor comercial. A gente conseguiu trazer sete variedades de banana resistentes ao mal do Panamá e sigatoca negra, doenças que atingiram nossas variedades tradicionais de bananas. Antes dos anos 1980 a gente tinha uma superprodução de citros, que sofreu um declínio por causa de doenças agressivas como gomose, pulgão e outras pragas que atacam a laranja. As comunidades não souberam combater, nem tinham muito conhecimento ou tradição de lidar com elas. A gente resolveu fazer a recuperação desses citros usando as espécies existentes para fazer os “cavalos” e aproveitar as plantas tradicionais.

*Vários parceiros foram articulados para elaborar e implementar o projeto ABC. Como foi a participação de cada uma dessas instituições neste arranjo institucional?*

Nas primeiras tentativas de encontrar uma maneira de fazer a gestão das terras indígenas (foram muitas, e a cada uma vamos melhorando), conseguiu-se identificar em uma assembleia realizada em 2008 na aldeia Santa Izabel os prováveis parceiros que poderiam implementar esse nosso sonho de tornar sustentáveis algumas atividades dentro da terra indígena. Então tentamos nos aproximar desses parceiros, que foram organizações governamentais e não-governamentais, como a TNC e o próprio Iepé. Tivemos um apoio da GIZ na época. Posteriormente veio o RURAP, que faz o serviço de extensão rural no Estado do Amapá e a própria Embrapa, que é uma instituição que já tem esse trabalho de pesquisa na região e em outros estados, com um resultado muito bom. Através dos parceiros a gente fez esse contato e a Embrapa veio somar. Isso foi muito importante para começar a discutir o projeto. A FUNAI, através das Coordenações Técnicas Locais ajudou a organizar, aproveitando os técnicos e a experiência com as áreas, povos indígenas, problemas e potencialidades. Resolvemos montar essa equipe, chamada de Núcleo Técnico do PGTA, programa surgido do Plano de Vida, a partir dos eixos temáticos Território e Meio Ambiente & Produção e outras atividades. No momento em que o PGTA foi construído, foi reestruturado também o Conselho de Caciques dos Povos Indígenas de Oiapoque, que veio para somar com os parceiros no Núcleo Técnico. A coesão do núcleo deu força para concretizar as atividades do projeto ABC, que teve acompanhamento técnico da Embrapa, através do Dr. Leite, de Belém, do Dr. Jackson, de

Macapá e outros, assim como do Instituto Estadual de Florestas, que participa desta composição. Tínhamos também um pensamento de agregar ao núcleo técnico o ATER Indígena, uma assistência técnica voltada especificamente à agricultura dos povos indígenas. Hoje temos dois técnicos contratados pelo governo do Estado para desenvolver este trabalho.

*Após estes primeiros três anos de implementação, que perspectivas podem ser apontadas para o futuro, em específico sobre a comercialização do açaí?*

Todo projeto desenvolvido em terra indígena no passado vinha de cima para baixo, era imposto. O governo chegava e dizia: “você têm que fazer isso e pronto”. E todos os projetos que vieram dessa maneira não deram certo. Ao longo desses anos a gente aprendeu isso. A gente aprendeu que qualquer ação dentro da terra indígena tem que ser com participação, principalmente das comunidades e das instituições que conhecem a fundo as questões das comunidades indígenas. Então o projeto ABC foi construído dessa maneira, com participação, com discussão, consulta e há muito tempo a gente vem tentando desenvolver essas atividades com essa base. Hoje isso é realidade. Devido ao potencial que já existia, agora o projeto se tornou realidade. O próprio consumo do açaí passou a ser mais valorizado pelas comunidades. Nem todas as comunidades consumiam o açaí como é consumido hoje, comercializado internamente entre elas, seja negociado em moeda ou através de troca. O consumo interno aumentou muito. As parcelas de banana estão sendo bem conduzidas. A princípio essa produção não tinha muita credibilidade entre grande parte da população indígena e principalmente no município, mas o comércio hoje já acredita nesta produção e faz a aquisição. Existe uma procura muito grande pela banana que está sendo produzida dentro da terra indígena. Os caixas escolares estão fazendo aquisição para merenda. No caso do açaí já existem parcelas experimentais implantadas em várias aldeias, tanto no Rio Curipi como na BR-156 e no rio Oiapoque. A gente quer expandir a implantação dessas parcelas para outras aldeias onde existe açaí nativo. Hoje já existe o interesse de diversas empresas para comprar a produção do açaí. Falta só a gente se organizar. O primeiro passo foi o diagnóstico. Depois, a implantação do projeto, com a capacitação em manejo das comunidades indígenas e dos técnicos da FUNAI, dos parceiros, do próprio RURAP, com a colaboração do IEF e da Embrapa. Hoje estamos aptos a implantar e fazer o manejo de qualquer parcela, seja

de açaí, banana ou citros. Os citros são culturas que demoram a dar um retorno, porque precisam passar pelo melhoramento através da enxertia e todo o processo de reprodução de uma planta, que leva 18 meses em média para ser introduzida em seu local definitivo. Devido a esse tempo e trabalho envolvido, muitas vezes as comunidades preferem trabalhar com a banana e o açaí.

O açaí não precisa ser plantado, ele já existe na natureza. Só resta à comunidade fazer o manejo. E o manejo do açaí é muito importante porque é uma atividade de baixo impacto, que valoriza a questão cultural das comunidades e garante a biodiversidade existente dentro das parcelas. Quando você vai fazer o manejo, tem que valorizar todo o ecossistema. O manejo não destrói e às vezes enriquece ainda mais a parcela com a introdução de algumas espécies que a gente tem certeza que não vão impactar e sim ajudar na reprodução dos açazais, porque vão atrair mais insetos para a polinização. As plantas introduzidas promovem a valorização cultural da medicina tradicional. Isso fortalece o interesse da comunidade em dar continuidade ao manejo.

Os próximos passos são estruturar melhor as comunidades para que elas tenham condição de cumprir com essa cadeia produtiva do açaí de maneira correta, para que não ocorram prejuízos durante a coleta, armazenamento e transporte até o destino final, que é o comércio. Para isso a gente precisa ainda resolver algumas questões dentro das comunidades: organizar a coleta, o transporte, identificar parceiros para a aquisição. Isso está sendo trabalhado pelo Núcleo Técnico. A gente está identificando parceiros que venham somar com o projeto não apenas pelo interesse de se beneficiar com o produto de mercado, mas sim trazer suporte para a implementação. Isso está um pouco no início, mas a gente já consegue enxergar um resultado bom para o futuro. É o estágio de organizar a questão do mercado. Os caciques já estão visitando algumas empresas que trabalham com açaí, algumas até de importação e estão muito animados. A gente está tentando registrar a coleta do açaí nessa safra para averiguar o potencial e a capacidade de venda para essas empresas. O manejo de açazal visa justamente melhorar a safra, que hoje é só de quatro meses, mas bem manejada pode se estender por seis ou até mais, dependendo da técnica que se conseguir implantar. A gente está nesse estágio e a população indígena tem uma perspectiva muito boa em relação ao açaí, banana e citros. Hoje a gente tem parceria com a Universidade Federal do Amapá – UNIFAP, com os professores indígenas e parceiros

que estão ajudando a gente a na gestão das terras indígenas, aproveitando esse projeto que é o ABC, para que haja um bom resultado em relação ao resgate dessa produção, que no passado já foi perdida, e melhorar o aproveitamento do açaí, que é o potencial mais importante dentro das terras indígenas hoje.

*No contexto da I Conferência Nacional de Política Indigenista, neste ano de 2015, que está tratando da relação do Estado com os Povos Indígenas, você teria uma mensagem para deixar para a juventude indígena em relação a este projeto e a gestão territorial?*

Em relação à questão ambiental e à sustentabilidade, a superação da fome que existe no planeta e tudo que estamos presenciando com o trabalho que estamos fazendo, está evidente o quanto precisamos valorizar a riqueza que existe dentro das terras indígenas. As questões de recursos hídricos, flora, fauna têm que ser mais valorizadas. Temos que tirar proveito dessa riqueza, transformando-a em melhor qualidade de vida, através da alimentação, oportunidade de geração de renda e capacitação das comunidades para produção orgânica, visando melhorar nossa própria condição.

A mensagem que eu deixo para os jovens é que não pensem que a esperança está lá fora. Muitos pensam que precisam estudar para arranjar um emprego. Temos condições de transformar a riqueza do meio ambiente que está dentro das terras indígenas na nossa potencialidade. Tem os recursos hídricos, que ainda são uma coisa misteriosa para a gente, mas que são uma grande riqueza para o futuro, não a água em si, mas tudo o que vive nela, como os peixes, em suas centenas de variedades. Temos que conhecer para conservar. O desenvolvimento regional ameaça muito essa riqueza. E o jovem tem que olhar para isso, atentar para o futuro e se conscientizar para proteger toda essa riqueza que existe nas nossas terras indígenas.

## O AÇAIZAL É UMA ALDEIA ONDE TUDO DÁ CERTO

José Damasceno Forte Karipuna  
(CACIQUE DA ALDEIA AÇAIZAL)

Entrevistado por Gina Marcela da Silva Feitosa.

### *Como o senhor avalia o projeto ABC da Fruticultura?*

O projeto se desenvolveu em torno da nossa aldeia. O Açaizal é uma aldeia onde tudo dá certo. Mas não é a aldeia em si. É o cacique que organiza a comunidade e faz dar certo. O projeto ABC foi como um anjo que caiu na nossa aldeia e nós o abraçamos. Hoje nós estamos colhendo o fruto. Não tem como descrever o projeto ABC. Quando nós estávamos desenhando o calendário, fomos conversando com os jovens. Na minha experiência de liderança eu espero deixar muita coisa para o futuro desse povo, na minha comunidade. Eu não posso falar em geral, então eu sempre fico falando para o meu povo, para a minha comunidade: vamos trabalhar, por que lá na frente, um dia nós vamos morrer e todas essas práticas e experiências vão ficar. Então pra mim, eu acho que é um futuro. Mais a gente tem que pensar mais além desse futuro. Eu tenho a minha plantação de laranjas e tangerinas. É uma plantação grande, e essa plantação é para os meus filhos, pois um dia eu vou morrer. A mesma coisa em relação às parcelas dos açaizais. E eu penso em trabalhar com os jovens e deixar uma coisa para mais tarde, quando eu morrer, eles se lembrarem disso.

### *Quando foi fundada a aldeia Açaizal e por quem?*

Não me lembro bem, mas creio que tenha sido em 1970. Antes do finado Sebastião, teve um senhor que morava aqui sozinho. Eu não sei o nome dele. Mas o fundador mesmo da aldeia é o Sebastião. Este primeiro senhor morava na aldeia Kumarumã, depois veio pra cá. Ele enfrentou uma viagem muito perversa para poder chegar até aqui. Quando ele descobriu essa ilha ele se implantou, mas enfrentou muitas dificuldades. Porque tinha muita coisa, os bichos.

### *Como é a Semana Santa para a aldeia Açaizal?*

A Semana Santa é histórica para nós. Toda Semana Santa temos que fazer festa, que começa três dias antes. Então buscamos açaí e outras comidas, três dias antes não podemos trabalhar, não pode pegar o terçado para cortar lenha. Por exemplo, se você pegar um tracajá, não

pode matar. Nem mesmo jacaré, você não pode matar na sexta-feira santa. Só sábado, depois das 9h, aí sim você pode matar. Além da Semana Santa, nós comemorávamos três festas aqui, mas com o correr dos anos perdemos duas. Em dezembro era São Tomé, agosto era São Raimundo, que deixamos de lado. Agora o nosso padroeiro mesmo é São Sebastião, que é comemorado no dia 20 de janeiro. Já faz mais de quatro anos que deixamos de comemorar isso. Agora virou tradição comemoramos também o dia dos pais, dia das mães, dia das crianças, sete de setembro e outras datas. São festas que fazem parte do nosso calendário escolar.

### *E o açaí está dentro na tradição da Semana Santa?*

Sim. Na Semana Santa o açaí é um ponto chave. Tomamos açaí em círculo nessa ocasião. E é muito, demais.

### *Como é morar na aldeia Açaizal?*

Morar na aldeia é 100%. Aqui você não precisa comprar. A aldeia é demais. Eu já ouvia e a onde eu passava ouvia muita gente falar que os índios são as pessoas mais pobres que tem no mundo, mas não são não. Os índios são as pessoas mais ricas na nossa sociedade. Aqui eu não compro farinha, não compro peixe, não compro carne. Aqui tudo é nosso, produzido por nós. Na comunidade temos limpeza geral. As mulheres capinam e os homens roçam. E desenvolvemos atualmente quatro projetos: criação de abelhas nativas para produção de mel, plantio de banana, enxertia de citros (laranja, limão etc) e manejo de açaí. Eles são todos feitos pela comunidade. A gente trabalha unido e basta minha ordem para todo mundo estar dentro da atividade. A gente enfrenta alguns problemas com pessoas de fora que vêm pescar dentro da nossa área com rede, o que é proibido.

### *O senhor gosta de trabalhar com açaí?*

Ah, sim, porque o açaí vem dando uma renda muito grande pra nós. A gente até deixa de ir trabalhar na roça para trabalhar com o açaí. Eu e minha família coletamos açaí para vender e conseguir o dinheiro. Rende mais do que fazer farinha, que dá muito trabalho pra fazer.

### *O trabalho com o açaí vai desde o manejo e coleta dos frutos até o processamento. O que o senhor mais gosta de fazer?*

Difícil de dizer. Gosto de fazer tudo, como, colher, debulhar, carregar, ensacar.







# Comunidade da aldeia Açaisal

## COMUNIDADE DA ALDEIA AÇAIZAL (2014)

### TERRA INDÍGENA UAÇÁ – OIAPOQUE/AP

Ademar Anicá dos Santos

Adison Forte dos Santos

Aldeson Forte dos Santos

Alexandre dos Santos Quaresma

Ana Natacha Damasceno Batista

Anderson dos Santos Damasceno

Andriele dos Santos Quaresma

Ariele dos Santos Quaresma

Arivan dos Santos Damasceno

Arlison Forte dos Santos

Beatriz Gomes Forte Karipuna

Brisangela Gomes Forte Karipuna

Camila Forte Quaresma

Canã Forte Damasceno

Carol Gomes Forte Karipuna

Catarino dos Santos Quaresma

Cleциvane dos Santos Quaresma

Cleumar Damasceno Batista

Cristiane dos Santos Quaresma

Daide dos Santos Batista

Danilo Forte de Oliveira

Denison Forte dos Santos

Diego dos Santos Quaresma

Edian dos Santos

Ediane dos Santos

Edielson Forte de Oliveira

Edilan Narciso dos Santos

Edilane dos Santos

Edinelson Forte Damasceno

Edita Pimentel

Edmar dos Santos

Elane dos Santos

Eliseu dos Santos Batista

Elizelton Damasceno Batista

Elton dos Santos

Eluan dos Santos Damasceno

Erasto dos Santos

Erdeson dos Santos Vilhena

Erik dos Santos Quaresma

Eron Quaresma Damasceno

Estefânio Forte

Estefanir Forte Damasceno

Euvandro Damasceno Batista

Filomena Aniká dos Santos

Geimeson Batista Forte

Gilmar dos Santos

Gilson dos Santos

Giovane dos Santos Quaresma

Gleiciane Forte dos Santos

Heloik Damasceno Batista

Hillary Gomes Forte Karipuna

Iracelma dos Santos Damasceno

Jean Quaresma Damasceno

Jessé Gomes Forte Karipuna

Joazio Quaresma dos Santos

Jonifran Gomes Forte Karipuna

José Damasceno Forte Karipuna  
Joyce Gomes Forte Karipuna  
Joziane dos Santos Damasceno  
Juan Pablo Pimentel Damasceno  
Jucicleude Forte de Oliveira  
Jucilene Forte de Oliveira  
Juliana Quaresma Santa Rosa  
Kayki Forte Quaresma  
Kayo Junior Pimentel Damasceno  
Kelme dos Santos Damasceno  
Laelson Forte dos Santos  
Lauriane dos Santos Quaresma  
Leane Batista Forte  
Leonan Batista Forte  
Letícia Quaresma dos Santos  
Lorrane Quaresma Damasceno  
Lucélia Forte Damasceno  
Luciane Forte Damasceno  
Luciete Damasceno Batista  
Lucinete Damasceno Batista  
Luígui Forte Damasceno  
Maely Forte dos Santos  
Manoel dos Santos Damasceno Karipuna  
Manoel Evandro Damasceno Forte Karipuna  
Manuella Quaresma Damasceno  
Maria Clemilda Forte Pimentel  
Maria Dilma dos Santos Quaresma  
Maria Edinair dos Santos  
Maria Renilde Forte  
Marilândia dos Santos  
Marinelson dos Santos  
Marinilza dos Santos Forte  
Marlison Forte dos Santos  
Marlon Forte dos Santos  
Martinho Junior dos Santos Damasceno  
Milene Batista Forte  
Milison Damasceno Batista  
Naíra Batista Forte  
Nelma dos Santos Quaresma  
Noele Quaresma Damasceno  
Pabliane Gomes Forte Karipuna  
Raimundo Ferreira de Oliveira  
Renan Chrislian dos Santos  
Roberta Forte  
Rogério Santa Rosa da Silva  
Rosângela Gomes Karipuna  
Saulo dos Santos Quaresma  
Silas dos Santos Damasceno  
Taylor Damasceno Batista  
Vitor Quaresma Damasceno  
Wilison Damasceno Batista  
Wilke Forte Damasceno  
Yane Batista Forte  
Yasmin Quaresma dos Santos  
Yuãñ dos Santos Damasceno  
Yula Greici Batista Forte



|                 |  |           |
|-----------------|--|-----------|
| primeira edição |  | Dezembro  |
| tiragem         |  | 3.000 ex  |
| impressão       |  | Elyon Ind |
| papel de miolo  |  | Couchê f  |
| papel de capa   |  | Duo Des   |
| tipologias      |  | Humanst   |



o de 2015  
emplares  
ústria Gráfica  
osco 115g/m<sup>2</sup>  
ign 250g/m<sup>2</sup>  
521LtBt, Humnst777 Lt Bt, Calibri

Agência Brasileira do ISB  
ISBN 978-85-98046-19-8

