



CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI



Quatipuru

**Agricultores, pescadores e
coletores em uma vila amazônica**

Isolda Maciel da Silveira

Museu Goeldi

PUBLICAÇÕES AVULSAS Nº 34

MG
505
PL
ex. 3

1979

BELÉM - PARÁ - BRASIL

CONTÉUDO

Introdução	5
Métodos, técnicas e características do trabalho de campo	7
Agradecimentos	9
Caracterização geográfica e histórica	10
Quadro natural	10
Antecedentes históricos	16
O distrito de Quatipuru	24
A vila de Quatipuru	26
Economia de Quatipuru	31
Agricultura	31
Técnicas agrícolas e tipos de cultivo	31
Mandioca	33
Milho	36
Feijão	37
Arroz	38
Tabaco	39
Malva	43
Formas de cooperação e reciprocidade	45
Pesca	48
Embarcações	57
Organização interna do grupo de pesca	59
A circulação na economia distrital	61
As festas religiosas na economia do distrito	68
Discussão final	73
Summary	78
Bibliografia citada	79

INTRODUÇÃO

A motivação primeira para o presente estudo sobre um dos subsistemas rurais do extremo oriental da Amazônia veio-nos de uma idéia conjunta, que com diversos colegas do Museu Paraense Emílio Goeldi discutimos, e que era a de se tentar, por um trabalho de equipe, estabelecer uma tipologia dos vários subsistemas dessa ordem que na área poderiam ser encontrados (1). A cada membro da equipe que então se pensava, caberia estudar um desses segmentos da sociedade mais ampla, selecionado em função de fatores de ordem ecológica, econômica e social previamente conhecidos, devendo a tipologia surgir da comparação do resultado desses estudos.

Entretanto, por motivos fortuitos e estranhos à própria idéia da pesquisa, a futura equipe dispersou-se em parte, reorientando-se para outros interesses muitos dos seus membros. Assim, desse grupo que se esboçou, só nós e Lourdes Furtado persistimos na investigação. Ela, optando por estudar o Município de Marapanim, e nós o Município de Primavera (2), e, nele, em especial pelo Distrito de Quatipuru (3).

A escolha fixou-se nesse distrito, após visitarmos o Município de Primavera, formado por aquele e pelos distritos de São João de Pirabas, Japerica e Primavera, onde fica a sede municipal.

Percebidas as semelhanças existentes entre esses distritos, consolidou-se nossa escolha de Quatipuru como área de estudo. Em reforço dela, veio o fato de que a vila de Quatipuru, povoação mais importante do distrito, e um outro de seus povoados, Boa Vista, embora próximos entre si (cerca de 12 km), possuem uma diferença marcante quanto ao gênero e organização das atividades econômicas desenvolvidas em cada um deles.

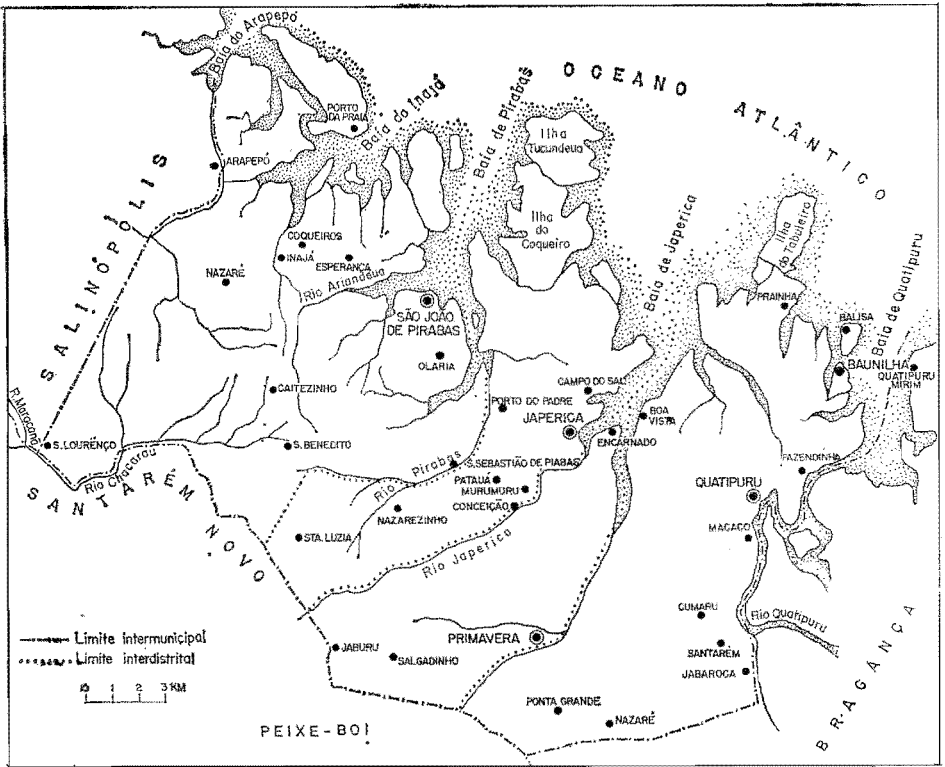
(1) — Desse grupo inicial participavam Pedro Sales, Lourdes Furtado e Conceição Santana, além de nós, que contamos, ainda, com valiosas opiniões de M. F. Simões.

(2) — O Município de Primavera limita-se com os municípios de Bragança, Capanema, Santarém Novo, Salinópolis e com o oceano Atlântico (Mapa 1).

(3) — O Distrito de Quatipuru limita-se: com o Distrito de Primavera — começando nas nascentes do rio Pacas, desce por este até a foz do rio Japerica; com o Distrito de Japerica — começando na foz do rio Pacas, afluente direito do rio Japerica, segue por este até sua foz na baía de Japerica, pela qual continua até o oceano Atlântico (IBGE, Lei n.º 2.460 de 1961).

A situação econômica quanto à relação agricultura/pesca existente na vila, é inversa da que há em Boa Vista. Em Boa Vista faz-se uma pesca marítima mais intensiva, e a agricultura, quando realizada, é em nível de complementação da subsistência familiar, seja para consumo direto, como se dá com a mandioca, seja indiretamente através de sua venda no mercado, como é o caso do fumo. Na vila, entretanto, esta relação ocorre de modo oposto, pois estando localizada às margens do rio Quatipuru, desenvolve um pesca fluvial, mais pobre, objetivando a complementação alimentar, enquanto que na agricultura está assentada a base econômica da população.

A vila de Quatipuru tem uma população de 1.704 habitantes, voltados principalmente para o trabalho com a terra, apesar de que à primeira vista se tenha a impressão do contrário, devido ao volume de peixe que sai da vila para outros centros. Ocorre, porém, que este produto na sua maioria vem de povoados vizinhos, circulando em direção a outros municípios, ficando a vila apenas com a função de entreposto onde se realiza a respectiva taxaço e comercialização.



Mapa 1 — Município de Primavera e municípios vizinhos.

Quanto a Boa Vista, com uma população de 764 habitantes, tem sua economia voltada para o mar, de onde vem o peixe, que, além de alimentar as famílias dos pescadores, abastece o pequeno mercado local e é também comercializado e exportado para diversos municípios do Estado, através de intermediários.

MÉTODOS, TÉCNICAS E CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO DE CAMPO

Para a coleta do material etnográfico a ser manipulado na elaboração deste trabalho, utilizamos, além da observação, o método do contato direto e prolongado do pesquisador com os habitantes da área em estudo, num total de 5 meses de permanência distribuídos em etapas intermitentes, durante as quais foram realizadas 42 entrevistas, cujo roteiro foi previamente estruturado mas não seguido rigidamente, o que permitiu aos informantes maior elasticidade nas respostas.

A pesquisa de campo foi realizada em quatro fases. A primeira delas, iniciada em junho de 1972, teve a duração de trinta dias. Durante este período, por desejarmos aplicar questionários a 25% da população, e sendo essa uma tarefa de difícil realização para uma só pessoa, recorremos a quatro professores do Grupo Escolar, que se prontificaram a colaborar no preenchimento dos referidos questionários. Para isso, ministramos treinamento às referidas professoras, tornando assim possível a utilização dessa técnica de pesquisa.

Esses questionários, num total de 212, foram aplicados na vila de Quatipuru e no povoado de Boa Vista, bem como na sede do Município, por ser ela de grande importância para a compreensão e análise do sistema econômico. Apesar disso, Primavera será vista por nós, em princípio, apenas como o núcleo de onde emanam as decisões políticas e administrativas, mas que não atua como centro de transformação e distribuição da produção dos distritos que compõem seu território municipal.

A maior dificuldade encontrada nessa primeira etapa do trabalho, foi a de termos sido tomada como agente do Governo, com a finalidade de cobrar novos impostos. Conseguimos sanar esse problema utilizando as professoras como veículo de esclarecimento, o que tornou a tarefa menos difícil, devido ao elevado **status** que as mesmas possuem nas comunidades.

Na segunda etapa do trabalho, também com a duração de 30 dias (julho de 1973), realizamos grande parte do total das entrevistas, com indivíduos ligados às diferentes atividades econômicas, tanto na vila

como em Boa Vista. Nessa etapa, forçados pela inexistência de uma casa disponível para alugarmos ou pensão onde pudessemos morar, tivemos a oportunidade de ficar hospedados na residência de uma família local, o que nos colocou em contato direto e possibilitou melhor observação dos problemas domésticos, verificáveis em grande parte da população, mas que só podem ser percebidos no convívio diário que o morar na mesma casa proporciona.

A terceira etapa de permanência em campo teve a duração de 65 dias (outubro a dezembro de 1975), durante os quais novas entrevistas foram realizadas, bem como minucioso registro de todos os fatos que tivemos oportunidade de presenciar e julgamos relevantes, e também de instrumentos agrícolas e de pesca, por considerarmos a técnica do registro fotográfico indispensável para a fixação de pormenores que mais tarde seria difícil lembrar com precisão.

Durante essa etapa, fizemos levantamento de dados históricos na Prefeitura do Município, onde compilamos, também, as informações contidas nos mapas de exportação e consumo que vêm sendo feitos pelos fiscais dos distritos desde fevereiro de 1975.

Foi neste período, após já estarmos há algum tempo em campo, que percebemos que se realmente os preços dos alimentos vendidos no comércio local fossem tão elevados como os que estávamos pagando, seria impossível sua aquisição por grande maioria da população, face ao baixo poder de compra local. Não sendo esta, entretanto, a realidade observada, o único meio que encontramos para verificar o que estava ocorrendo foi o de pedirmos a diferentes pessoas que fizessem nossas compras, sempre que precisávamos de algum produto como carne, peixe, caranguejo, etc. . . Constatamos, assim, que a diferença entre o preço das mercadorias vendidas à população e as vendidas a pessoas não pertencentes à comunidade, atingia a ordem de 80% a 100%, o que parece ser uma maneira muito própria dos comerciantes do distrito auferirem lucros a mais, por ocasião da presença de algum visitante.

A quarta e última etapa de campo, em agosto de 1976, teve a duração de 30 dias. Foi um período em que retornamos para esclarecer alguns pontos que não haviam ficado claros após a organização do material coletado nas etapas anteriores. Para que tal procedimento fosse levado a efeito, foi necessário nosso deslocamento para outros locais, fora da vila e de Boa Vista, que escoavam seus produtos por Quatipuru, como é o caso de Quatipuru Mirim, que, mesmo pertencendo ao Município vizinho de Bragança, realiza, como dissemos, suas transações eco-

nômicas através da vila. Também a povoação de pescadores localizada na praia do Baunilha mantém total dependência da sede do distrito, inclusive para obter água, pois a inexistência de água potável na praia acarreta sérios problemas para a população. A água consumida localmente é trazida de Boa Vista, ou de outros povoados que ficam à distância mínima de uma hora de viagem em barco a motor. Essa água é transportada em tonéis, e depositada em reservatórios de cerâmica para o abastecimento familiar.

A povoação de Baunilha, formada por aproximadamente 70 habitações, também necessita adquirir em outros locais, ou comprar diretamente das casas comerciais existentes em Boa Vista ou Quatipuru quase tudo o que necessita para sua subsistência, pois além da captura do pescado nenhuma outra atividade é desenvolvida, a não ser nas duas pequenas vendas existentes, cujo estoque, aliás, é pouquíssimo variado.

Essas etapas de campo foram precedidas e intercaladas pelo levantamento e análise da bibliografia, que constou de fichamento de livros, documentos históricos e censos demográficos referentes à região Amazônica (Pará), e principalmente à zona do Salgado (faixa litorânea do Pará). Simultaneamente, debruçamo-nos sobre a bibliografia teórica, em especial a pertinente à economia camponesa e à situação do camponato na sociedade abrangente.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais e ao Mestre Eduardo Galvão aos quais tanto deve este trabalho. Ao amigo e orientador, Pedro Agostinho da Silva, pelo apoio e incentivo no preparo desta dissertação. Às colegas de trabalho, Rosário G. de Carvalho e Maria Helena Barata, pela constante discussão e organização do material etnográfico. Aos agricultores, pescadores e coletores de Quatipuru, sem a compreensão dos quais teria sido impossível a realização da pesquisa de campo. Ao Museu Paraense Emílio Goeldi pela oportunidade da pesquisa e publicação de seus resultados.

CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E HISTÓRICA

QUADRO NATURAL

O Nordeste Paraense é formado pelas micro-regiões homogêneas de Bragança, Salgado, Guajarina e Vizeu. Limita-se ao norte pelo oceano Atlântico, ao sul pela micro-região homogênea de Marabá e por parte do Estado do Maranhão, e a oeste pelas micro-regiões homogêneas de Belém, Tomé-Açu e Baixo-Amazonas. Esta área possui uma superfície aproximada de 46.528 km², localizando-se entre os paralelos de 0° 30' e 3° de latitude sul e entre os meridianos de 46° e 48° 30' de longitude oeste (IDESP, 1975:2). A zona do Salgado, na qual está inserida a área em estudo, é formada por 11 municípios: Colares, Curuçá, Magalhães Barata, Maracanã, Marapanim, Primavera, Salinópolis, Santarém Novo, Santo Antonio do Tauá, São Caetano de Odivelas e Vigia.

Geologicamente, a Zona do Salgado pertence principalmente ao Terciário, representado pela formação Pirabas, que é **constituída principalmente por camadas horizontais de calcário fossilífero, formação marinha, intercalada de areia argilosa** (Ackermann, 1964:21).

No distrito de Quatipuru, como em outras áreas da Micro-Região Homogênea, encontram-se concheiros naturais e artificiais, chamados localmente de **cernambi**, termo que corresponde ao **sambaqui** no sul do País (Ibid.).

De maneira geral, o litoral do Pará apresenta-se com grandes recortes, e o aparecimento de várias ilhas, bem como o alargamento da foz de diversos rios, denuncia a existência de um afogamento de vales costeiros, que dá origem a uma grande articulação, comum às "costas de rias", (Guerra, 1959:43). Contudo, a imagem do radar mostrou que neste litoral designado como de "rias", "nem todas as reentrâncias e recortes correspondem a afogamento de vales fluviais" (RADAM, 1973: II-21). Em Salinópolis a **presença de falésias esculpidas na Formação Barreiras é demonstrativa de que o afogamento dos recortes atuais implicou na formação de plataformas de abrasão, sobre a qual colonizou a vegetação de mangues. Deste modo, as "rias" são rasas e se abrem largamente na linha da costa. Não há interflúvios nítidos entre elas, e isto é considerado como formas de colonização de mangue em direção**

ao mar e não como "rias" bem qualificadas. O mecanismo de colonização obedece ao esquema convencional de "slikke" e "schorre", porém a extensão de "slikke" como forma de evolução é bem nítida, devido à altura das marés. Em decorrência, as áreas de "schorre" podem avançar mais rapidamente para o mar. A direção perpendicular do "schorre" gera aspectos de "rias" para muitos dos recortes. (Ibid.).

Quanto aos fatores climáticos da região que se estende de Turiçu, no Maranhão, até Salinópolis no Pará, pelo litoral, verifica-se uma discordância entre a classificação de Köppen e a de Marília Galvão. Köppen apresenta a referida área como sendo do clima AW, enquanto que para Galvão o clima seria do tipo Am, **comparando os dados meteorológicos de suas estações, com aqueles das estações de clima AW típico (Mato Grosso e Goiás) somos levados a concluir que a região citada é antes um prolongamento do clima Am, que ocorre no Baixo-Amazonas e leste paraense, do que prolongamento do clima AW do planalto Central (Galvão, 1959:95).**

Na Amazônia é possível verificar-se um período de chuvas, que se inicia em novembro, com as "chuvas de finados", que são chuvas esparsas que se prolongam até maio, ou junho. Essas chuvas se intensificam apenas a partir de janeiro, daí o período normalmente considerado como "invernoso" ser dado como de janeiro a junho. É nesse período de chuvas que a população que lida com a terra se movimenta para realizar seus cultivos. O período de estiagem abrange os meses restantes.

Não existe contudo, uma constância na pluviosidade da Amazônia durante o ano. **O conceito de chuvas uniformemente distribuídas cai inteiramente ao verificarmos os dados das diversas estações meteorológicas. Nelas o valor porcentual do número de dias de chuva no verão em relação à percentagem dos dias chuvosos nos meses de inverno, indica a existência de um período mais seco que se torna cada vez mais nítido de norte para o sul. (Ibid.).**

A temperatura média da área é sempre elevada, variando entre 25° e 26° C. A massa de ar predominante no litoral durante a maior parte do ano é a equatorial norte (EN), quente e úmida, responsável pelas chuvas abundantes. Na zona do Salgado, como em outras áreas circunvizinhas no litoral paraense, registra-se o maior índice de umidade relativa, sendo sempre superior a 80%.

Assim, somos levados a aceitar a classificação de Galvão para a área em estudo, como do tipo Am, não apenas por ser mais recente, mas também pelo fato de que, enquanto os estudos de Köppen foram de caráter mais geral, Galvão limitou seu campo de pesquisa à Grande

Região Norte, tendo tido a possibilidade de alcançar maior precisão graças a dados mais abundantes e precisos do que aqueles de que Köppen dispôs.

A zona do Salgado conta com solos de terra firme pertencente ao grupo de latossolos amarelos, como solos aluviais, e solos indiscriminados de mangue.

O latossolo amarelo é de baixa fertilidade e o mais freqüentemente encontrado em toda a Amazônia. Localizado em áreas planas e ligeiramente onduladas, apresenta baixo teor de elementos químicos e é no entanto agricultável, devido às boas propriedades físicas que possui. (Falesi, 1967:152). As principais culturas encontradas sobre este solo são: mandioca, arroz, milho, feijão, malva e tabaco. Para que esse solo pudesse produzir numa escala econômica maior, seria necessário o uso sistemático de adubo. Mas este, na área que estudamos, só é realizado para a cultura do tabaco.

Aos solos aluviais pertencem **os solos encontrados não somente marginando rios e lagos, mas também, por vezes, constituindo calhas de drenagem em áreas de topografia movimentada. Tratam-se de solos predominantemente minerais, recentes, em desenvolvimento, proveniente de decomposição fluvial e do arraste da bacia hidrográfica da área.** (RADAM, 1973:69).

Na baixada litorânea encontra-se uma extensa faixa de solos indiscriminados de mangues que **são constituídos por sedimentos não consolidados, recentes, geralmente gleyzados, formados por material muito fino, misturados a materiais orgânicos provenientes principalmente da decomposição dos detritos do mangue e da atividade biológica provocada por caranguejos** (Ibid.).

Abordando os problemas de drenagem ocorrentes nesses tipos de solos, onde, além do relevo ser plano ou côncavo, existe a oscilação diária das marés, o estudo realizado pelo Projeto RADAM esclarece que **este material tem origem nos sedimentos depositados pela água salobra, pobre em carbonato de cálcio e rico em sulfeto de ferro. Quando artificialmente drenados, além de muito ácidos, portanto com pH muito abaixo, tornam-se muito compactos e de difícil recuperação para a agricultura** (Ibid.).

Dentre os diferentes tipos de solos existentes em toda a região Amazônica, a agricultura se processa principalmente nos solos de terra firme: mas estas, pelo contínuo processo de queimada, esgotam-se rapidamente por serem pobres em humos. Essa preferência dos agricultores é decorrente do fato destas terras estarem a salvo das en-

chentes periódicas do Amazonas e de seus afluentes, bem como do movimento das marés. Na faixa litorânea do Pará, o agricultor dispõe apenas da terra firme para fazer seu cultivo, visto que na vasta faixa de mangue que acompanha todo o litoral paraense nada se planta, por ser a mesma banhada por água salgada ou salobra. Esta acarreta grandes limitações agrícolas pelo excesso de água e sais, sendo necessários grandes investimentos para sua recuperação, o que foge totalmente às possibilidades econômicas da população da área. Mesmo os solos de terra firme, **por serem constituídos em grande parte de areia quartzosa, tornam-se muito permeáveis e conseqüentemente secos, o que não deixa de dificultar a agricultura nos meses de estiagem, o que é evidenciado na zona bragantina (Guerra & Valverde, 1959:214).**

A faixa litorânea a qual nos referimos anteriormente à revestida por uma vegetação de campo e de manguezal, ocorrendo, nos solos indiscriminados que à última correspondem, diferentes tipos de mangues em todo o litoral paraense.

Os três tipos de mangues existentes — mangue vermelho, branco e siriúba — ocupam posições determinadas ao longo da linha de baixa-mar em direção ao interior. O mangue vermelho e o branco vêm à frente, seguidos da siriúba que ocorre geralmente em terrenos menos atingidos pelas águas da maré. A casca do mangue vermelho, por ser rica em tanino, é empregada para o beneficiamento de couro e para tingir redes e velas de embarcação. A siriúba é utilizada apenas para o fabrico de carvão, por não possuir propriedades taníferas.

A região amazônica pode em termos gerais ser caracterizada por sua floresta latifoliada equatorial, que recobre cerca de 40% do território nacional. Mas essa floresta densa, úmida e verde, não ocorre em toda a extensão da Amazônia, pois as variações de relevo, solo e clima provocam aparecimento dos mais diversos tipos de vegetação (Kuhlman, 1959:112).

Apesar da importância fundamental que a floresta amazônica tem para a economia de sua população, grande parte dessa riqueza tem sido destruída nas sucessivas queimadas para as roças. No Nordeste Paraense, onde mais se faz sentir essa destruição, surgem por toda parte capoeiras raquíticas que lentamente se reconstituem. Essa reconstituição varia muito em função das condições climáticas e do tempo de degradação do solo. Em Quatipuru, p.ex., fomos informados por lavradores locais de que para a derrubada não há mais necessidade de se fazer "mutirum", bastando a mão-de-obra familiar, pois as capoeiras não têm mais "pau grosso".

Há aproximadamente 60 anos que essa parte do litoral paraense vem sendo intensamente cultivada, e, devido ao incremento populacional, ocasionado inicialmente pelo processo colonizador, a floresta primitiva, antes predominante no baixo-platô, deu origem a uma vegetação heterogênea e degradada, formada principalmente por capoeiras em vários estágios de desenvolvimento.

É em clareiras abertas nesta vegetação secundária que o lavrador atualmente planta sua roça de subsistência e cultiva produtos para o mercado. As primeiras capoeiras que se formam depois da roça aberta na floresta, geralmente produzem, ao serem novamente derrubadas, roças que dão um pouco mais que as outras por disporem de maior teor de matéria orgânica. Apesar de serem necessários, em média, 10 anos para que uma capoeira venha a fornecer elementos que suportem novo cultivo, na área pesquisada o lavrador leva de 4 a 6 anos para retornar à primeira faixa de terra que deixou em pousio. Esse pouco tempo de descanso e recuperação dado ao solo está ocasionando um baixo rendimento agrícola, cada vez mais acentuado, visto que a sua utilização econômica já excede a capacidade de porte natural do solo. Diz Sioli (1970:23), que o método de derrubada e queimada da vegetação, **traçado em linhas gerais, era e é tolerável enquanto a população humana da região for bastante escassa. As roças, bem distantes uma das outras, significam apenas picadas de agulhas na vastidão da floresta amazônica, que cicatrizam logo e por completo, sendo as áreas derrubadas protegidas, contra a erosão, pelo mato alto circundante, do qual também podem afluir alguns nutrientes adicionais, e, depois de talvez 30 anos, somente um botânico pode reconhecer pela composição específica, não pelo aspecto da nova vegetação florestal, que se trata de uma capoeira e não de mata virgem.**

Sabe-se entretanto, que esse não é o caso verificado no Nordeste Paraense, onde, a colonização intensa e o pouco tempo de pousio, acarretou sérias conseqüências que ainda hoje persistem.

O povoamento do Nordeste Paraense teve início no século XIX, com o já mencionado processo de colonização que se efetivou através da construção da Estrada de Ferro de Bragança. Entretanto, foi a vasta rede hidrográfica formada por pequenos rios, paralelos entre si e perpendiculares ao eixo da ferrovia, que facilitou a penetração e instalação do homem em seu interior.

A distribuição da população pelas zonas rurais deu-se evitando os trechos de manguezais e buscando as matas para nelas instalar suas lavouras. Contudo, o tipo de aproveitamento do espaço através da agricultura extensiva e de baixa rentabilidade econômica, tornou mais tar-

de a micro-região homogênea do Salgado numa área de repulsão populacional. Assim, entre os censos de 1920 e 1940 a região perdeu 6.201 habitantes, concorrendo com 15% da diminuição observada no Estado do Pará. No período de 1940-1950 o aumento relativo foi de 7%, ultrapassando a população de 1920, somente em 522 pessoas (IBGE: 1968). No intervalo de 1960-1970, a população dessa micro-região homogênea decresceu de 0,2% ao ano sem que tenha havido simultaneamente um desenvolvimento de atividades urbanas (indústria, comércio e serviços) capazes de justificar o decréscimo rural e o crescimento urbano (IDESP, 1973:45).

Apesar do decréscimo verificado nestes últimos anos, a concentração populacional da zona do Salgado, bem como da zona Bragantina, ainda contrasta sensivelmente com outras áreas da região Norte. Basta dizer que a zona do Salgado, de acordo com o censo de 1970, conta com uma população de 149.722 habitantes, cuja densidade demográfica é de 23,25 hab/km² (cf. Tabela).

TABELA — Área, população e densidade demográfica em 1970

	HABITANTES	ÁREA EM KM ²	DENSIDADE
Total do Estado do Pará	2.197.072	1.227.530	1,79
Zona do Salgado	149.922	6.447	23,25
Município de Primavera	21.719	1.150	18,88
Quatipuru (Distrito)	6.866	357	19,23

Fonte : Censo Demográfico do Pará, 1970, IBGE.

O efetivo humano que se dispersou pelo espaço geográfico, compreendido inicialmente entre o Atlântico e a estrada de ferro, forçou o surgimento de núcleos que pelo desenvolvimento atingido passaram a constituir novos centros de maior importância demográfica e sócio-econômica. Mais tarde, a implantação de rodovias como a PA-25, a Belém-Brasília e ainda outras, acarretou o deslocamento do eixo econômico não apenas das Micro-Regiões Homogêneas que formam o Nordeste Paraense como de outras Micro-Regiões Homogêneas do Estado, no sentido de promover o crescimento de povoações situadas às suas margens, em detrimento de núcleos populacionais cuja situação espacial e econômica ainda se prende a um ultrapassado sistema hidroviá-

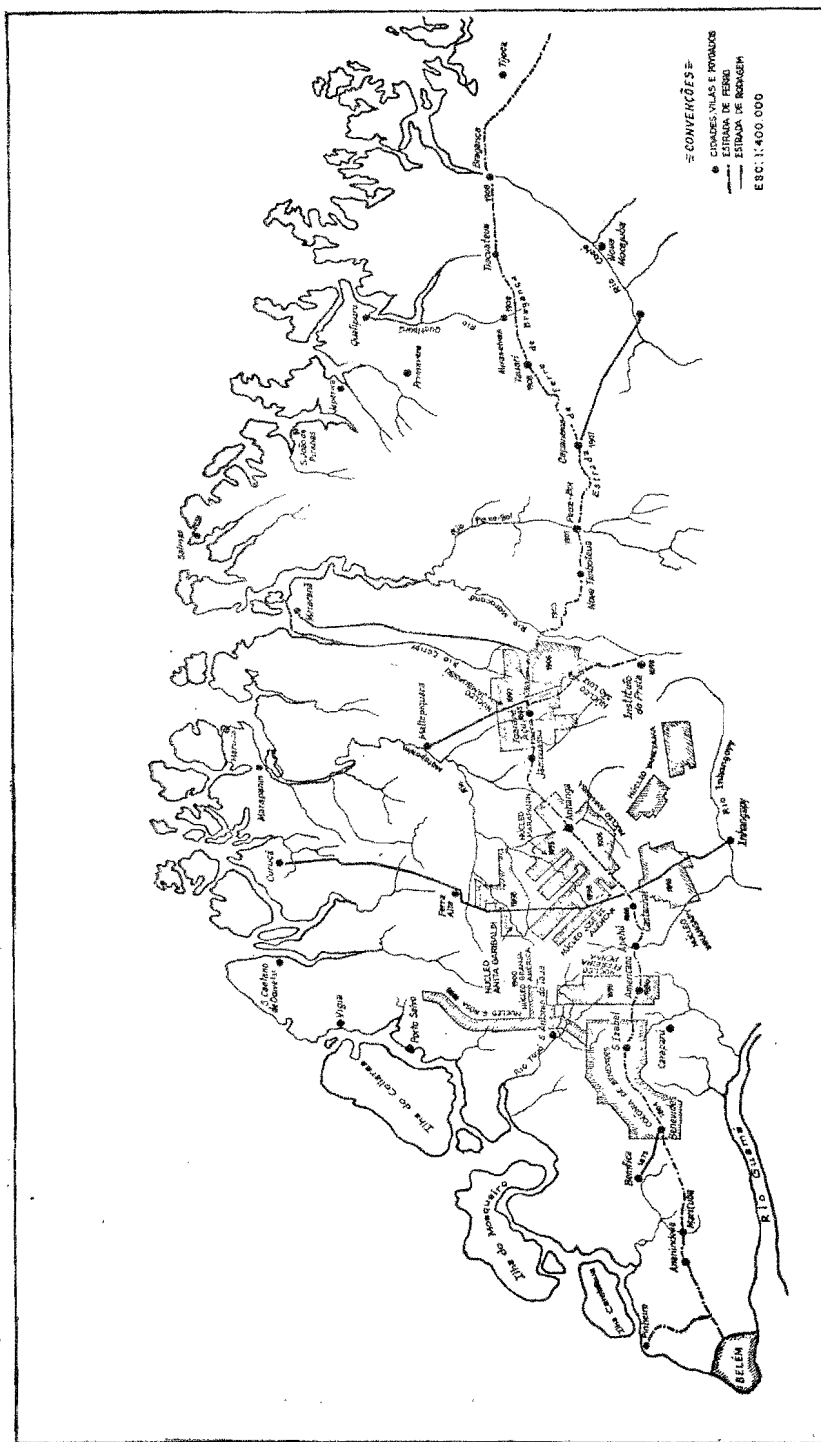
rio : como os primeiros não ascenderam à categoria de vila ou cidade após o crescimento registrado, em muitos dos casos criou-se uma distorção na situação político-administrativa, havendo municípios, nos quais, determinadas povoações são maiores e mais urbanizadas do que os centros urbanos legalmente constituídos, dos municípios a que pertencem, as quais se localizam em posições pouco privilegiadas às demais (Ibid.).

Essa zona predominantemente agrícola que forma o Nordeste Paraense, apesar do empobrecimento que o solo apresenta e da conseqüentemente baixa produção, tanto para mercado, como para consumo familiar, ainda goza hoje de um certo renome, não mais pela expressão agrícola que teve, é claro, **mas por se constituir num verdadeiro quadro aberto aos técnicos e cientistas, que nela podem não somente observar o quanto de nocivo pode acarretar a prática de uma agricultura itinerante e irracional, como ainda promover estudos sobre processos de recuperação de áreas esgotadas** (Albuquerque, 1969:162).

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Nesta parte da pesquisa, foram freqüentes as dificuldades ligadas à disponibilidade de fontes históricas sobre a área em estudo. Além dos trabalhos de Baena (1885), Palma Muniz (1907/1904/1924), Ourique (1908), Cruz (1955), dos Relatórios dos Presidentes da Província do Pará (1868, 1871, 1874, 1875, 1876 e 1879), e, mais recentemente dos trabalhos de Égler (1961), Ackermann (1966) e Penteado (1967) que é o mais minucioso, praticamente nada mais encontramos.

Vale ressaltar que apesar de todas estas fontes estarem referidas, direta ou indiretamente, à colonização da região bragantina, poucos subsídios nos deram especificamente sobre a Vila-sede do Município de Quatipuru. Além deste fato, as constantes perdas de livros e documentos locais (Palma Muniz, 1907:111), que sempre ocorriam por ocasião da mudança dos dirigentes políticos, de certa forma limitaram nosso trabalho, na tentativa de reconstituir, em linhas gerais, a evolução da vila de Quatipuru, desde sua origem em 1863 até ao atual processo de decadência que atravessa. Em decorrência das mudanças da sede do Município, das divisões territoriais sofridas anteriormente, e do subseqüente estabelecimento da atual sede em Primavera, em 1961, lançaremos também mão do que nos foi relatado por antigos moradores locais, fazendo da tradição oral um meio de preencher os vazios históricos existentes a respeito de Quatipuru, além de utilizarmos os dados oficiais a que nos referimos anteriormente. Queremos ressaltar, contudo, que não sendo histórico o principal enfoque do presente



Mapa 2 — Esboço da Zona do Salgado, baseado na Carta da Zona da Estrada de Ferro de Bragança e da Colonização do Estado, delimitada por João de Palma Muniz (1908).

estudo, nos deteremos apenas nos pontos que ajudarem a entender a atual situação econômica da área pesquisada.

Sabe-se que as primeiras notícias sobre Quatipuru, atualmente um dos quatro distritos que formam o Município de Primavera, datam de 1863. Foi com a Lei n.º 452 de 31/12/1863, que o sítio denominado Arapeua, localizado à margem esquerda do rio Quatipuru, aproximadamente a 16 km de sua foz no Atlântico, foi constituído em Direito de Paz, sendo depois erigido em Freguesia com sede na vila de Quatipuru (Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, 1957:333).

Seu território fez parte do Município de Bragança até 1879, quando foi elevado à categoria de Município. Sua instalação como tal se deu somente em 1883 (Annaes da Bibliografia e Archivo Público, 1916: 645), sendo que em 1900 foi extinto e seu território dividido e anexado aos dos municípios de Salinópolis e Bragança.

Em 1902, o Município de Quatipuru foi restaurado e teve sua sede instalada na Vila do mesmo nome: posteriormente, transferiram a sede para a povoação de Miraselva em 1908, onde permaneceu até 1919, quando seu território foi incorporado ao Município de Capanema.

Simultaneamente a esse processo de repetida reorganização territorial, a implantação da Estrada de Ferro de Bragança (4) (Mapa 2), como meio de colonizar a grande extensão de terra que separava da Capital o Município de Bragança, sem dúvida nenhuma exerceu sua influência sobre o Município de Quatipuru e em particular sobre a vila, sendo, na povoação de Miraselva (Km 211 da E.F.B.), construída e inaugurada uma estação ferroviária em 1908 (Cruz, 1955:92).

Antes porém, da abertura da E.F.B., a comunicação de Belém, Bragança e as terras que entre elas ficavam, era realizada utilizando-se a capacidade de navegação de rios que tinham sua foz no Atlântico, como é o caso do rio Quatipuru. Essas viagens realizadas em pequenos barcos à vela, eram perigosas e demoradas, tornando necessárias freqüentes paradas para abastecimento e repouso, o que deu origem ao surgimento de pequenos povoados ao longo da costa paraense. De Belém, que funcionava como entrada da bacia Amazônica, até Bragança, podemos encontrar os seguintes portos: Icoaraci (antigo Pinheiro), Vigia, São Caetano de Odívelas, Curuçá, Marapanim, Maracanã, Salinópolis, São João de Pirabas e Quatipuru. (Égler, 1961:76).

Esses núcleos formados ao longo do litoral, com economia voltada para a exploração do mar, passaram a constituir a chamada zona

(4) — A expressão, Estrada de Ferro de Bragança, será substituída pela abreviatura E.F.B. no decorrer deste trabalho.

do Salgado, dada a influência que sofre das marés. Contudo, o Município de Quatipuru, por ser tocado pela E.F.B., era considerado como pertencente à região Bragantina, pois essa denominação atingia a todos os Municípios que de alguma forma eram servidos pela ferrovia, desde seu ponto inicial em Belém.

Essa estrada de ferro, planejada em 1870, iniciada em 1883 e construída 25 anos depois, em 1908, trouxe consigo não apenas a possibilidade de desenvolvimento para os municípios por ela atingidos, como também todos os problemas de uma colonização intensa e mal planejada.

No início do processo colonizador (1875), quando se verificava qualquer diminuição no volume da produção, após 3 ou 5 anos de uso, era comum abandonar-se o terreno, em busca de matas virgens. Nada prendia esses colonos à terra, visto que esta nada lhes havia custado, e que nem mesmo plantas perenes haviam sido cultivadas.

Vale lembrar que foi também em decorrência do "boom" da borracha na Amazônia, levando a mão-de-obra ativa para esse extrativismo e provocando uma escassez cada vez maior na produção de gêneros alimentícios na Província⁽⁵⁾, que se começou a pensar na colonização da Região Bragantina, a qual se transformaria, mais tarde, na zona abastecedora da Capital. Daí a necessidade que o colono tinha de mudar de terra sempre que esta deixava de produzir satisfatoriamente.

Talvez essa "agricultura nômade" possa ser explicada, inicialmente, pelo fato de que os contingentes imigratórios não foram os mais adequados à área, formados em grande parte por espanhóis e portugueses. Poderíamos tomar como exemplo os 68 primeiros imigrantes que chegaram ao Pará, para a colônia de Benevides, que por serem quase todos "artistas" (Cruz, 1955:4), e que, pelo fato da colônia não estar ainda em condições de recebê-los, trouxeram sérios problemas ao Governo, dada a dificuldade de lhes dar ocupação. Este fato pode ser visualizado no artigo publicado no "Diário do Grão-Pará", em 1875:

(5) — ...os habitantes do interior, comprão na capital a farinha, o arroz, o café, o assucar, o peixe, enfim todos os gêneros alimentícios, que cada um podia ter de sobra em sua casa. É isto nada menos de que uma demonstração de decadência da agricultura da província; e como em alguns municípios já a agricultura está extinta, e a própria capital já importa de outras províncias quantidades consideráveis de farinha, milho, arroz e café, que outr'ora ella recebia do interior, pode-sse ter uma idéia dos resultados futuros reservados a província. si a população continuar, como é provável a empregar-se na extração dos produtos naturaes com o completo abandono da agricultura" (Relatório de Abel Graça, Presidente da Província do Pará, Typ. do Gram-Pará, p. 49).

Aqueles que têm necessidade de artistas, de trabalhadores ou de lavradores, devem dirigir-se aos membros da comissão para deste modo os auxiliar a dar arrumação aos imigrantes que acabam de chegar, **não serão os últimos que receberemos** e então uma nova vida ativa e enérgica será dada ao nosso Pará, que desde alguns anos assemelha-se a um doente depois de uma forte hemorragia, que morre anêmico, graças a borracha, e à falta de indústria e de agricultura (Cruz, 1955:5) (Grifo nosso).

É possível, portanto, que entre os demais imigrantes trazidos do exterior para colonizarem a zona bragantina, muitos tenham sido "artistas" ou mesmo lavradores que realizavam outros tipos de cultivos em seus países de origem, dependendo, é claro, da área de origem desses imigrantes.

Quanto aos nordestinos, trazidos para incrementar o processo colonizador, por serem retirantes na sua grande maioria, vinham à Amazônia quase sempre "passar uma chuva", onde aguardavam o fim de estiagem para retornarem ao seu lugar de origem, sendo costumeiro permanecerem na região apenas os elementos mais jovens.

Assim, iniciou-se um processo colonizador sem que houvesse qualquer preocupação relacionada à capacidade do solo, ou quanto aos mais eficientes modos de seu aproveitamento. Isto levou a uma rápida degradação a extensa área de terra que vai de Belém às margens do rio Gurupi, e, em sentido NE-SW, do Atlântico ao rio Guamá (Ackermann, 1966:13).

A construção da Estrada de Ferro, em vez de criar uma riqueza para o Estado do Pará, veio com a exploração das terras marginais de seu leito, criar para a economia da região uma situação de pobreza e miséria (Camargo, 1949:129). Este depoimento, apesar de grave, é facilmente corroborado quando lembramos que, ainda hoje, os lavradores utilizam o sistema de derruba e queimada. Isto decorre não apenas do pouco conhecimento de outras técnicas menos destruidoras, e que sejam adequadas ao pouco tempo dado ao solo para se recuperar (devido à densidade demográfica), como também da impossibilidade econômica de se adquirirem instrumentos agrícolas e fertilizantes. Assim, os imigrantes trazidos para efetuarem o povoamento dessa área do Nordeste Paraense desenvolveram uma agricultura itinerante não apenas ao longo da E.F.B., mas penetraram também para seu interior, perpendicularmente à ferrovia, destruindo, ano após ano, a extensa mata virgem.

Contudo, a devastação feita não se deve apenas à necessidade de plantação de roçados para subsistência dos lavradores, mas também ao crescente comércio ligado à exploração de madeiras de lei,

abundantes nessa região. Com o gradual desaparecimento dessas madeiras, tal forma de atividade predatória, foi substituída pela exploração de lenha para ser utilizada como combustível pelas máquinas a vapor da E.F.B.. Diz Ackermann (1966:38) que, **se inicialmente tratava-se de lenha proveniente da derrubada de mata para plantio, em breve, devido ao rendimento rápido da transação da venda, foram derrubando a própria mata e capoeira alta para este fim.**

Lembram-se alguns moradores que durante a vigência dessa ocupação extrativa e comércio, muitos lavradores começaram a se dedicar ao fabrico de carvão de lenha, pois tal tipo de combustível era bem aceito tanto na Capital do Estado como em outros municípios vizinhos. Atualmente, o que sobrou nas capoeiras e nos mangais é utilizado apenas para o fabrico do carvão, que vai alimentar o fogo na cozinha do trabalhador local.

Vemos assim, que o processo de derruba e queimada utilizado pelo agricultor brasileiro tem capacidade destrutiva diferente, a depender da quantidade de terra disponível, do tamanho da população e da maior ou menor necessidade de produzir para mercado. Na área por nós estudada, bem como nos municípios das zonas próximas, o incremento populacional, dado o processo acelerado de colonização, fez com que as matas que no início pareciam ser inesgotáveis, aos poucos fossem desaparecendo, e, com o decorrer do tempo, a necessidade de cada lavrador ter um pedaço de terra para garantir o sustento de sua família levou a já mencionada faixa de terra a ser fragmentada. Esse processo de fragmentação, acelerado pelo incremento populacional — provocado inclusive pela queda da borracha que levou a mão-de-obra ociosa a procurar nova ocupação — e conseqüente necessidade de aquisição de terra para a agricultura, provocou uma redução cada vez maior no prazo dado ao solo para se recuperar.

Na atualidade, o pouco tempo em que a terra é deixada em pouso, entre uma queimada e outra, vem acarretando reduções cada vez mais acentuadas no volume de produção dos roçados, pois **este processo de preparo da terra, enriquecida pelas cinzas das matas ou das velhas capoeiras, provoca, com a contínua repetição, sem o devido repouso do solo, o esgotamento total do mesmo, a ausência de capoeiras e o aparecimento da macega** (Penteado, 1967:239).

Essa área de colonização ostentava antes de sua devastação um revestimento florestal muito rico, o que levou os moradores e até mesmo as autoridades responsáveis por esse empreendimento a considerarem o fato como indicador de alta fertilidade do solo. Só mais tarde se constatou que essa fertilidade residia mais nos resíduos orgânicos

dos vegetais do que no próprio solo e que uma vez destruída a mata, destruiu-se também a fertilidade da terra, visto que esta depende do ciclo vegetativo daquela (Ackermann, 1964:79).

Tentamos, em entrevistas com alguns dos mais antigos moradores da vila de Quatipuru, saber as conseqüências mais importantes decorrente da implantação da E.F.B., bem como de sua extinção, e é interessante observar que todas as vantagens e facilidades de transporte e comunicação que a estrada possibilitou são deixadas de lado, quando se lembram de que perderam sua posição político-administrativa para a povoação de Miraselva, por ter sido esta última o ponto escolhido no Município para a construção de uma das estações ferroviárias.

Todavia, considerando o Município como um todo, e não apenas a vila-sede que perdeu sua posição de entreposto com a chegada da E.F.B., constatamos, através de seus livros de "Receitas e Despesas", para os anos de 1906 a 1935 (6), que o movimento comercial teve grande impulso, provocando a realização de melhorias na cidade, não apenas por parte da Intendência como também por particulares. Este impulso foi de tal ordem que, em 1908, o Município de Quatipuru participou da Exposição Nacional do Rio de Janeiro, juntamente com outros municípios, apresentando-se nas secções de indústria agrícola, fabril, couros e peles, tintas, colas, vernizes e graxas, material para navegação, plantas medicinais, madeiras e outros (Ourique, 1908:83-111).

Contudo, esses benefícios são reconhecidos apenas pelas povoações do Município que estavam próximas à via férrea, o que não era o caso da vila de Quatipuru. Esta, que era a sede do Município, perdeu, como dissemos, essa posição administrativa para a povoação de Miraselva, que, assumiu a função de entreposto graças à estação ferroviária. Foi portanto em decorrência de problemas políticos-administrativos, originados da implantação da E.F.B., que o Município começou a sofrer mudanças de sede e a ter seu território dividido entre os municípios vizinhos. Só em 1961, com sede no antigo Distrito de Primavera, foi fundado, com esse nome, novo município, do qual Quatipuru é hoje apenas um distrito.

A mudança da sede para Miraselva, em 1908, teve pouca repercussão na vida econômica da vila, pois o comércio realizado entre esta e a Capital, para onde remetia, além do tabaco e do algodão, produtos como arroz, feijão, farinha, peixe seco, milho, porcos e criações, continuou a ser realizado por via marítima.

(6) — Os referidos livros encontram-se no Arquivo da Prefeitura do Município de Capanema.

Nessas viagens, quando realizadas em boas condições de navegação, gastava-se o mínimo de 15 dias para ir e voltar da Capital, sendo que 3 dias eram dispendidos para atingir Belém, onde se costumava permanecer por mais 3 dias para descarregar e carregar novamente o barco. A viagem de volta era feita normalmente em 9 dias.

A grande diferença entre o tempo para atingir Belém e voltar, deve-se ao fato de que o litoral da zona do Salgado é batido pelos alísios, e **as vagas e a corrente marítima (corrente das Guianas) deslocam-se no mesmo sentido geral, incidindo aquelas obliquamente sobre a costa, facilitando a navegação aos barcos à vela vindos do Maranhão, que viajam de vento em popa, mas dificultando aos que regressam, os quais precisam navegar à bolina** (Valverde & Dias, 1967:11). A viagem de volta à Vila, comumente estendia-se por quase 30 dias, dependendo das condições de navegação.

Quanto à comunicação de Quatipuru com Miraselva, era feita em pequenas montarias, que gastavam em média 8 horas para atingir o povoado, e de lá tomava-se o trem para os outros centros. Sendo difícil navegar pelo rio Quatipuru em barcos de grande porte, para que as mercadorias fossem transportadas para o trapiche de Miraselva e em seguida à estação ferroviária, seria necessário a fretagem de maior número de barcos pequenos para o transporte pelo rio, bem como o pagamento do transbordo das mercadorias até a estação, o que acarretaria maiores despesas para o produtor. Para evitar esses gastos, dada a inexistência de rodovias na área, os moradores da vila de Quatipuru utilizavam a ferrovia apenas para seus deslocamentos pessoais, enquanto que as mercadorias continuavam a ser levadas por via marítima.

Foi a estrada de rodagem, que surgiu com um traçado paralelo à estrada de ferro, que veio dar maior impulso à vila bem como a outros povoados, devido à facilidade de se abrirem ramais em picadas já existentes, e por onde os colonos carregavam antes seus produtos em lombo de animais. Em 1948, foi aberto um ramal ligando o povoado de Primavera à Vila de Quatipuru. Nesta ocasião, o território pertencente ao extinto Município de Quatipuru estava anexado ao Município de Capanema, de onde, através de seu Prefeito, que era natural da vila, veio a autorização para a abertura do referido ramal.

Lembram-se os moradores que foi marcado o dia para a chegada do primeiro caminhão à vila de Quatipuru, de onde partiu um grupo de homens, pela manhã, para ajudar a travessia do carro, devido ao estado precário da estrada. Só no final da tarde chegou o caminhão à vila, onde ficou rodando pelas ruas com a carroceria cheia de gente festejan-

MUSEU PARAENSE
1916

do o importante fato, visto que a partir daquele momento não mais dependiam apenas dos barcos e trens para atingir a Capital e realizar seus negócios.

Rapidamente os caminhões e automóveis ganharam a preferência dos comerciantes, principalmente por serem mais rápidos que os barcos e trens puxados por máquinas a vapor. Mesmo quando estas foram substituídas pelas diesel, não houve possibilidade de competição, pois, nessa ocasião, as estradas de rodagem já apresentavam melhores condições, com os principais trechos já asfaltados, reduzindo cada vez mais o tempo necessário para atingir a Capital.

A extinção da E.F.B., em 1964, ocorreu não apenas em virtude de sua situação constantemente deficitária a ponto de não ter condições para conservação do leito e das máquinas em estado satisfatório (Egler, 1961:85) — mas porque **...incidiram na má vontade à Amazônia do General Juarez Távora, que Ministro do Governo Revolucionário de 1964, as extinguiu** (Borges, 1970:44) (7). forçando o comércio do Município a se realizar unicamente através da rede rodoviária que recobre o nordeste paraense, levando, principalmente para a Capital, parte da produção, e trazendo, também de lá, produtos que atualmente são necessidade diária de seus moradores. Este é p.ex., o caso do café já moído, que, antes, era plantado nos quintais, torrado e moído em casa para o consumo da família.

O DISTRITO DE QUATIPURU

O Distrito de Quatipuru como um todo é formado pela vila, núcleo urbano, e por sítios e povoados dispersos que constituem a zona rural. Abriga em sua área de 357 km² uma população de 6.866 habitantes dos quais 5.161 estão distribuídos nos sítios e povoados, enquanto que na vila estão concentrados 1.505 habitantes (IBGE: 1970).

À dispersa e majoritária população rural corresponde também a fragmentação da terra em pequenas unidades de exploração de âmbito familiar, que são elas próprias resultante do processo histórico do povoamento da região. Assim, a norma é a pequena propriedade ou posse de terra, que depende da força de trabalho do grupo doméstico para seu funcionamento econômico. Nestas condições é raro o trabalhador rural sem terra, sendo que quando ocorre uma relação de trabalho assalariada, esta se dá entre um proprietário que necessita de

(7) — As outras ferrovias a que o autor se refere são: a Tocantins, no Pará, e a Madeira-Mamoré, no atual Território Federal de Rondônia.

mão-de-obra e um outro proprietário que vende a sua própria força de trabalho, na medida em que excede a capacidade mesma de utilização nas terras que são suas.

Esta descrição corresponde única e restritamente ao que se passa nas lides agrícolas, pois em outros setores da economia, há, é claro, relações de salário em tempo integral, tanto ao nível do funcionalismo político, burocrático e docente, quanto aos contratados pelo poder público para exercer atividades braçais, como é por exemplo, o caso dos que fazem a conservação das estradas.

A base econômica do Distrito repousa na agricultura, na pesca e na coleta. Essas atividades são complementares entre si, enquanto que as demais se revestem de funções secundárias no equilíbrio econômico deste subsistema local.

A agricultura, através do plantio do tabaco e da malva, parece dar maiores condições à população para concorrer no mercado, pois a pesca, se vista ao nível do pescador, oferece condições apenas para a subsistência familiar e a venda de uma pequena parte, que seria impróprio chamarmos de excedente, pois não se trata de uma parcela supérflua da produção, mas que tem que ser comercializada para que o pescador possa aduirir outros bens indispensáveis às suas necessidades.

O pescado sai do Distrito através de comerciantes e intermediários⁽⁸⁾, que adquirem o produto por preços abaixo dos que são pagos no mercado local. O comerciante faz essa transação quase sempre através de suas turmas de pesca, com base no mecanismo de avião, e o intermediário arrematando a produção de pequenos pescadores independentes ou mesmo dos comerciantes.

No passado, Quatipuru contou com vários produtos para mercado tais como algodão, arroz, feijão, café e outros. A diminuição de uns e a extinção de outros desses produtos, são apontados pelos lavradores como causados pelo esgotamento do solo "que não dá pra mais nada" e em menor proporção pela incidência de pragas. Segundo relatório de Souza (1920:137), a quantidade de sementes de algodão vendidas e distribuídas aos lavradores paraenses para o plantio, alcançou a cifra de 90 toneladas, das quais 50% infectadas pela "lagarta rósea"

O gado existente quase nenhum peso tem na economia do Distrito, a não ser na medida em que possibilita a utilização de excremento como adubo na plantação de tabaco.

(8) — Os intermediários são chamados localmente de marreteiros ou de piranguelros.

O babaçu, tipo de palmeira encontrada em abundância no Maranhão, estende-se até a zona do Salgado onde se apresenta dispersa e em proporções bem mais reduzidas que na área de origem. Esse produto nativo, apesar de ser coletado com finalidades comerciais, é pouco representativo na economia do Município estudado. Essa coleta é um trabalho realizado principalmente por mulheres e crianças, que também se ocupam da quebra do coco para a extração da amêndoa. Estas são vendidas na vila aos comerciantes, que as revendem para a Capital através de intermediários. Em virtude do pouco rendimento econômico que tal transação oferece, algumas famílias locais preferem utilizar a produção de babaçu de seus terrenos para extração do óleo, com o qual, por um processo caseiro, fabricam o sabão que será utilizado pela família em suas necessidades diárias. Outras sementes oleaginosas como a andiroba e a ucuuba também são aproveitadas para essa mesma finalidade.

A VILA DE QUATIPURU

Localizada à margem esquerda do rio Quatipuru (Est. Ia), a vila teve seu desenvolvimento paralelo a este, a partir da Igreja Matriz. Esta, praticamente faz limite com a vegetação de mangue, existindo apenas duas casas entre esta vegetação e a Igreja. As ruas e travessas dão à planta da vila um traçado em xadrez (9), apesar de todas elas terem nomes a população sempre dá como referência a casa de algum morador antigo da rua a qual se quer referir.

É para a vila que converge toda a vida social do Distrito, e onde quase toda transação econômica é efetivada. Seus dois trapiches são testemunhas do vai-e-vem diário das lanchas e barcos que neles atracam, trazendo e levando pessoas e mercadorias para outros povoados.

A vila está dividida em 7 pequenos bairros denominados de: Centro, Pedreira, Marambaia, Cuvão, Taboca, Palha e Barca (10). A importância atribuída pelos moradores locais a esses bairros, está ligada a proximidade destes ao rio. Pouca diferença existe nas habitações neles agrupadas, à exceção da Avenida Cônego Siqueira Mendes, que se inicia em frente a Igreja Matriz e se prolonga até a rodovia que liga

(9) — A planta da Vila foi adquirida no Grupo Escolar local (cf. fig. 1).

(10) — A área deste bairro pertence à Prefeitura do Município, que através de requerimento cede os terrenos à população, todos eles possuindo 15 metros de frente por 20 de fundo. Seus requerentes, por não serem proprietários dos mesmos, não têm nenhum interesse em construir algo de duradouro. Até nos quintais nota-se esse desinteresse, pois as plantas cultivadas são todas de ciclo curto, como, por exemplo, cana-de-açúcar, bananeira e outras semelhantes (Est. II).

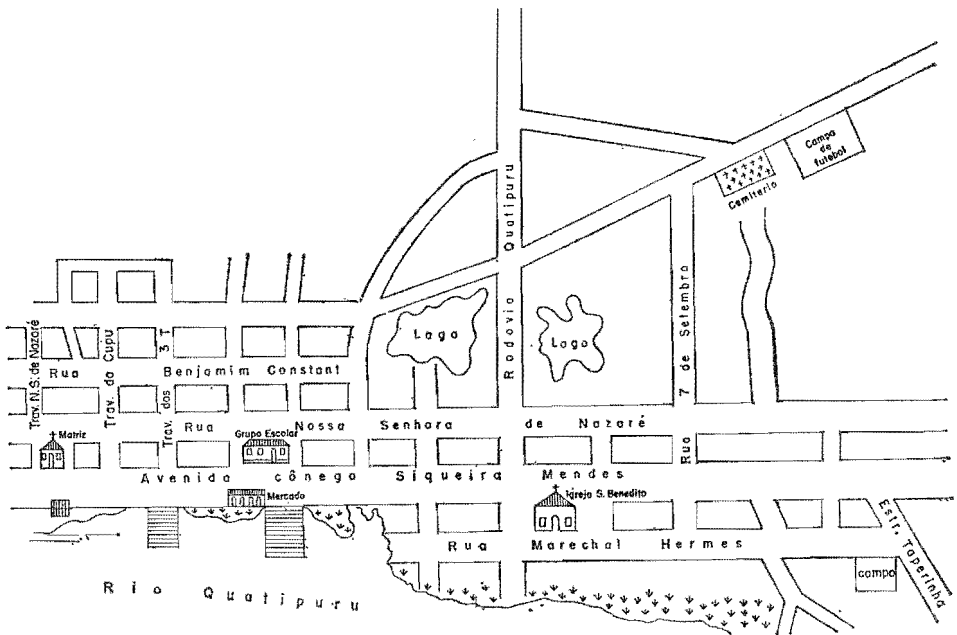


Fig. 1 — Croquis da vila de Quatipuru

Boa Vista à vila. Nesta avenida estão concentradas quase todas as melhores casas, como também o Grupo Escolar, o Mercado (Est. Ib), o Posto de Saúde e a Praça da Igreja de São Benedito. As ruas e travessas não possuem revestimento, não existindo também na vila sistema de esgotos e água encanada.

As habitações em grande parte são barreadas (Técnica de soppo), algumas com reboco e caiadas, sendo poucas as de alvenaria.

A vila mantém comunicação diária com a Capital através de um ônibus e alguns transportes particulares. Neste percurso de 212 km, dos quais apenas 13 km não possuem revestimento, o ônibus gasta em média de 4 a 5 horas para chegar à Capital, devido às constantes paradas para atender a população dispersa ao longo da estrada.

Por ocasião da estação chuvosa, o referido trecho de estrada, por ser apenas piçarrado, fica quase sempre intransitável, deixando a vila totalmente isolada da sede do Município, sendo este percurso feito a pé, em caso de grande necessidade.

A estrada que liga a vila ao povoado de Boa Vista, tem aproximadamente 10 km de extensão, dos quais 2 1/2 km foram construídos sobre solo de mangue, tornando impossível o tráfego por essa via de

comunicação nas “marés grandes”. Nessas ocasiões, o trajeto para a vila é feito de canoa da mesma forma que antes da construção da referida estrada (11).

É interessante observar que o haver ou não tráfego na estrada que liga Boa Vista à vila depende sempre do movimento das marés. Estas, quando são de grande amplitude — após a lua-cheia ou lua-nova — obrigam a transportar os produtos navegando através de “furos” até o porto da Mina, ponto inicial do trecho de estrada feito sobre aterro, e deste para a Vila por via terrestre.

Contudo, o conhecimento da população a respeito do efeito das marés sobre a única estrada existente, faz com que os comerciantes e intermediários organizem o escoamento da produção de modo a não ficar retida na povoação, em decorrência do fato já mencionado.

Apesar de Primavera dispor de energia elétrica fornecida pela CELPA (Centrais Elétricas do Pará), esse abastecimento não se estende até a vila devido à reduzida possibilidade de fazer ligações, o que tornaria o empreendimento anti-econômico para a empresa. Assim, até 1975, a vila estava amiúde sem iluminação elétrica, pois o gerador local, movido a óleo, estava constantemente em pane por causa do desgaste decorrente de anos de uso sem a devida assistência técnica. Isso acarretava sérios problemas às turmas do MOBREAL (Movimento Brasileiro de Alfabetização) que funcionavam na vila. Somente em 1976, com uma nova casa-de-força é que a população passou a dispor de luz elétrica diariamente, das 18:00 às 21:00 horas.

Como já foi dito, a Vila não dispõe de água encanada, sendo o abastecimento feito pelo recurso a poços e cacimbas. Ambos são de uso coletivo, na sua grande maioria, dispondo poucas casas de poço próprio com bomba manual, do qual, por meio de tubos, a água é transportada para dentro das habitações.

Quanto ao setor de saúde, existe um pequeno posto com um atendente, que dá pequenos socorros e distribui remédios. Apesar de em Primavera haver um médico residente, ele raramente se desloca para o posto da vila, ou mesmo para os demais distritos. Qual-

(11) — Quando ainda não havia estrada, a gente ia prá vila de Quatipuru de canoa até o fim do mangue. A gente desembarcava na “Mina” e depois seguia a pé. Depois que construíram a estrada melhorou bastante e Boa Vista se desenvolveu muito mais. Apareceram mais concorrentes. Naquele tempo a gente erailhado, não tinha concorrente, então tudo era mais barato. A estrada deu mais condições pro pescador, o pescador pode vender seu produto com mais alta de preço pois valorizou mais o peixe, valorizou mais o lugar (depoimento de um comerciante local).

quer caso de maior gravidade é encaminhado aos Municípios de Capanema ou Salinópolis, que possuem hospitais bem equipados, coisa que não acontece em Primavera.

A vila dispõe de um Grupo Escolar com 5 salas para 15 turmas que fazem rodízio em 3 turnos, num total de 432 alunos. Distribuídos numa faixa etária de 7 a 15 anos, 237 desses estudantes pertencem ao sexo masculino e 193 ao sexo feminino. Para completarem o 1.º ciclo, terão que se deslocar diariamente para Primavera, onde existe um Ginásio em funcionamento. Esse deslocamento torna-se bastante difícil e às vezes até impossível, por ocasião das grandes chuvas, pois, como dissemos anteriormente, durante esse período a estrada que liga a sede à Vila fica quase sempre intransitável.

Um dos problemas enfrentados pelas professoras locais é o da evasão escolar nas épocas de colheita, quando a presença desses jovens na lavoura é indispensável para a realização das diversas tarefas executadas pelo grupo doméstico.

O MOBREAL possui dois postos, um funcionando no Grupo Escolar, o outro na residência de uma das monitoras, com um total de 40 alunos. Cada monitora recebe Cr\$ 7,00 mensais por cada aluno matriculado em sua turma.

A merenda escolar é distribuída regularmente, e, por não haver um lugar destinado ao armazenamento, esses alimentos são depositados na copa do Grupo, sem nenhuma proteção, onde não poucas vezes se deterioram.

A mobilidade existente entre o Distrito e a Capital do Estado é muito fraca. Grande parte da população vai a Belém apenas 1 vez por ano (40% dos entrevistados), quase sempre para visitar parentes, sendo que essas visitas normalmente coincidem com a época da Festa do Círio de N. S. de Nazaré. Outros, entretanto, só se deslocam para a Capital em casos de doenças que requeiram tratamento especial. O maior contato da população sempre foi com os municípios vizinhos de Salinópolis, Bragança e Capanema, onde seus círculos de amizade são maiores do que na Capital e onde algumas famílias mantêm seus filhos nas escolas.

Se observarmos a Micro-Região Homogênea do Salgado como um todo, veremos que nos últimos anos vem ocorrendo uma migração gradativa no sentido campo/cidade, migração essa integrada principalmente pelos contingentes mais jovens da população. Contudo, sabendo-se das atuais limitações que o ambiente apresenta (solo e vegetação degradados), e, por conseqüência, da maior necessidade de investimen-

to de mão-de-obra, esta migração só pode ser entendida como provocada pela produção deficitária de cada unidade produtiva, ou seja, o produto final é inferior às necessidades do grupo doméstico, e, portanto, insuficiente para sua reprodução como força de trabalho.

Este descompasso existente entre a quantidade de investimento necessário de mão-de-obra no setor primário e a produção final insuficiente, decorrentes da pressão que o incremento populacional vem exercendo sobre a disponibilidade e a capacidade de cultivo das terras, está num primeiro momento, gerando esse deslocamento da população ativa do campo para a cidade, dando a impressão de se tratar de um excedente de mão-de-obra. Por outro lado, a cidade parece sempre ter exercido grande fascínio sobre os trabalhadores rurais, pois as condições precárias dos serviços encontrados no campo, tais como saúde, educação, transporte, além da baixa rentabilidade econômica decorrente de uma agricultura extensiva, desestimulam a fixação dessas populações, acelerando gradativamente o deslocamento em direção à cidade.

ECONOMIA DE QUATIPURU

AGRICULTURA

A atividade agrícola desenvolvida em Quatipuru pode ser dividida em agricultura para consumo e agricultura para mercado. A primeira é a de maior importância e ocupa a maior parte do tempo do lavrador. A segunda é feita em menor escala e apenas por parte da população, que pode dispor de um pedaço de terra além daquele destinado ao consumo. Dada a baixa produtividade existente, a possibilidade de comercializar parte do que foi produzido para o consumo do grupo doméstico é sempre limitada.

Nos roçados planta-se além da mandioca e do feijão, que são de consumo direto, o milho e o arroz. Estes são revertidos ao grupo consumidor através de ovos, carne e banha, pois são utilizados principalmente como ração para aves e porcos. Assim, esses 4 produtos consociados nos roçados são cultivados tendo como fim último a subsistência familiar, seja direta ou indiretamente.

Passemos portanto à descrição minuciosa das técnicas e economia referentes aos diversos tipos de cultivo, quer os destinados ao consumo familiar, quer os que possibilitam a inserção nos mecanismos de mercado regionais e nacionais.

TÉCNICAS AGRÍCOLAS E TIPOS DE CULTIVOS

As técnicas agrícolas utilizadas pelos lavradores em Quatipuru, são as mesmas desenvolvidas pelas populações rurais em toda a Amazônia e que quase nada diferem das técnicas utilizadas pelos indígenas, a não ser no emprego de instrumentos metálicos, visto que até hoje a derrubada e a queimada são os meios utilizados para o preparo da roça.

A derrubada e a queimada são realizadas normalmente de outubro a novembro, meses que antecedem as primeiras chuvas. O abate das árvores não é feito de maneira indiscriminada; procura-se primeiro a árvore maior e verifica-se qual a melhor direção em que se deve abatê-la. Dá-se alguns cortes em todas as árvores que possivelmente se-

rão arrastadas quando a árvore maior tombar, e só então se ataca a que foi anteriormente escolhida, e esta, em sua queda, leva as demais, abrindo assim um grande espaço no roçado e poupando, ao lavrador, tempo de trabalho e maior gasto de energia. As árvores restantes são cortadas a machado ou terço, para que o terreno fique em condições de ser queimado.

Para essa segunda etapa de preparo do roçado, que geralmente é realizada entre as 12:00 e 13:00 horas, é necessário que o "aceiro" esteja pronto antes de o fogo ser atado. A coivara nem sempre é praticada, pois devido ao esgotamento do solo, são poucos os roçados abertos em capoeira alta, que, so ela, justificaria tal procedimento. Assim, uma vez que a grande maioria dos roçados do distrito são abertos em terras com apenas 4 ou 6 anos de pousio, raramente se faz coivara dos galhos que não foram destruídos durante a queimada.

De maneira geral, as etapas de preparo do roçado são incumbências do grupo familiar, que é a unidade de produção e consumo: contudo, quando os filhos são muito jovens ou já constituíram família, o lavrador convoca um **mutirum** ou assalaria força de trabalho alheia, sendo a segunda alternativa a preferida, pois evita o compromisso de reciprocidade.

Esse trabalho complementar é fornecido não apenas por lavradores de tempo integral, como também por pescadores e coletores de caranguejos. Os meses em que o trabalho de preparo do terreno é realizado, coincidem com a época em que, em pleno "verão", o volume do pescado diminui de forma considerável, obrigando os pescadores a buscar uma fonte de renda complementar. Quanto aos coletores de caranguejo, fato semelhante ocorre, pois esses crustáceos, por estarem mudando de casco não só se tornam difíceis de capturar no mangal, como principalmente, têm sua procura no mercado reduzida em razão desse fenômeno biológico anual.

A primeira planta que a roça recebe é o milho, logo após as primeiras chuvas, entre dezembro e janeiro. O feijão é semeado "ao pé do milho", pois sua haste, ao ficar maduro 3 meses mais tarde, (abril a maio), continua a servir de tutor para o feijão (que é semeado de abril a maio e colhido de agosto em diante), mesmo depois que as espigas são "quebradas" para evitar que a penetração da chuva as apodreça.

No decorrer desses meses, plantam-se entre as fileiras de milho e feijão, portanto "nas ruas", a mandioca e o arroz. Este vem após o milho, de janeiro a fevereiro, e "quando já tá grandinho" é a vez da mandioca (janeiro a março), mantendo-se a distância de um metro entre as estacas plantadas.

O roçado, tendo sempre forma retangular, é dividido em faixas, no limite das quais o milho e o feijão são plantados, com espaço de 5 palmos⁽¹²⁾ de um pé de milho para outro, e as "ruas" com espaço de 8 a 10 palmos (intervalo entre as fileiras), variando de acordo com o tamanho do roçado.

Cada um das lavouras mencionadas será vista agora em função de sua importância econômica na vida da população local.

MANDIOCA

Dependendo da espécie cultivada, a mandioca pode ser colhida a partir de 6 meses, sendo entretanto, mais comum em Quatipuru plantarem-se espécies⁽¹³⁾ que, apesar de completarem seu ciclo de maturação no 18.º mês, podem ser utilizadas dos 12 meses em diante.

Sendo a roça cultivada para garantir a subsistência da família, a principal vantagem, em termos de colheita, que a mandioca apresenta em relação aos demais produtos, é que ela vai ocorrendo de acordo com as necessidades de consumo da família. Assim, cada lote de terra é dividido habitualmente em 5 partes de igual tamanho, nas quais é feito o rodízio anual. Portanto, cada faixa de terra é trabalhada de 5 em 5 anos, sendo comum o lavrador e sua família ainda estarem "comendo o roçado" cultivado anteriormente, enquanto a última roça feita já está com 12 meses e portanto em condições de ser consumida.

O plantio da mandioca é realizado em março quando em associação, mas, se no terreno for cultivada apenas mandioca, o mesmo pode ser realizado desde dezembro. Contudo, durante a permanência em campo, pudemos verificar que a época de plantio não é tão rígida para a mandioca como para os demais produtos. Encontramos terrenos em que, por serem destinados apenas à mandioca e já terem sofrido o processo de derruba e queimada, o fato de ter "caído uma boa chuvinha" em agosto, levou a que seu proprietário aproveitasse para fazer o cultivo.

Para isso, corta-se a haste da planta em pequenas estacas com cerca de 10 cm de comprimento, para serem enterradas no solo. Se

(12) — Um palmo = 8 polegadas.

(13) — Encontramos nos roçados do distrito 15 diferentes variedades de mandioca: pacajá — pecuí — João Borges — mirim — baiana — taxi — piraíba — macaxeira — jaboti — gigante — olho verde — manteiguinha — pretinha — mandiocaba — maranhense. Além da diferença no volume de produção por pé de cada espécie, há também diferença nas folhas, na cor do caule e na disposição dos galhos, que apesar de serem mínimas são percebidas facilmente pelo lavrador.

a plantação for realizada em dezembro, quando as chuvas ainda são poucas, as estacas são colocadas horizontalmente nas covas e cobertas totalmente com a terra, para evitar seu ressecamento pelo excesso de sol. Mas se o for em outros meses, quando as chuvas são abundantes, as estacas ficam em posição vertical, com as pontas descobertas, por não haver perigo de que ressequem. Essas estacas provêm de plantas com o mínimo de 12 meses de crescimento, e não fazem parte do que será consumido em cada planta. Esta é outra das vantagens da mandioca, que não exige, para sua reprodução, que uma parcela do produto seja subtraída ao consumo, o que não acontece com os demais produtos, como é o caso do milho, do feijão e do arroz, para cuja semeadura é necessário reservar parte do grão, ou obter as sementes no mercado.

Tentamos, com nossos informantes, estabelecer uma relação entre o tamanho das estacas, o espaçamento dado e o volume da produção, mas poucos resultados obtivemos, pois aquele tamanho é sempre o mesmo, e o que alguns lavradores às vezes fazem é colocar duas estacas em cada cova, na esperança de que "se uma morrer a outra brota".

O espaçamento para o plantio da mandioca, no Brasil, varia de 0,75 m x 0,75 m a 1,50 m x 1,50 m (Albuquerque, 1969:47), e na área pesquisada nunca ultrapassa a 1,00 m x 1,00 m. Esse compasso permite ao lavrador a consociação com outras plantas e conseqüente aproveitamento total da pouca terra disponível, assegurando também a manutenção de um certo volume na produção de mandioca, indispensável ao sustento de sua família. (14)

O único tratamento dado à mandioca enquanto na roça é a capina, realizada de 3 a 5 vezes durante o ciclo. A primeira é realizada um mês após o plantio e as demais sempre que for necessário. Segundo Albuquerque (1969:41), não se conhece **planta de subsistência menos exigente de trato, mais rústica e resistente e que dê menos trabalho no cultivo do que ela**. Vale acrescentar que as diversas variedades em uso não obedecem a nenhuma disposição determinada no roçado, sendo as espécies misturadas umas às outras. Existe apenas a preferência de alguns lavradores por determinadas espécies, como é o caso da mandioca chamada **mirim**, que para alguns é a melhor por não absorver muita água quando colocada a pubar, enquanto que para outros a preferida é a **jaboti** "por ser mais rendosa". Quase todos, porém, valem-se das variedades denominadas de **pacajá, piraíba e olho-verde**, que são mandio-

(14) — A este respeito ver Meggers (1971), especialmente as p. 14-27.

cas de raiz branca, com que se fabrica um tipo de farinha muito fina chamada carimã, empregada, como mingau, na alimentação de crianças e velhos.

A colheita é feita cortando-se a haste da planta não muito próximo ao solo, com o terçado. Faz-se em seguida o arrancamento da cepa onde as raízes estão presas. Para isso utiliza-se um pedaço de pau que serve como alavanca para o afrouxamento das raízes, sendo o arrancamento das mesmas feito com as mãos. Esta etapa, bem como a do plantio, é realizada por adultos, tanto de um sexo como de outro (Est. IIIa).

Após terem sido colhidas, as raízes são trazidas da roça e colocadas de molho, em poços naturais ou mesmo em igarapés próximos à casa do forno, onde permanecerão por 5 dias para pubar. Depois de pubadas, as raízes são levadas para a casa de farinha, onde, após lhes ser retirada a casca, são esmagadas com as mãos dentro de um cocho de madeira. Em seguida a massa é colocada no tipiti⁽¹⁵⁾ para ser prensada, retirando-se assim o suco venenoso da planta (tucupi). Este suco, tirado da mandioca pubada, não tem nenhuma utilidade, sendo aproveitado apenas quando retirado da mandioca ralada.

Saindo do tipiti, a massa é passada em uma peneira de buracos graúdos, e os pedaços que nela ficam, chamados de "croeira", são utilizados para a alimentação de porcos. Após ter sido peneirada, a mandioca está pronta para ir ao forno, onde leva de 1:00 a 1:30 horas para ficar torrada. Durante este tempo, o homem ou mulher que estiver torrando a farinha, fica revirando a massa no tacho⁽¹⁶⁾ de torração para que a mesma não queime. Cada farinhada dá no máximo 30 kg de farinha. (17)

Alguns lavradores proprietários de terra — como é o caso do Sr. V., que por não se achar mais em condições de trabalhar na roça (tem 74 anos), contrata pessoas para fazerem farinha, utilizando sua casa-de-forno e mandioca de seu roçado — dão como pagamento, metade da farinha torrada. Entre essas pessoas por ele contratadas, figuram não apenas parentes mais distantes e compadres, como também um de seus filhos casado, que não possui terreno próprio. Quan-

(15) — Tubo flexível, trançado com talas de guarumã, que funciona como prensa por distensão, realizada por um sistema de alavancas.

(16) — Espécie de bacia ou alguidar feito em cobre com diâmetro variando de 1,20 a 2,00 metros.

(17) — A medida local é um tipo de lata (de querosene) que corresponde a 15 kg de farinha ou 22 litros, extraídos de 40 quilos de raiz de mandioca. 25 quilos de peso das raízes são portanto perdidos, sobre a forma de líquido e de casca.

do a casa-de-farinha é alugada, o pagamento a seu dono é feito em produto, correspondendo à metade do que foi fabricado. Vê-se, portanto, que na repartição do produto final, tanto força de trabalho quanto instrumento de produção se equivalem, independentemente a quem pertença a matéria-prima.

Para darmos uma idéia da importância da farinha d'água na alimentação da população local, basta acrescentar que constatamos que, em média uma família formada por 4 indivíduos consome por semana 1 lata de farinha, ou seja 15 quilos. Diz Albuquerque (1969:164), com muito acerto, que **sua supremacia é indiscutível na preferência do amazônico e esta assentada não unicamente no comodismo do cultivo, mas, também, nas exigências de paladar e na força de tradição**, ao que acrescentamos a falta de incentivo para outros tipos de cultura, dada a pobreza de muitos dos solos amazônicos. Cabe ainda notar que, de todas as plantas americanas produtoras de amido e utilizadas na alimentação humana, é a mandioca a que fornece maior número de calorias por unidade de área (Carneiro, 1973:106), e que, delas nenhuma terá de ser subtraída ao consumo sob a forma de semente: conjuntamente, isto dá a mandioca um rendimento útil excepcional.

MILHO

Esta é a primeira planta semeada na roça após as primeiras chuvas. Sendo sua haste utilizada como suporte para que o feijão tenha bom desenvolvimento, a planta permanece no roçado mesmo após o completo amadurecimento das espigas, que serão colhidas de acordo com as necessidades alimentares dos animais domésticos. Dificilmente o milho é consumido pelas membros da família, salvo por ocasião da Semana Santa, durante a qual é hábito comer-se o milho verde em forma de canjica, pamonha, ou simplesmente cozido ou assado.

As espigas reservadas para a semeadura são guardadas sempre da safra anterior, e, se por algum motivo não for possível reservar essa parte da produção, o lavrador tem que recorrer a um parente, compadre ou amigo que esteja em condições de lhe emprestar as sementes de que necessita; ou então terá que comprá-las, o que às vezes é um pouco difícil pelo fato de cada um separar apenas o necessário para o próximo plantio, devido à pouca quantidade existente nos roçados.

A unidade que serve de medida na compra, no empréstimo ou mesmo no armazenamento das sementes para o próximo plantio, é a **mão**. Numa tarefa ⁽¹⁸⁾ de terra, planta-se normalmente 1 **mão** de milho,

(18) — Tarefa = 25 braças em quadro; 1 braça = 10 palmos = 2,20 metros.

ou seja "25 pares de espigas" que dão idealmente uma colheita que deve corresponder a 10 sacas de 60 kg cada uma.

Essa proporção ideal de 1 mão de espigas de milho produzir 10 sacas, em uma tarefa, na realidade nem sempre se concretiza devido aos grandes estragos feitos pelas saúvas. Esses prejuízos são extensivos às demais plantações existentes nas roças, bem como às árvores frutíferas dos quintais das casas. O problema é de tal ordem que um de nossos informantes, ao ser interrogado sobre o seu volume de produção, nos disse que a colheita do ano (1975) havia sido muito reduzida por ter "plantado de meia com as saúvas". Este problema é de maneira geral enfrentado pelas populações rurais de toda a Amazônia. Dentre vários trabalhos de antropólogos que presenciaram esse mesmo problema em diferentes áreas⁽¹⁹⁾, vale a pena citar um estudo realizado no rio Negro, onde se constatou que **a saúva infesta essa área e é um dos maiores problemas a enfrentar.. Vimos plantações de mandioca estarem sendo totalmente destruídas e como eles não têm condições econômicas de combater essa praga, a solução era abrir outra roça embora de antemão eles já soubessem que dentro em breve essa também estaria sendo atingida pelas formigas.** (Oliveira 1975:16).

Esse problema tem levado muitos lavradores a não mais plantarem árvores frutíferas, pois sendo pouco aquilo de que podem dispor para a compra de inseticida (Nitrozim), preferem aplicá-lo nas roças de produtos básicos sem os quais seria impossível manter suas famílias.

FEIJÃO

Das variedades de feijão existentes, três se destacam na preferência dos lavradores, e a produção de cada uma dessas variedades é, por tarefa, a seguinte :

- Feijão "lisão"..... 8 a 10 sacas por tarefa
- Feijão "quarenta"..... 4 a 5 " " "
- Feijão "branco"..... 3 a 4 " " "

Este produto, semeado de abril a maio e colhido de agosto em diante, é também cultivado visando a alimentação da família. Contu-

(19) — ..."A Kuikuru garden produces about 4 or 5 tons of manioc tubers per acre per year. Of this consumed by the Kuikuru. The rest is lost to peccaries, and to leaf-cutter ants who in their unobtrusive way carry off rather large amounts of manioc flour from the village". (Carneiro, 1973:99).

do, como é consumido em menor proporção que a farinha e deve ser colhido todo, quando maduro, é freqüente guardarem apenas uma ou duas sacas para o consumo, dependendo do tamanho da família, por não suportar longo período de armazenamento.

A parte que não estocam, pelo risco de deterioração, vendem-na aos comerciantes. Este é talvez o único produto que, sendo cultivado para atender principalmente as necessidades do grupo familiar, é também comercializado devido a não ser possível armazená-lo, o que por sua vez vem possibilitar a compra de outros bens, não produzidos pelo lavrador.

ARROZ

Plantado de janeiro a fevereiro e colhido de junho e julho, foi, no passado, um dos produtos de exportação de Quatipuru para a Capital do Estado, mas atualmente é plantado mais para a alimentação de criações em seus primeiros dias de vida, do que propriamente para dieta familiar. Deve-se isto à péssima qualidade do arroz que hoje se consegue nos roçados, não apenas devido ao esgotamento do solo, mas sobretudo à ocorrência de pragas.

A pequena produção de arroz em condições de ser transformado em alimento humano não acarretou mudanças na dieta devido ao arraigado hábito de consumir farinha, que parece sempre ter existido o que não se afigura estranho se tomarmos em conta o substrato indígena que ali houve. Mesmo quando a produção das roças era maior exportava-se o produto, beneficiando ou não, para a Capital. Seu consumo local sempre foi muito reduzido e agora está limitado a ocasiões especiais, como festas, domingos e feriados.

Além dessas 4 plantas cultivadas que visam, direta ou indiretamente, o consumo da família, há aquelas destinadas especificamente à venda. Delas, o tabaco é a que fornece, juntamente com a malva, os maiores rendimentos no mercado. São esses produtos que possibilitam, tanto aos que detêm os meios de produção, como aos que os alugam, (pelo menos em parte) condições para a compra de bens e serviços que se incluem em suas necessidades. É também do lucro arrecadado com a venda do tabaco e da malva que o lavrador pode retirar a parte necessária para formar um fundo de aluguel (Wolf, 1970:24) e assim garantir-se o acesso à terra e, por conseqüência, a subsistência de sua família, através do pagamento de renda ao proprietário de terra ou de imposto ao governo.

Freqüentemente a área arrendada não ultrapassa uma tarefa, e o preço cobrado do arrendatário é de Cr\$ 50,00 que devem ser pagos em moeda por ocasião da transação. O tempo de arrendamento varia em função do produto cultivado. Se, p.ex. no terreno arrendado for plantada mandioca, o mesmo só será devolvido após os 18 meses que esse produto leva para completar a maturação. No caso do terreno ser arrendado para o cultivo da malva, cujo ciclo é de 6 meses, o arrendatário pode, após entendimento com o proprietário da terra, utilizar o terreno por outro lapso igual, desde que pague mais 50% do valor do arrendamento "como gratificação", e com a opção de que esse pagamento possa ser feito em produto.

Apesar do tempo de arrendamento variar em função do produto cultivado, dificilmente é ele efetuado para cultura de ciclo longo, como é o caso da mandioca. Pois, sendo este alimento básico colhido à medida que o consomem, não seria esta prática viável no caso de arrendamento, pela necessidade de devolver o terreno. Assim, sempre que o lavrador dispõe de um pedaço de terra, prefere nele plantar o roçado que se destina ao consumo, sendo o arrendamento utilizado para o plantio de produtos orientados para o mercado, por meio dos quais poderá, a curto prazo, recuperar o dinheiro empregado no arrendamento, e auferir os ganhos que lhe permitirá suprir as necessidades complementares de seu grupo familiar.

TABACO

O trabalho necessário para o cultivo do tabaco começa a ser realizado em janeiro, quando o gado é trazido todas as tardes para os currais móveis onde será efetuada a plantação. O gado permanecerá preso até o mês de maio e em junho dá-se a "viração da terra".

Este processo de adubação é o único utilizado na área e apresenta inconvenientes tais como o da impossibilidade de distribuição uniforme do esterco, e ainda o de que este, **incorporado diretamente ao solo, sem sofrer uma prévia fermentação perde muito de suas qualidades, ainda mais que durante o dia fica exposto a insolação direta, estorricando em vez de curtir** (Égler, 1952:638).

O tempo gasto para revolver uma tarefa estrumada varia de acordo com o tipo de terreno em que foi instalado o curral, e principalmente, com o uso ou não do arado. Em média, numa tarefa de terra revolvida com o emprego do arado (atrelado a 2 animais), gasta-se um dia de trabalho e a mão-de-obra de 2 trabalhadores. Se o tra-

balho for realizado à enxada, serão necessários de 15 a 20 homens para um dia de trabalho, e esta é a forma mais usada em Quatipuru, pois só existem dois arados no Distrito. (Est. IVa).

Esse trabalho, considerado localmente como sendo dos mais "ingratos", é realizado pelos homens adultos da família ou por assalariados diaristas. A diária paga aos trabalhadores contratados é de Cr\$ 20,00, tendo o proprietário do curral a obrigação de dar as refeições tal como ocorre no mutirum. O trabalho é iniciado às 7:00 da manhã e encerrado às 16:30 horas. Pouco antes do seu início é oferecido café a todos; por volta das 9:30 horas é serviço o "quebra-jejum"; às 12:00 há o almoço, e no final da jornada torna-se a distribuir o café; pouco depois é dado o jantar. Este, geralmente, consta do que sobrou do almoço, e quase sempre os trabalhadores preferem levá-lo para casa. Nessas ocasiões, matam-se animais (porcos ou galinhas) que foram especialmente guardados para serem consumidos pelos trabalhadores, sejam assalariados ou não.

O trabalho é realizado ao som de cantorias e regado a cachaça, o "mata-bicho". Disse-nos o Sr. M. que o **mata-bicho** é extremamente importante, já que trabalham o dia inteiro sob o sol revirando esterco, suando muito e que **a água fresca, tirada do poço, é muito friazinha e pode até fazer mal, dando uma constipação e deixando a gente escangalhado pro trabalho**. Este Sr. pertence a um grupo de 16 homens que se formou espontaneamente e que trabalham fazendo rodízio, até completar o trabalho no roçado de cada um dos integrantes do grupo. O trabalho realizado pelos participantes entre si é sob a forma de **mutirum**, mas quando são contratados para revolver a terra de outro lavrador, o trabalho é efetuado mediante pagamento de diárias e fornecimento das refeições.

Em março, enquanto os currais estão sendo estrumados, são preparadas as sementeiras. A semeadura é feita em canteiros, à mão, e nos meses de junho a julho faz-se o transplante das mudas para os currais. Estes devem estar sempre expostos ao sol para o completo desenvolvimento da planta.

É comum guardarem-se as sementes de um ano para o outro, e cada lavrador planta seus próprios canteiros. Quando por algum motivo isso não ocorre, compram-se as mudas necessárias de alguém que as tenha plantado com esse fim, ou que haja semeado quantidade superior à capacidade de seu curral, pois cada tarefa comporta apenas 4.000 pés.

No transplante dos canteiros para os currais, utiliza-se toda a mão-de-obra familiar disponível. Para essa etapa, divide-se o curral em toda sua extensão com cordas, formando fileiras paralelas e mantendo o espaço de 5 palmos entre as fileiras. Em seguida vão-se abrindo covas com a enxada, com espaçamento de 3 palmos de uma cova para a outra e obedecendo a linha demarcada pela corda. Esse trabalho é feito por adultos e jovens e a "criançada vem atrás da gente botando uma muda em cada buraco".

Quinze dias após o transplante, há a primeira capina do curral. É ainda no mês de julho que a terra é puxada para perto dos pés de tabaco, e as folhas mortas e as lagartas são retiradas à mão. Em agosto faz-se a capação⁽²⁰⁾, e em setembro inicia-se a colheita.

Como no plantio, a colheita das folhas é realizada pelo grupo familiar, nas primeiras horas da manhã. As folhas apanhadas são colocadas para secar em barracos cobertos de palha, sem paredes laterais, pelo período de 8 a 10 dias. Para isso amarram-se as folhas em feixes de duas ou três, pela ordem em que foram colhidas, formando um corda que é pendurada no barraco para secar.

A colheita é assim feita de 8 em 8 dias. Primeiro apanham-se as folhas que estão mais próximas do chão, as "baxeiras", de todo o tabacal. Oito dias após, volta-se para fazer a segunda apanha e assim, sucessivamente, até a quinta apanha. As folhas provenientes de cada corte são mantidas separadas, devido à diferença de valor comercial e de capacidade de armazenamento que existe entre elas. Disto, executam-se as 4a. e 5a. apanhas, que possuem valor idêntico.

Após a secagem e a retirada dos talos, as folhas são superpostas umas às outras, enroladas, e uma corda é passada envolvendo o "molhe" para ser apertado, repetindo-se a operação quatro vezes. Na quarta e última vez, usa-se uma fibra vegetal, o cipó de buriti, que permanecerá envolvendo o "molhe" para ser levado ao mercado. Esses "molhes" têm a forma de bastões maciços com as duas extremidades afiladas.

A classificação do fumo é feita pelo próprio lavrador, que evita misturar as diferentes "apanhas", para não desvalorizar o produto ou provocar a deterioração.

Sendo o tabaco o produto de maior rentabilidade no mercado, é compreensível que mesmo aqueles que não possuem terra nem dispõem de capital para o pagamento adiantado do arrendamento, procu-

(20) — Capação = suprimir o ápice da planta.

rem uma forma que possibilite o plantio deste produto, e para esses casos a solução é sempre a meação. Para melhor entendermos o mecanismo que põe em funcionamento essa relação de produção existente entre o proprietário da terra e o meeiro, veremos detalhadamente o que compete a cada uma das partes para que esse acordo verbal se efetive.

Ao proprietário compete entrar na meação com todos os custos que oneram a primeira etapa desta relação, ou seja, os de preparar a terra, adubar, revolver e fornecer sementes. Se o proprietário dispõe de arado e gado próprios, os custos de produção serão menores do que se tiver de pagar salários a diaristas (15 a 20 homens para revolver uma tarefa de terra, dependendo do solo) e de alugar o gado para dormir em seu terreno para que o mesmo fique adubado.

É portanto o proprietário que detém o fator essencial de produção (terra), os instrumentos de produção (arado ou enxada), matéria-prima (sementes), o material auxiliar (esterco) e o capital para o pagamento de salários caso sejam necessários. Vemos assim o proprietário como o detentor do capital variável e constante (incluindo-se neste último a posse do gado) empregado nesta fase da produção.

Ao meeiro compete participar com a força de trabalho de seu grupo doméstico para o transplante^[21], capina, colheita e preparo do produto. A produção final é dividida, cabendo 50% a cada uma das partes. A porcentagem pertencente ao meeiro será vendida “preferencialmente” ao proprietário da terra, pois isso está implícito no acordo verbal existente entre os interessados, o que, neste particular funciona para o meeiro como garantia de uma nova meação no ano seguinte, e para o proprietário como certeza de obtenção de maior parcela de lucro.

Nos 50% em produto, que o proprietário recebe em virtude da meação, e que são levados ao mercado quase sempre no período de entressafra, estão incorporados a reposição dos custos de produção bem como o lucro da transação. Contudo, é na “preferência” que o proprietário tem de compra dos 50% do meeiro que vai lhe dar o lucro maior da relação, ou seja, um sobrelucro proveniente do sobretrabalho não pago auferido da diferença existente entre o preço de compra dos 50% do meeiro e o preço de venda no mercado na entressafra. Isto porque, tão logo o tabaco esteja pronto para o mercado, deve ser repartido e entregue ao proprietário, não sendo per-

[21] — Compete ao dono da terra plantar as sementeiras, mas se não o fizer, deverá, na época do transplante, comprar as mudas e entregá-las ao meeiro.

mitido ao meeiro estocar o produto, enquanto que o proprietário compra do meeiro na baixa (safra) para revender na alta (entressafra).

A necessidade de adubação dos terrenos para o plantio do tabaco é outro fator que leva à meação, principalmente com proprietários de gado, pois este, de difícil aquisição por seu alto preço, faz com que essa modalidade de perceria tenda a se desenvolver cada vez mais.

As duas opções restantes, ou seja, o aluguel do gado ou o plantio sem adubação, são praticadas quando o recurso da meação é impossível. Opta-se pouco pelo aluguel do gado devido aos preços extorsivos que são cobrados. Em 1975, quando o salário mínimo da região era de Cr\$ 412,00, o aluguel pago pela permanência do gado durante a noite em uma tarefa de terra pelo prazo de 2 meses era de Cr\$ 500,00, o que foge às possibilidades de quase todos os pequenos lavradores.

Quanto ao plantio sem adubação, apesar de ser feito não apenas em capoeiras recém-queimadas mas também nos quintais das casas, dá uma colheita muito reduzida, pois as folhas não se desenvolvem bem e o lucro final nem sempre compensa o esforço físico dispendido.

A propriedade de gado está restrita a poucos lavradores, e sua manutenção visa principalmente a obtenção de adubo para o tabaco. Apenas dois moradores locais, por possuírem grande extensão de terra, buscam somente aumentar seus rebanhos para venda. Contudo, nessas duas fazendas, os encarregados de tratar o gado (vaqueiro-capataz), recebem como pagamento pelo trabalho realizado, além da permissão para cultivar suas roças e plantar o tabaco utilizando o adubo disponível, uma remuneração feita à base de quarta cria; ou seja, de cada 4 bezerros nascidos vivos, um é "ferrado" para o vaqueiro.

MALVA

De nascimento espontâneo, a malva, que antes era apenas uma praga que infestava as plantações, é atualmente uma das fibras textéis de grande aceitação no mercado nacional.

A zona do Salgado, juntamente com as zonas Bragantina e Guajarina, contribui com mais da metade da produção de malva do Estado do Pará. No setor primário da economia paraense, tem essa matéria-prima ocupado diferentes posições, porém sempre dentro da faixa que vai do 1.º ao 5.º lugar (IDESP:1966).

Essa produção é obtida de pequenos produtores espalhados pelos diversos lugares, não havendo grande empresa responsável por seu cultivo. Este, assim, é feito por unidades produtoras de pequena escala e por métodos tradicionais.

Para o cultivo da malva, a capoeira é derrubada e queimada, sendo a semeadura realizada, em dezembro, por meio de máquinas manuais, que, ao baterem no solo, deixam cair de 3 a 5 sementes em cada ponto. Seis meses depois, de junho em diante, a planta está em condições de ser cortada. Pode-se passar vários anos trabalhando com a malva no mesmo pedaço de terra, sem necessidade de replante, devido à sua capacidade de suportar o fogo das queimadas. Permanecendo em estado latente no solo, basta que as chuvas cheguem para que volte a brotar. **Isso prova o caráter de planta ruderal que a malva possui. Onde entram o fogo e o sol, ela domina os demais concorrentes. Por isso, ela é antropófila, já que só o homem pode proporcionar-lhe esses dois elementos, derrubando e queimando a floresta.** (Valverde & Dias, 1967:36).

Após ter sido cortada, a malva passa por um processo de maceração. Para isso, as hastes são "afogadas" em igarapés ou em poças naturais de água represada, cuja capacidade determina o ritmo em que a malva deve ser cortada na roça. Quando é posta em igarapé, a malva fica cerca de 12 a 15 dias de molho, enquanto se o for em lugar represado, onde a ação do sol aqueça a água, em 8 dias a fibra está pronta para ser retirada. Apesar da diferença no número de dias de maceração depender do local, em Quatipuru prefere-se "afogar" a malva em igarapé, pois a água corrente lava a fibra, deixando-a bem limpa e valorizando-a.

As hastes, amarradas em feixes, são mantidas submersas graças ao peso de troncos de madeira, que são removidos à medida que a malva vai sendo trabalhada. Esse trabalho, realizado durante o dia todo, leva o trabalhador a ficar permanentemente com água a bater-lhe pelo meio da coxa (Est. IIIb). A fibra, após ter sido lavada, é transportada para os varais, onde permanecerá até ficar seca.

Em Quatipuru, atualmente, como nas demais áreas vizinhas, está havendo certa preocupação por parte dos lavradores de malva, devido à redução que de ano para ano se verifica no tamanho da fibra. A haste, que normalmente atingia 4 metros de altura, nas últimas safras não ultrapassou em alguns terrenos a altura de 1,50 metros, o que levou alguns lavradores a não colherem a produção, por saberem que o ganho não compensaria o esforço dispendido, ou seja, os custos envolvidos.

A malva, vendida não apenas para a Capital como para o Sul do País, faz com que o pequeno lavrador esteja sempre sujeito às flutuações de preços no mercado nacional. Por isso alguns deles, como o Sr. P., estão tentados a não mais plantá-la, porque **o preço da arroba sobe e desce muito depressa. . . . é muito trabalho e consumo e o lucro é quase nada.** (22)

Outro problema enfrentado pelo lavrador é o de escoamento de seu produto. Geralmente o ponto de comercialização entre o produtor e o intermediário é o centro urbano do distrito, onde a fibra é cultivada. Em Quatipuru, o agricultor encarrega-se de transportar a malva da fonte produtora para o **market place**, entregando-a a algum comerciante que foi encarregado pelo intermediário, proprietário do transporte, de armazená-la. Contudo, encontramos alguns intermediários que também percorrem o Distrito, comprando a fibra diretamente onde é preparada.

Não há estrangulamento no escoamento da produção para Belém, pois existem rodovias facilmente transitáveis na maior parte do ano. O Estado possui cerca de 6 fábricas de fibra têxtil para sacaria, mas sempre existe um excedente que é apenas prensado e exportado para o Sul do País, principalmente para o Estado de São Paulo.

Vimos, assim, que a exploração agrícola existente na vila está ligada a seis elementos básicos, dos quais quatro se destinam ao consumo de seus produtores e dois se dirigem ao mercado. Quanto ao cultivo de hortas e árvores frutíferas nos quintais, para complementação alimentar, não é muito freqüente, devido à grande incidência de saúvas. (cf. fg. 2)

FORMAS DE COOPERAÇÃO E RECIPROCIDADE

As práticas do auxílio mútuo entre os habitantes da vila e seus arredores, que no passado estiveram profundamente ligadas as atividades agrícolas, vêm perdendo através dos anos o caráter de necessidade de que se revestiam. Isto deve-se principalmente, a dois diferentes fatores: o primeiro, a própria mudança ecológica que a área vem apresentando, com as transformações em seu revestimento florestal; e o segundo, o desejo de se libertarem das obrigações de reciprocidade em que assenta esse padrão de solidariedade.

(22) — Não foi possível verificarmos as causas que provocam a oscilação no preço da malva, contudo, sabe-se que a concorrência feita pelas fibras sintéticas tem sido uma delas.

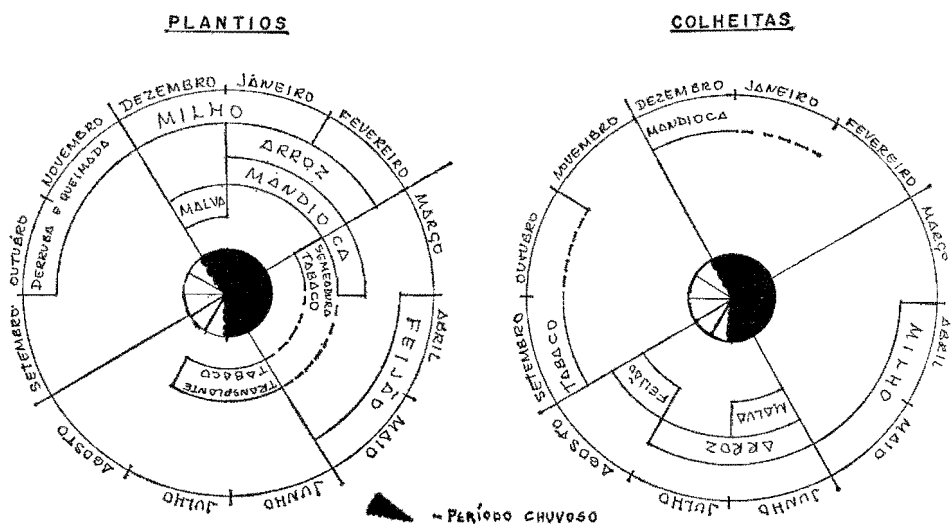


Fig. 2 — Ciclo agrícola anual de plantios e colheitas

Fomos informados de que, outrora, o **mutirum** estava presente em quase todas as atividades agrícolas, dada a rapidez com que o trabalho deveria ser realizado por serem cíclicos os cultivos e por ficar a contratação de mão-de-obra assalariada fora de cogitações para a grande maioria dos lavradores, por falta de meios.

Atualmente, porém, esses aspectos foram alterados, principalmente porque os terrenos onde a lavoura se desenvolve encontram-se cobertos por capoeiras em vários estágios de desenvolvimento, que tornam dispensável o emprego de muitos braços, pois "as capoeiras não têm mais pau grosso", bastando para a derrubada da vegetação a mão-de-obra familiar.

As atividades para as quais ainda se realiza **mutirum** chamado por alguns habitantes de "troca de dias" — são as de revolver a terra adubada nos currais para o plantio do tabaco, e de "embarrear as casas". Tivemos a oportunidade de assistir a esta última, que foi realizada dentro da própria vila.

Para o "embarreamento" o convite foi feito pelo dono da casa a ser construída, com oito dias de antecedência, num sábado, pois esse tipo de cooperação econômica ocorre sempre nos fins de semana ou feriados. Compareceram ao trabalho 17 pessoas, das quais 15 eram parentes da família (primos, cunhados, irmãos, sobrinhos e netos), um era compadre e outro vizinho. Predominou, portanto, o pa-

rentesco verdadeiro tanto sobre o parentesco ritual quanto sobre os laços vicinais como critério de recrutamento. Além desses 17 indivíduos, 3 mulheres cuidavam da comida a ser distribuída aos participantes do **mutirum**. (23)

Os homens destinados ao trabalho do "covão" são escolhidos dentre os mais fortes, por ser este trabalho que requer maior esforço físico e também alguma prática no preparo do barro (Est. IVb).

Para a alimentação do grupo de cooperação foi morto um porco, servido com arroz, feijão e farinha, além da cachaça e do vinho consumidos durante todo o trabalho, acompanhados de frutas como "tira-gosto".

O dono da casa, além de assumir a direção, distribuía a bebida e fabricava os cigarros que os trabalhadores chamam de "porronca".

Quando o **mutirum** é realizado nos sítios é de hábito fazer-se uma festa ao final do trabalho. Quando o dono do **mutirum** não concorda com sua realização, os participantes erguem um mastro na frente da casa, colocam o proprietário da casa em uma das **padiolas** e ficam correndo ao redor da casa até que ele concorde em dar a festa. Logo em seguida ele é amarrado ao mastro até que marque o dia certo em que será realizada.

Mesmo estando predisposto a aceitar a festa, o dono da casa discorda, apenas para permitir que haja o ritual do mastro e da **padiola**, por ser este um divertimento após um dia de ocupação não-lúdica.

Informados de que muitas vezes o convite para um **mutirum** é retardado até à aquisição de porcos e aves para alimentar os participantes, por ser isso um atrativo para o comparecimento no dia previamente combinado, acreditamos que essa distribuição de carne pode e deve ser vista como uma possibilidade, que o **mutirum** oferece, de ingerir alimento rico em proteínas, que, apesar de necessário ao organismo, não faz ali, normalmente, parte da dieta da população mais pobre.

(23) — A divisão de trabalho deste grupo formado por homens, mulheres e crianças foi a seguinte:

- 3 homens tirando do **covão** o barro para fazer a massa;
- 1 homem retirando água para colocar no **covão**;
- 1 homem transportando a água do poço até o **covão**;
- 4 homens encarregados de transportar em 2 **padiolas** o barro já amassado (pisado com os pés) do **covão** até à casa.
- para colocar o barro nas paredes (técnica de sopapo) trabalharam 8 pessoas: 4 pelo lado de fora da casa (2 rapazes e 2 meninas) e 4 pelo lado de dentro (1 homem, 1 mulher e 2 meninas). Essas pessoas atuavam aos pares. As do lado de fora colocavam o barro nos espaços existentes deixados nas paredes pelas ripas trançadas, sendo esse barro retido pelos que estavam do lado de dentro da casa, e desse modo, firmado na parede e aliado. A casa barreada leva cerca de 10 a 15 dias para secar.

A obrigação de retribuir a ajuda na medida em que foi recebida é fato muito importante para os membros do grupo. Se para um **mutirum** vieram 3 pessoas de uma mesma família, quando esta precisar da contraprestação pelo trabalho prestado, e se o lavrador em débito não dispuser desse mesmo número de braços na família, deverá assalariar mão-de-obra para saldar o compromisso: pois, caso contrário, estará sujeito a não contar com o apoio dos amigos na próxima vez em que deles precisar. Este é o segundo fator que está contribuindo para que o **mutirum** vá sendo substituído pela contratação de diaristas, aos quais, mesmo tendo-se que dar alimentação como parte do pagamento, não se fica obrigado em termos de reciprocidade de trabalho.

Abordando o problema da necessidade de distribuição de alimento como enfraquecimento do **mutirum**, Caldeira (1959:91) diz que **deve ter-se em conta, no exame das causas do declínio destes velhos hábitos, o elevado custo dos alimentos de muitas zonas, o que torna ordinariamente anti-econômicos os serviços dessa natureza. Em verdade, não é problema fácil, nos dias correntes, alimentar e oferecer bebidas a um grupo de 20, 30, 50 ou mais pessoas. Quando se trata de agricultores remediados, a tarefa apresenta menos dificuldade... Mas de ordinário, o lavrador pobre não dispõe desses valores em quantidade que lhe permitam desfazer-se facilmente deles.**

É possível, também, que a difusão de relações de produção de cunho mais marcadamente capitalista, assim como a participação em transações de mercado a nível mais amplo — como conseqüente aumento local da circulação de moeda — sejam outros fatores que colaboram na decadência do **mutirum**. Pois a relação assalariada, uma vez finda, não implica na persistência de quaisquer obrigações entre as partes contratantes.

PESCA

Como foi dito na parte introdutória deste trabalho, a pesca é uma das atividades complementares da economia de Quatipuru, possibilitando, juntamente com a agricultura, e a coleta, a manutenção de certo equilíbrio da dieta local e ainda a participação do Distrito no mercado, através da venda dos excedentes.

Vale ressaltar que, sendo a micro-região-homogênea do Salgado a principal zona pesqueira do Estado, e tendo o Município de Primavera concorrido em 1968 com 27,2% da produção da micro-região (IDESP, 1968:44), a sede do Distrito de Quatipuru funciona mais como

entreposto para o pescado vindo de várias praias, principalmente de Quatipuru-Mirim (Município de Bragança). Com isto, sua importância econômica ultrapassa os próprios limites do município.

É possível distinguir-se 3 diferentes tipos de pesca, de acordo com o ambiente ecológico onde é realizada a captura do pescado :

- a) pesca costeira;
- b) pesca fluvial;
- c) pesca em campos alagados.

A primeira e mais importante é a pesca costeira, praticada em Boa Vista e nas praias do Baunilha, Balisa e Peruquara. Esta é a que maior produtividade apresenta, graças à sua própria ecologia e às técnicas empregadas.

É aí que encontramos a utilização de redes maiores e mais resistentes, destinadas a uma captura que já envolve uma seleção do pescado e onde o próprio nome dado à rede indica o tipo de peixe que se visa aprisionar, estando a diferença entre elas no tamanho das malhas.

Em seguida teríamos a pesca fluvial, desenvolvida no rio Quatipuru e nos "furos" e igarapés existentes, e, finalmente, a pesca nos campos alagados, que é a menos significativa, tanto pela tecnologia rudimentar quanto pelo volume capturado, visto que neste tipo de ambiente só é possível a utilização de pequenas armadilhas.

Cada um desses ambientes comporta diferentes equipamentos, havendo entretanto algumas semelhanças entre a pesca costeira e a realizada no rio Quatipuru.

As redes existentes, que até há pouco mais de 10 anos eram confeccionadas com linhas de algodão n.º 8, atualmente foram quase todas substituídas por redes tecidas com fios de *nylon* ⁽²⁴⁾. Este material está sendo preferido por apresentar maior resistência e durabilidade, que se traduz em um menor desgaste a ser incluído nos custos de produção, apesar de seu elevado preço em relação às redes de algodão. Estas, além da pouca resistência apresentada, exigem

(24) — Quando essas redes são financiadas, a compra é sempre realizada por um financiador, que as adquire em Belém a Cr\$ 650,00 cada 100 m de peça. Ao preço de custo é acrescentada a importância de Cr\$ 50,00 como parte do lucro do financiador, além dos Cr\$ 100,00 ou Cr\$ 200,00 que são incorporados como despesas de viagem. Vemos assim, que cada 100 m de rede saem para o pescador à razão de Cr\$ 800,00 ou Cr\$ 900,00 e, como o tamanho das redes utilizadas varia de 300 a 500 m, o pescador gasta vários anos para pagar sua dívida.

maiores cuidados, como a necessidade de serem tingidas periodicamente com tinta extraída da casca de mangue, para evitar o apodrecimento, e, após cada pescaria, de serem postas para secar.

Os instrumentos de captura utilizados na pesca podem classificar-se em 4 grupos distintos: as malhadeiras; as redes de lance; as armadilhas propriamente ditas e os aparelhos de anzol.

As malhadeiras (Est. Va) são redes retangulares que apanham os peixes pela guelras. O tamanho das malhas é sempre o mesmo em toda a extensão da rede e é esse tamanho que determinará o peixe a ser capturado, de cujo nome deriva o nome específico dado à malhadeira. Assim, vemos malhadeiras denominadas **caçoeira** (para cação), **serreira** (peixe serra), **tainheira** etc... As malhadeiras possuem comprimento e altura muito variados.

Normalmente essas redes possuem o mínimo de uma “empañada”, ou seja, 100 metros de peça esticada, que, após receber o entralhe, fica reduzida a 36 braças aproximadamente, que vão servir de medida para a repartição do produto da pesca, o quinhão, aos participantes, como explicaremos depois.

Quando utilizada no rio ou em “furos”, a malhadeira é presa a um arbusto na margem, ficando a flutuar na vertical e imediatamente sob a superfície, suspensa em bóias, enquanto que em outros locais, como as praias, o pescador prende a rede a uma poita ou à canoa, para esperar pelo peixe. Quando os peixes sobem para as cabeceiras dos rios é mais fácil ao pescador localizar alguma “piracema”, e nesse caso usa-se a malhadeira para cercá-la por completo, lançando depois outra rede do mesmo tipo dentro do cardume, e apanhando, assim, quantidades razoáveis de pescado.

As redes de lance, como a **tarrafa**, são menos utilizadas que as malhadeiras, servindo também para a pesca do camarão. São redes menores, circulares, quase sempre tecidas por homens e mulheres do próprio Distrito. Para a captura desses crustáceos, utiliza-se ainda o **puçá**, rede em forma de funil, que fica dentro d'água de uma maré a outra.

As armadilhas e aparelhos de anzol mais usados, tanto no rio quanto nas praias, são o **muzuá** e o **espinhel**. A pesca realizada com **muzuá** é proibida, pois a isca utilizada é quase sempre a sardinha em decomposição, chegando alguns pescadores a enterrá-la na praia para que apodreça com rapidez. O peixe mais capturado nessas armadilhas é o bagre. Este, ao ser consumido, provoca cólicas e diarreias, sendo por isso quase sempre vendido salgado, pois essa técnica de

conservação evita a rápida identificação do meio utilizado no seu aprisionamento, pois quando fresco exala um odor que o identifica como tendo sido capturado com **muzuá** (Est. Vb).

O **espinhel** é um aparelho de pesca que se encontra difundido por toda a Amazônia, sendo também encontrado em outros Estados brasileiros (Mussoline, 1972). Consiste em um aparelho feito em linha grossa e forte, em cuja linha horizontal são pendurados pequenos pedaços da mesma linha, geralmente com 30 cm de comprimento, na extremidade dos quais se colocam anzóis. O tamanho do anzol varia em função do peixe que se quer capturar. Encontramos espinhéis com 60 braços de comprimento, nos quais estavam distribuídos 50 anzóis.

No extremo submerso de cada uma das linhas verticais é colocada uma poita (pedra), e uma bóia no extremo oposto. Geralmente, para colocar o espinhel vão duas pessoas em um "casco", pois enquanto um governa a canoa com o remo, a outra vai lançando a armadilha à água, anzol por anzol. Normalmente, o espinhel fica "poitado" de uma maré a outra, indo-se vez por outra fazer a "despesca". Este instrumento é, na vila, manejado principalmente por jovens e até mesmo por crianças. Na despesca, o anzol ao ser retirado da água é logo colocado na borda da proa, preso pela curva e ficando para fora da canoa as linhas que o ligam à fileira horizontal. Isto facilita não apenas a colocação do aparelho na água como também a retirada para ser guardado, evitando que a linha fique emaranhada.

Os currais são armadilhas construídas tanto nas praias quanto no rio Quatipuru, sendo que neste eles são em menor quantidade e de tamanho mais reduzido. Existem na área 3 diferentes tipos de curral: **enfia, coração e meia-lua**.

Na praia de Baunilha a pesca é feita unicamente em currais, predominando o tipo de **enfia**. A grosso modo, esses currais são confeccionados em madeira bruta, atada por cipós. São de propriedade dos pescadores e quase sempre são financiados pelos comerciantes, variando seu custo total de Cr\$ 1.000,00 a Cr\$ 2.000,00. Os pescadores-currallistas levam em média de 6 a 8 meses para pagar o financiamento de cada curral, que tem a duração máxima de um ano.

Esses pescadores, mesmo após terem pago as despesas do material empregado para a construção dos currais, permanecem com frequência em dívida para com o comerciante, pois os reparos exigidos são igualmente financiados. Também o fato de comumente ser o curral destruído pelas águas antes que seu pagamento se tenha completado, obriga a obtenção de financiamento para um novo curral, sendo essa

nova dívida acrescida à já existente. O Sr. X. por exemplo, nos últimos 3 anos foi obrigado a construir 7 currais, 6 dos quais foram destruídos pela maré, estando o último com apenas 4 meses.

Essa dependência financeira que se estabelece para a aquisição dos meios de produção, faz com que o pescador esteja constantemente em débito com o comerciante, podendo essa dívida ser resgatada a longo prazo, através da entrega de parte da produção capturada. Assim, após a entrega dessa quota destinada a amortizar o débito, a qual é feita em produto, calculando-se o valor do mesmo em função dos preços de mercado local, a parte que fica para o produtor é sempre vendida ao financiador, após ter aquele retirado o necessário ao seu próprio consumo. Esta relação de produção é semelhante a verificada na meação do cultivo do tabaco, analisada na parte referente a agricultura.

Sendo pequena a diferença entre o que é pago pelo produto tanto da safra como na entressafra, visto que o lucro desta última fica retido entre os intermediários e/ou comerciantes, é principalmente nos meses de maio e junho, época em que o peixe é abundante, que o pescador tem chance de aumentar sua produção e de assim diminuir a dívida para com o comerciante, bem como de adquirir outros bens que não alimentos para seu grupo familiar.

Essa dependência, que o liga ao comerciante para construir novos currais, leva o pescador a sentir-se obrigado a dar preferência ao que o financiou, na venda do peixe que lhe restou. Mesmo porque é de sua casa comercial que o pescador retira os gêneros necessários à complementação alimentar de sua família⁽²⁵⁾. Esse aviamento, contudo, deve ser pago após a "despesca" do dia, visto que só o financiamento dos meios de produção, e em alguns casos o sal necessário à conservação do peixe, podem ser pagos em parcelas.

Vemos, assim, que a relação de produção existente entre intermediários e/ou comerciantes e pescadores está baseada num tipo de transação através da qual, o financiador recebe o pagamento da dívida em produto, que, após ser vendido no mercado, lhe garante a reposição do capital empregado, bem como uma pequena margem de lucro. Além disso, é na garantia que tem da preferência de compra da parte que ficou com o pescador que ele extrai o lucro maior, através do sobre-trabalho não pago proveniente da diferença entre o preço de compra e o de venda no mercado.

(25) — A gente trabalha apatroado. Tira as despesas no comércio, e quando volta da pesca, vende o peixe pro comerciante, que desconta a mercadoria levada da casa. O crédito para compra de alimento é portanto a prazo curto, que em condições ideais, é de apenas um dia.

A melhor época para construir curral é em abril, pois nos meses seguintes a possibilidade de produção aumenta bastante. As esteiras que vão cercá-lo são todas preparadas em terra, e “quando chega a época é só fincar no chão da maré”.

Dos 3 tipos de curral existente, o tipo **enfia** é o preferido não apenas pela forma mais simples, como também por ficar próximo à praia, secando totalmente na vazante, o que facilita a despesca: por isso, é também chamado localmente de “lavado”.

Apesar da exploração a que estão sujeitos através do já mencionado mecanismo de financiamento, os pescadores não se preocupam muito com o tempo que levam amortizando essas dívidas, pois sendo a pesca estruturada em moldes artesanais — ou seja, desenvolvendo-se com a utilização de técnicas e de instrumentos de baixo rendimento, que são propriedade de quem trabalha, e com uma produção destinada a consumo e comércio — não tem o lucro e a acumulação de capital, como principal finalidade. Assim, o fato de estar em dívida com o comerciante e de sempre lhe vender seus excedentes, dá ao pescador a certeza de poder substituir seus instrumentos de trabalho quando estiverem gastos, pois esse é o único capital de que dispõe como garantia de seu sustento.

As maiores transformações surgidas nos últimos anos, foram introduzidas pelos comerciantes e intermediários, visando um aumento na produção de peixe que lhes permita, através de participação mais significativa no mercado, auferir maiores lucros sobre o capital investido.

Assim é que em Boa Vista foram instaladas caixas-geleiras fabricadas no próprio povoado, com materiais trazidos da Capital. São caixas com capacidade para 1.400 quilos, tendo 2 metros de comprimento por 1 metro de largura. A compra do peixe fresco é feita por um morador do local ⁽²⁶⁾, que serve de intermediário entre os pescadores e o intermediário da Capital, do qual se considera sócio.

(26) — Comecei nesse trabalho porque esse rapaz de Belém que hoje é meu sócio, veio uma vez aqui a fim de passar umas férias, veio junto com o pai dele, aí se agradou do lugar, viu que dava muito peixe aqui... aí olhou que não tinha ninguém mesmo pra concorrência. Começou com uma caixinha de 1,50 m levando 300 kg. Mas agora está fazendo até um frigorífico em Belém. Começamos com uma Kombi, depois fomos para um caminhão 350 e agora estamos com um “mercedinho”. O caminhão costuma vir a Boa Vista 2 ou 3 vezes por semana. Traz bastante gelo que deixa no depósito e leva o peixe. Em safra boa mesmo, a gente leva pra Belém 20 000 kg de peixe por mês. Mas quando dá muito peixe aqui, em Belém também vai dar muito, então aí nós é obrigado a baixar o preço (na compra), pra não ter prejuízo. Vê-se, mais uma vez, que a geleira é o instrumento capaz de criar as condições necessárias a uma significativa mudança na capacidade de acumular capital pela exploração da pesca.

Este é um dos raros casos em que o intermediário da capital transaciona diretamente com o intermediário local, eliminando os intermediários regionais que atuam nos Municípios. Este intermediário local possui, além de uma pequena casa comercial, 2 lanchas que são utilizadas para a compra do peixe fresco nas diversas praias do Município, o qual, após ser acondicionado nas caixas-geleiras, é transportado para Belém. Não pode passar despercebido que o controle de um instrumento crucial da produção — a geleira — coloca seu possuidor na posição virtual, se não real, de poder controlar todo o comércio de peixe, perecível por excelência, e de o transportar para o mercado de melhor preço.

A pesca praticada nos campos alagados e nos pequenos igarapés existentes é geralmente encaminhada para o consumo do pescador, pois não permite uma produção que possa ir além da venda de poucos quilos para algum vizinho. O peixe capturado é comumente denominado de “peixe do mato” e é sempre de pequeno porte.

Os instrumentos utilizados são os mais simples possíveis. Usam-se principalmente o **socó** (Est. VIa) e **flutuantes** (pequeno pedaço de madeira leve ao qual se pendura um anzol por uma linha) na pesca nos campos alagados, enquanto que nos igarapés utilizam-se, além das redes de tapagem, o **matapi** (Fig. 3), o **paneiro de filhos** (Fig. 4) e o **ca-curí** (tapagem semelhante ao curral, em tamanho reduzido).

É a propriedade dos instrumentos utilizados na pesca que possibilita uma maior participação na divisão final do produto. Assim, a produção resultante de cada pescaria é dividida em “quinhões”, sendo que cada 100 metros de rede equivalem a um “quinhão” para seu proprietário; também pela canoa recebe o proprietário um “quinhão”.

Geralmente o número de participantes para cada pescaria é de 3 ou 4, no máximo, podendo ou não o dono das redes e da canoa participar da mesma. Se numa pescaria realizada por 3 indivíduos se levar uma rede com 500 metros, cujo proprietário é também o dono da canoa mas não participará do trabalho, quando a “turma de pesca” retornar, a produção será dividida em 9 “quinhões”, iguais, cabendo respectivamente: 6 “quinhões” para o proprietário dos **trastes** (5 pelos 500 metros de rede e 1 pela canoa), e um quinhão para cada pescador por ter entrado apenas com a força de trabalho. Se, contudo, um dos participantes for o dono dos instrumentos, ele receberá além da parte correspondente às redes e à canoa, mais um quinhão por ter trabalhado na pescaria (Est. VIb).

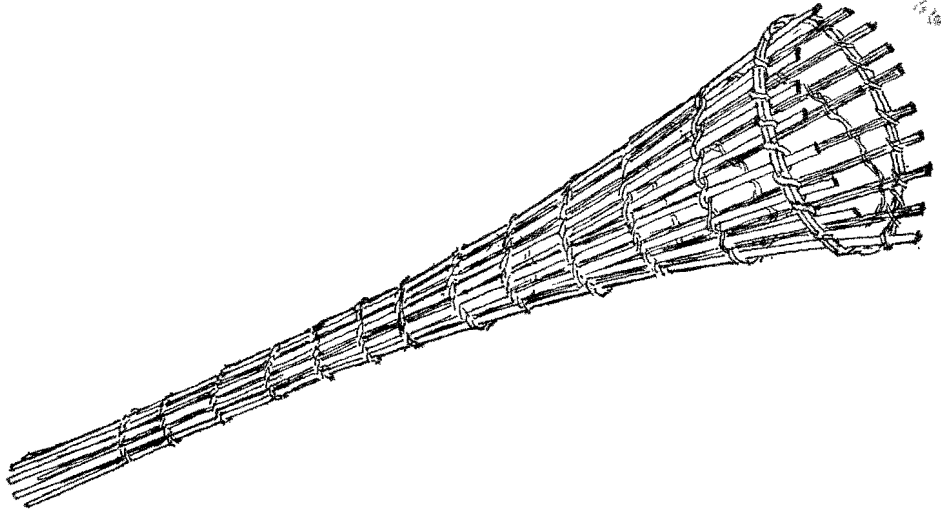


Fig. 3 — Matapi

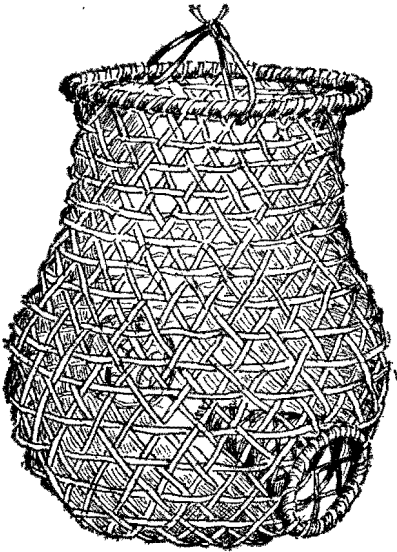


Fig. 4 — Painheiro de filhos

Estes quinhões, na época de entressafra, são sempre distribuídos em produto, e já na época da safra, quando sobe a produção, o pescado é vendido e o dinheiro dividido entre os pescadores e proprietários dos instrumentos, mantendo-se o mesmo sistema de repartição em "quinhões". Quando o peixe é vendido seco, a repartição do quinhão é sempre realizada após a venda do produto.

Os pescadores sabem que se vendessem o pescado a intermediários de outros locais seu lucro seria maior, mas na maioria das vezes eles estão obrigados a vender aos intermediários locais, por se acharem ligados a estes pela dívida contraída com o aviamento, ou com o financiamento dos meios de produção.

Apesar do peixe seco e de salmoura obterem preços mais elevados no mercado, devido ao investimento neles contido em trabalho e materiais usados no processo de conservação, grande parte dos pescadores prefere entregar o pescado fresco aos compradores, pois nem sempre dispõem de recursos para a compra do sal, tendo que obtê-lo, mais uma vez, graças ao sistema de aviamento. Quanto aos intermediários que dispõem de meios de transporte, também preferem comprar o peixe fresco, não apenas pela procura que tem no mercado, mas principalmente pelo fato de sobre sua exportação não incidir imposto, enquanto que o peixe seco para exportação sofre taxaço do I.C.M.

Dentre as espécies capturadas, as que maior rendimento dão ao pescador são :

Espécie	(Cr\$) fresco	(Cr\$) seco	(Cr\$) salmoura
pescada	4,00 a 6,00	8,00	5,00
curvina	4,00 a 6,00	8,00	5,00
tainha	4,00 a 6,00	8,00	5,00
gurijuba	5,00	6,00	6,00
oritinga	5,00	6,00	4,00
xaréu	3,00	5,00	4,00
serra	3,00	6,00	4,00
dourada	3,00	7,00	5,00
mero	3,00	6,00	4,00

Entre as espécies relacionadas, é válido ressaltar a importância econômica que a tainha e a gurijubo sempre tiveram para a população litorânea. A gurijuba por fornecer, além da carne a ser consumida como alimentação, o "grude" ou cola, que após ser extraída do peixe é colocada a secar para ser exportada (Veríssimo, 1970:61-65). Quanto a tainha, sua pesca é desenvolvida em todo o litoral brasileiro. No Pará, entretanto, este peixe já desempenhou função de grande importância, pois chegou a integrar a remuneração **com que se pagavam ordenados de funcionários públicos e soldados. De fato, no Grão-Pará, no**

Século XVIII, cada soldado tinha direito a duas tainhas por dia, o contador da tesouraria ou da alfândega, além dos 80\$000 anuais, recebia 40 tainhas secas, 100 de moura e 20 balaios de muqueca de tainha (Musoline, 1972:61).

EMBARCAÇÕES

As embarcações utilizadas para a prática da pesca artesanal em Quatipuru podem ser classificadas segundo os tipos de velas e cascos existentes (27) :

Na área estudada, existem dois gêneros básicos de construção naval. O primeiro, filiado a uma tradição de cunho europeu, é o caso de cascos de taboado e cavername, com roda de proa e cadaste que se completam em duas meias quilhas, à vante e a ré. As embarcações deste gênero são localmente chamadas "lanchas" (Est. 7). O segundo, de origem indígena e talvez influenciado tardiamente por técnicas européias é o de cascos monóxilos modificados. A construção de taboado e cavername é usada em embarcações de maior porte, com capacidade para três a cinco toneladas de carga, movidas a motor e empregadas apenas em serviços de transporte. Já a de cascos monóxilos modificados atende à necessidade de embarcações miúdas, destinadas à pesca e ao transporte de pequenas quantidades de cargas e passageiros.

Os cascos monóxilos modificados dividem-se em dois tipos: modificados na proa e na popa, e modificados na proa, popa e bordadura. Os modificados na popa e proa são constituídos por um tronco escavado e aberto que dá à embarcação um fundo muito boleado; à popa e à proa, a vedação é feita por painéis que fecham o casco, pois estas partes são de táboa e não esculpidas no próprio tronco de que é feito. As bordas são atracadas entre si por variável número de bancadas, mas não há banco junto aos espelhos de popa e proa. A propulsão é feita por remos de pá, nunca se usando velas, e são denominadas "cascos" em Quatipuru.

Os casos modificados na popa, proa e bordadura distinguem-se dos precedentes por terem o casco acrescentado por falcas, que, correndo de vante à ré, lhe aumentam simultaneamente o pontal e a boca, neste último caso devido à particular inclinação dos bordos do casco monóxilo. Atracando as bordas, há, além das bancadas, bancos de proa e de popa, que encostam aos respectivos painéis. Destes, o de proa tem pregado uma falsa roda de proa, e o de popa recebe um cadaste também falso, a que se fixam as ferragens do leme. Este é central e manejado por cana, sendo a embarcação impelida por remos de pá e, sempre, por velas.

(27) — Dado o caráter técnico da descrição das embarcações, e achando essencial fazê-la usando a terminologia naval padrão da língua portuguesa, pedimos a Pedro Agostinho que a ela adequasse a terminologia regional recolhida no trabalho etnográfico. Desse modo, obtivemos uma descrição sucinta mas tecnicamente correta, e inteligível pelos que não são falantes do dialeto náutico regional. Por isso a descrição assume a forma de citação de trabalho alheio, que só o é quanto à classificação e redação, sendo nossa a coleta de dados.

Estas são todas latinas, no sentido técnico do termo, isto é, envergam paralelamente ao eixo popa-proa, e dividem-se em duas grandes categorias: triangulares e quadrangulares. Das triangulares há quatro tipos, definidas segundo sejam envergadas em estais, em caranguejas, no mastro ou em vergas propriamente ditas.

Segundo a terminologia local, ao primeiro tipo triangular corresponde a **bujarrona**, ao segundo a vela **triângulo**, ao terceiro a **jalango** (ou **curicaca**) e ao quarto o **bastardo**. E ao único tipo de vela quadrangular, no caso envergada em carangueja, corresponde o pano a que chamam **latino**.

Todos estes tipos de velas são armados, única e exclusivamente, em cascos monóxilos modificados na popa, proa e bordadura, e é pelo aparelho utilizado que os regionais distinguem tipos de embarcações. Estes, por sua vez resultam da combinação de tipos de cascos e tipos de aparelho, em cuja caracterização predominam as velas. Assim sendo, descreveremos cada aparelho, e ao fazê-lo estaremos caracterizando tipos de embarcações, dado que o casco é sempre do mesmo tipo (Est. VIII e IX).

a) **Triângulo** — arvora um único mastro, em cujo estai de proa iça uma bujarrona. O pano principal é triangular, envergando na retranca e na carangueja que tem uma só adriça. A carangueja iça muito repicada, quase em paralelo ao mastro, sendo atado para este em sua parte inferior, que quase se apoia sobre a boca-de-lobo da retranca, eliminando assim a existência de uma testa na vela, que seria o normal num pano de carangueja.

b) **Jalango** (ou **curicaca**) — arvora um só mastro (localmente classificado como verga), no qual está envergado o único pano, que o faz também na carangueja. A vela não iça ao longo do mastro: para abafá-la, a retranca sobe e prolonga-se com aquele, sendo o pano ferrado nessa posição.

c) **Bastardo** — arvora um só mastro, com uma bujarrona em seu estai de proa. A verga iça por uma adriça, de tal forma que cruza no mastro e fica com seu carro fixado por vante dele, numa peça chamada "pé-de-burro". Isto é notável, pois, ao contrário da maioria das vergas de bastardo conhecidas, não amura a um e outro bordo, porque o carro está fixo a meio e, com isso, a vela também amura a meio; é igualmente atípico o fato deste **bastardo** ter uma retranca, que ao invés de ser presa ao mastro por uma boca-de-lobo, a ele é atada por um cabo fino.

d) **Latino** — arvora um só mastro, e em seu estai de proa iça uma bujarrona. A vela principal é um latino quadrangular de carangueja, na qual enverga, assim como no mastro e na retranca. Tanto aquela como esta são dotadas de boca-de-lobo, e a carangueja (ao contrário da do **triângulo**) iça por duas adriças, uma da boca e outra do pique. Como, aliás, em todos os outros tipos descritos de embarcação à vela, a carangueja é tão longa que ultrapassa o espelho de popa, e repica muito, mas não tanto quanto a do **triângulo** antes descrito. (28)

(28) — São as seguintes as equivalências terminológicas, ficando em grifo os termos regionais, e sem eles a forma padrão: **verga** = carangueja, retranca e, no caso do **jalango**, mastro. **Caringa** = carlinga. **Gavete** = gaviete. **Farca** = falca. **Carangueja** = boca-de-lobo. **Cadrasto** = cadaste. **Ensalsa** (provavelmente derivado de **enxárcia**) = brandal.

ORGANIZAÇÃO INTERNA DO GRUPO DE PESCA

Na organização das turmas de pesca, encontramos uma divisão de trabalho bastante rígida, que atende a funções específicas. Há assim o mestre, o arrais e os companheiros, sendo bem nítida a distinção entre os dois primeiros, enquanto que os companheiros distribuem entre si as atividades que lhes cabem. A cada um desses elementos responsáveis pelo andamento da pescaria, quando realizada em barco à vela e quando o uso da malhadeira predomina, compete determinada função e posição dentro da embarcação, como segue :

1) **Arrais** — ocupa a proa da embarcação. É responsável por esta e pelos “trastes” quando em terra, devendo fazer a limpeza e reparos necessários para a próxima pescaria. Também lhe compete colocar a rede na água escolhendo o melhor ponto;

2) **Mestre** — vai à popa e é responsável pela embarcação desde o momento em que sai “até ferrar o pano” e o peixe ser retirado para a partilha. Cabe-lhe a escolha dos demais integrantes do grupo de pesca.

3) **Companheiros** — ocupando o corpo da embarcação, compete-lhes puxar a rede, recolher o peixe e tirar a água que entre na embarcação.

O critério adotado na escolha da tripulação não está ligado apenas à relação de parentesco, que tem sua importância, mas principalmente à sua aptidão, isto é, se são vistos pelos demais como responsáveis para ocupar as funções citadas. Entretanto, quando o Mestre dispõe de elementos em seu grupo familiar que preenchem os requisitos necessários, a preferência é dada a eles, pois assim “depois de dividido o quinhão, fica mais peixe prá gente”.

Quanto à escolha do mestre, realizada pelo dono da canoa e redes, é feita obedecendo aos mesmos critérios, podendo o acordo ser desfeito a qualquer momento.

Geralmente não há vantagem econômica em se ocupar o cargo de mestre ou de arrais, pois são poucos os proprietários de instrumentos que acrescentam outro “quinhão”, como gratificação (quase sempre para o arrais) além daquele a que tem direito pelo trabalho realizado. Com isto, o dono procura que os “trastes” tenham boa assistência. Ocorre, porém, que dado o prestígio que esses postos emprestam a seus ocupantes, é aspiração de todo pescador ocupar um dia essas funções, mesmo não havendo compensação econômica.

A organização interna, acima descrita, dos grupos de bordo, restringe-se quase sempre à pesca costeira realizada em barcos à vela, pois os demais tipos de pescaria dificilmente exigem equipe superior a duas pessoas, sendo muitas vezes ocupação individual.

Na zona do Salgado existem sete colônias de pesca às quais está ligado grande número de pescadores. No Município de Primavera, a colônia está localizada no distrito de São João de Pirabas.

Os pescadores associados a essas colônias pagam uma pequena mensalidade que lhes dá direito a assistência médica, sem que, entretanto, haja preocupação em melhorar os instrumentos e as técnicas de trabalho, o que, acreditamos, só seria possível através de financiamento feito pelas colônias aos pescadores, o que sem dúvida acarretaria maior desenvolvimento da atividade pesqueira.

Albuquerque (1961:40-41), tentando responder à pergunta sempre existente sobre o desinteresse que há em se oferecer crédito ao pescador artesanal, aponta os seguintes fatores como possíveis causadores :

a) desconhecimento administrativo do mecanismo de produção, conservação, industrialização e distribuição.

b) inexistência, nos centros de consumo de uma estrutura industrial de frio que permita aos empresários investirem com segurança.

c) o sucesso do investimento depender, não somente da sua aplicação nas lides produtoras, mas também nas de comercialização.

O fator segurança, também apontado por este autor, parece-nos uma das principais causas, pois financiar embarcações ou mesmo redes, envolve riscos tais, que de nada vale ao financiador estar de posse de hipotecas, coisa que não ocorre com outros tipos de bens, instalados em terra, que podem ser tomados com resgate em caso de insolvência.

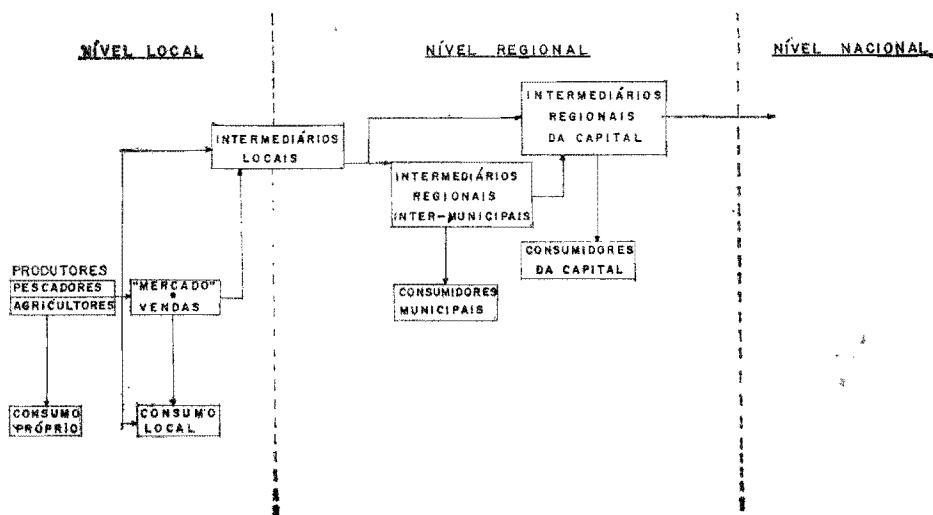
Face ao baixo índice de produtividade decorrente dos instrumentos precários a que tem acesso, o pescador artesanal de Quatipuru utiliza sua força de trabalho visando principalmente a aquisição de alimento indispensável ao consumo do seu grupo doméstico, bem como a produção de um pequeno excedente que, após ser vendido, possibilitará a obtenção de outros bens, alimentares ou não, mas necessários à satisfação das necessidades dos integrantes desse grupo.

A CIRCULAÇÃO NA ECONOMIA DISTRITAL

Existe uma grande dependência local em relação ao sistema econômico abrangente, que se manifesta através das flutuações nos preços de mercado, tanto no que se refere à compra de bens industrializados quanto à venda da pequena quantidade de produtos locais com a qual concorre ao mercado. São essas flutuações que vão determinar o valor comercial da produção, não apenas do distrito mas de toda a micro-região do Salgado no mercado regional, e, em decorrência disto, o próprio nível em que as necessidades de suas populações poderão ser satisfeitas.

Quatipuru apresenta-se atualmente ao mercado regional e nacional com uma pequena quantidade de produtos agrícolas e do mar, que, por serem comuns a todos os Municípios da zona do Salgado, tornam a oferta às vezes superior a procura, do que resulta a queda de seu preço.

Apesar disso, necessitando de produtos industrializados, a população paga preço elevado pelas mercadorias provenientes da Capital, que chegam à Vila através da revenda que intermediários fazem aos comerciantes. Esses altos preços, que parcialmente variam em função do número de intermediários envolvidos na transação, impede aos vendedores reunir maiores estoques, o que acarreta freqüente escassez desses produtos.



Quadro 1 — Circulação da produção em Quatipuru

Através do fluxograma (cf. quadro 1), podemos acompanhar como se desenvolve a circulação das mercadorias produzidas no próprio distrito, e, normalmente, comercializadas a partir da vila.

Os agricultores, pescadores e coletores, que como um todo compõe a camada de produtores locais, após retirarem o necessário para seu consumo, levam a produção ao “mercado municipal”⁽²⁹⁾ ou às vendas, ou também poder entregá-la diretamente a intermediários locais. Estes, principalmente quando transacionam com pescadores, são quase sempre aviadores e/ou detêm o controle dos instrumentos de produção. Ainda com referência à pesca, quando a produção do dia é reduzida, pode ocorrer ser a venda efetuada na residência do próprio pescador, diretamente à população consumidora, sem chegar a atingir o “market-place”, as vendas e mesmo os intermediários.

A mercadoria vendida pelos produtores no “mercado municipal” e às vendas vai não apenas abastecer os consumidores locais, como também pode ser vendida a intermediários locais, apesar destes preferirem comprar diretamente da fonte produtora, garantindo-se assim maiores lucros graças ao menor número de mediações na transação.

É necessário que se esclareça que existem indivíduos que ocupam diversas posições dentro do sistema de comércio local, uma vez que **o mercado desloca mercadorias de uma pessoa para a outra, de uma função diferenciada para outra, de um local geográfico para outro** (Belshaw, 1968:100). Assim, temos vendedores que em determinados momentos, dependendo da mercadoria a ser comercializada, atuam também como intermediários locais, transportando ou apenas negociando no próprio local a produção para intermediários do mercado regional.

A transação entre intermediários locais e regionais pode portanto ser efetuada ou não no distrito. Quanto aos intermediários regionais, para que se perceba com maior clareza suas funções, devem ser divididos em duas categorias :

1) **Intermediários regionais intermunicipais** — aqueles que efetuam suas transações com os intermediários locais, e que tanto podem vender a mercadoria por atacado a intermediários regionais da capital, como vendê-la a varejo nos Municípios;

2) **Intermediários regionais da Capital** — aqueles que transacionam principalmente com intermediários regionais intermunicipais,

(29) — Local onde retalhistas revendem o produto, tanto a consumidores locais quanto a intermediários.

podendo tanto abastecer os consumidores da Capital quanto exportar a produção para outros Estados da Federação, dependendo do produto comercializado, como p. ex., a malva.

Quando os intermediários que atuam nos vários municípios de- têm os meios de transporte, normalmente eles se deslocam até a vila para efetivar a transação. A vantagem deste deslocamento está no fato do transporte ser utilizado para levar à vila produtos industrializados que irão abastecer o mercado local e darão lucro, sendo na viagem de retorno que os produtos negociados por esses intermediários saem da vila.

Em sentido contrário, o dinheiro e/ou bens industrializados chegam aos pescadores e agricultores percorrendo praticamente os mesmos caminhos de saída dos seus produtos. A diferença marcante nesta relação entre produtor e mercado consumidor, está principalmente no valor e volume do que sai e do que retorna, pois o retorno diminui de ano para ano. A malva⁽³⁰⁾, p.ex., que é um dos produtos agrícolas que mais esforço físico e riscos de saúde impõe ao lavrador, em julho de 1976, estava custando Cr\$ 25,00 a arroba (15 quilos), enquanto o quilo do café⁽³¹⁾ moído, comprado nas vendas, atingia o preço de Cr\$ 48,00, o que nos dá uma visão da dificuldade que o produtor enfrenta para fazer face às necessidades de sua família.

Também a desvalorização da produção local pelos intermediários, que compram o produto por baixo preço para vender quase sempre ao consumidor final com grande margem de lucro, reduz uma maior participação dos produtores nos lucros finais e conseqüentemente diminui o poder de aquisição de bens industrializados.

Este fato pode ser exemplificado na comercialização do caranguejo. Este, adquirido diretamente do coletor pelos intermediários locais à razão de Cr\$ 2,50 o paneiro (com capacidade para 12 ou 15 unidades), é levado para fora do distrito, podendo ser vendido em pontos intermediários, ou chegar até Belém.

A unidade do produto em questão, o caranguejo, sai à razão de Cr\$ 0,20 aproximadamente da fonte produtora, e chega ao "market place" da Capital, por preço que varia de Cr\$ 1,00 a Cr\$ 2,50, dependen-

(30) — Não existe registro oficial sobre os locais para onde a malva é exportada. Somente através de entrevistas com produtores e intermediários nos foi possível saber como se processa essa circulação, e que a produção distrital, em 1975, foi de 50.000 quilos.

(31) — Este produto foi utilizado como exemplificação, por ser sua presença necessária na dieta local; na primeira refeição do dia é tomado, com farinha por grande parte da população.

do da época. Mesmo levando-se em conta todas as despesas da comercialização, é muito clara a existência de um sistema extorsivo a que estão sujeitos os dois extremos da cadeia de comercialização por dependerem dos intermediários que são os elos que formam essa cadeia (32). O fato é que, quanto maior o número de intermediários, maior será a diferença de valor entre a fonte produtora e o consumidor final, ou seja, **o derradeiro elo social em que se opera a repartição última desse produto antes de entrar no consumo final, individual ou social** (Godelier, 1974:243).

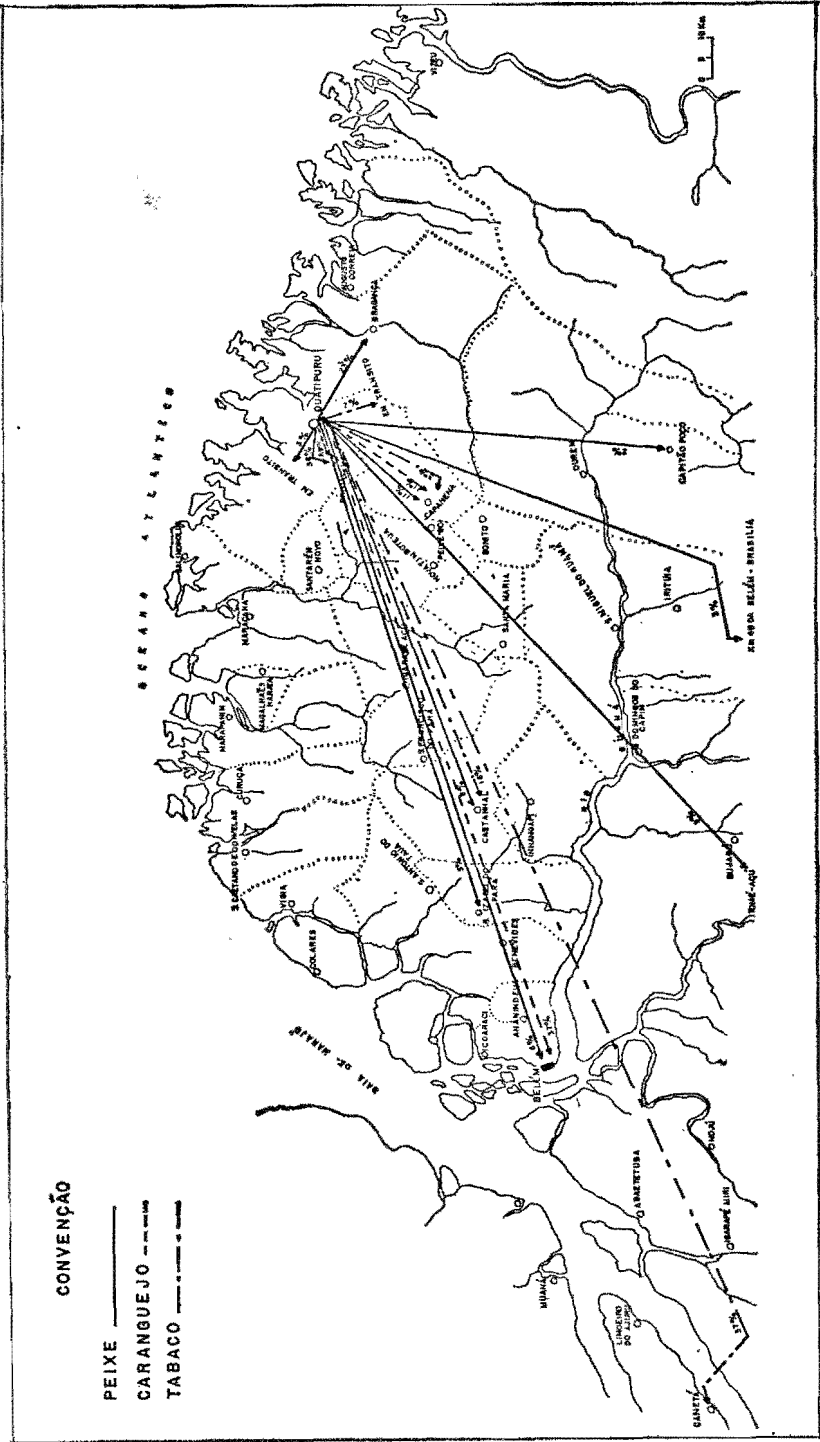
A escassez de moeda, limitando o poder aquisitivo dos produtores, provoca o surgimento do sistema de crédito entre estes e os comerciantes e/ou intermediários detentores de capital, se bem que haja sempre uma certa retração por parte destes. Tal fato é largamente comprovado no sistema de aviação, onde o produtor é obrigado a saldar seu débito após cada jornada de trabalho. A exceção verificase no financiamento dos meios de produção, como barcos, redes e currais, que podem ser amortizados a médio e longo prazo, mas que servem como garantia ao financiador na "preferência" da compra do produto, como dissemos anteriormente.

Analisando os mapas de exportação existentes (cf. mapa 3) na Prefeitura de Primavera referentes ao distrito em estudo, verificamos que sua área de comercialização ultrapassa de muito seus próprios limites político-administrativos. Sua produção, seja de peixe ou tabaco (Quadros 2 e 3), destina-se ao abastecimento de vários centros urbanos existentes entre a fonte produtora e a Capital.

Parte da produção comercializada na vila é proveniente de Quatipuru-Mirim, que pertence ao Município de Bragança, sendo entretanto a maior parcela de pescado produzida no próprio distrito. Dos 100% da produção pesqueira que circulou pela Vila em 1975, com destino a diversos municípios do Estado, 69% foi capturado em Boa Vista (Distrito de Quatipuru), 30% em Quatipuru-Mirim (Município de Bragança) e 1% no Baunilha (Distrito de Quatipuru).

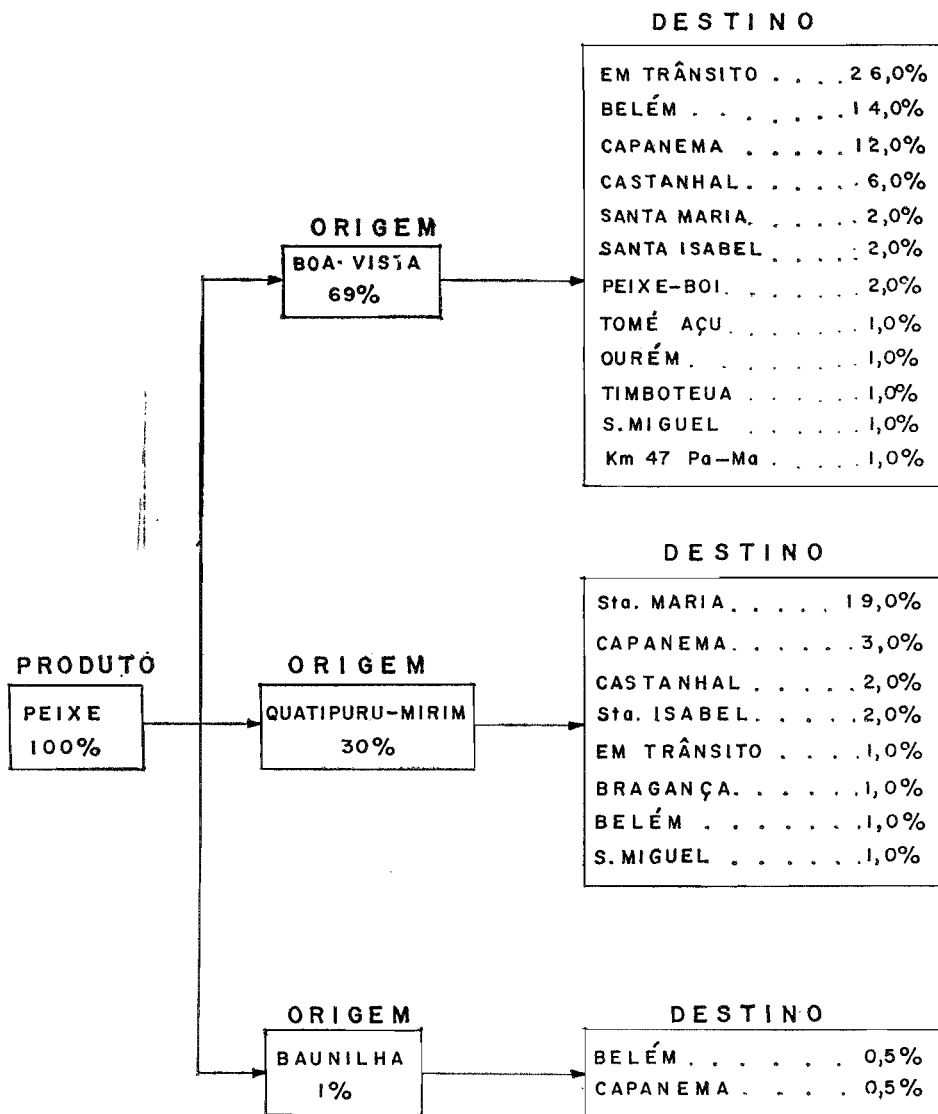
Quanto à produção fumageira desse mesmo ano, comercializada apenas na vila, dos 5.850 quilos 84% foram trazidos de Quatipuru-Mirim. Esta produção, adquirida pelos comerciantes bragantinos, foi

(32) — Situação semelhante foi comprovada por Brazil (1975:11) ao estudar o campesinato pescador em comunidades das praias nordestinas, onde a comercialização do produto da pesca campesina obedece a um sistema bastante complexo, onde a vasta rede de transações faz diferenciar uma alta considerável no preço do peixe por ocasião da última transação de venda e, conseqüentemente, priva o primeiro de uma participação condigna no valor final do produto de seu trabalho.

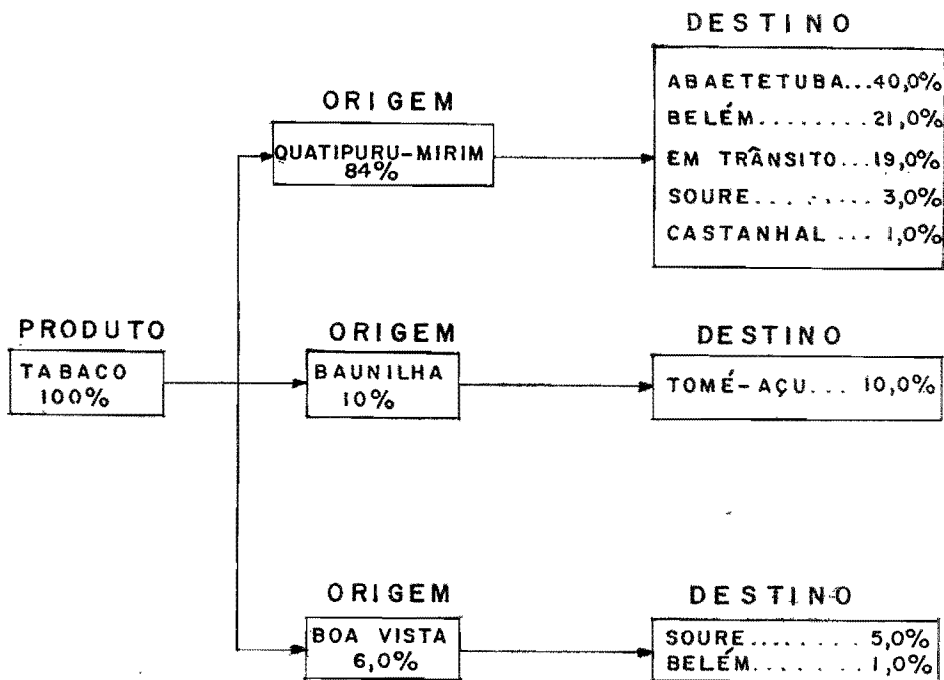


Mapa 3 — Exportação da produção de Quatipuru.

proveniente de outras áreas do Município de Bragança, visto que no referido povoado não há condições para se desenvolver um cultivo como o do tabaco, devido o tipo de solo existente na área.



Quadro 2 — Origem e destino da produção de Peixe que circula pela vila de Quatipuru.



Quadro 3 — Origem e destino da produção de Tabaco que circula pela vila de Quatipuru.

Com relação a circulação da produção de caranguejo, de acordo com os mapas aos quais nos referimos anteriormente, a exportação é feita apenas para o município vizinho de Capanema. Contudo, comprovamos que esses crustáceos atingem inclusive a Capital, onde obtêm preços mais elevados. A captura é feita individualmente, introduzindo-se o próprio braço ou perna no mangal para a retirada do caranguejo. A coleta é feita diariamente, sendo esta a maior produção da vila. Entretanto, como o preço pago no mercado local é muito baixo, essa atividade não tem grande peso na economia do distrito, pois a maior renda auferida nessa transação, fica diluída entre os vários intermediários locais e inter-municipais.

AS FESTAS RELIGIOSAS NA ECONOMIA DO DISTRITO

Cada povoado, sítio, ou comunidade, tem o seu santo padroeiro e alguns mais, de devoção. Uma festa lhe é dedicada anualmente, atingindo sua duração dez dias, período de uma novena, cuja véspera é assinalada por uma festa inicial, em que se levanta um mastro simbólico, com bandeira do santo festejado. Ao final da festa, o mastro é derubado em cerimônia especial. As comemorações em honra do santo são organizadas pelas irmandades religiosas, entidades constituídas por leigos que, nos centros mais afastados são inteiramente independentes das autoridades eclesiásticas e se orientam apenas por normas tradicionais (Galvão, 1953:3).

Partindo desta generalização que fez Galvão sobre a conduta religiosa do homem amazônida, tentaremos, na medida do possível, buscar explicações para um melhor entendimento da importância econômica e, em parte, simbólica, das festas religiosas realizadas na vila de Quatipuru.

Duas são as grandes festas locais, que têm simultaneamente um caráter religioso e secular. A primeira, é realizada em honra de N. S. de Nazaré, padroeira da vila, e a segunda em homenagem a São Benedito. A realização de ambas (outubro-dezembro) coincide com a época que segue a colheita e venda do tabaco e da malva, isto é, dos dois cultivos de rendimento, quando passa a haver maior abundância e circulação de moeda não apenas na vila mas em todo o município. Também é a época em que o caranguejo começa a se tornar mais abundante e de mais fácil captura, e, mesmo havendo uma queda nos preços devido a maior oferta do produto, o aumento de produção cria, pelo menos para alguns, um aumento de renda.

A obtenção de fundos para essas festas é feita de maneira semelhante, estando a principal diferença na sua forma de distribuição. Esses fundos são obtidos, de maneira geral, por doações feitas pelos devotos dos santos festejados. Enquanto os donativos arrecadados para a festa de N. S. de Nazaré estão quase sempre limitados ao âmbito territorial da vila, os adquiridos para São Benedito ultrapassam os limites do próprio município. Isto se deve ao fato de que a Diretoria

desta festa dispõe de uma "folia" (Est. X) que se desloca, a partir de agosto, para percorrer as várias irmandades que o santo possui espalhadas pela área. Contudo, é difícil precisar-se qual das duas festas obtém maiores fundos ao fim das coletas, pois, mesmo sendo baixa a renda da maioria da população, isto se torna uma questão de importância relativa, pois as contradições dependem, não só, em grande parte do grau de devoção individual ao santo, mas também da projeção e prestígio (principalmente políticos), visados pelo doador.⁽³³⁾

Como dissemos anteriormente, é no emprego desses donativos que se pode perceber a diferença existente na posterior circulação dos mesmos. Na festa de N. S. de Nazaré, eles são feitos quase sempre sob a forma de futuros alimentos (aves, bebidas, víveres, frutas) que serão leiloados e cuja renda ficará retida pela Diretoria da irmandade que promove a festa, para manutenção da Igreja. Quanto aos donativos arrecadados para a festa de São Benedito, são feitos em moeda e recolhidos pela folia. Esta renda é dividida em duas partes iguais, sendo 50% distribuídos entre os participantes da "folia" pelos serviços prestados, e os demais 50% destinados ao Santo. Entretanto, a parcela do Santo deve ser utilizada pelo juiz da festa na compra de um boi, porcos, galinhas e bebidas que serão consumidos durante o grande almoço que é servido no barracão no dia 26 de dezembro, aos participantes da Marujada⁽³⁴⁾ e autoridades presentes. Vemos portanto, que esses donativos são distribuídos sob a forma de alimento entre parte da população, enquanto que na festa de N. S. de Nazaré, eles ficam retidos nos cofres da Paróquia, e vão sendo gastos consoante as necessidades.

A festa de São Benedito, propriamente dita, tem a duração de 3 dias (25, 26 e 27 de dezembro) sendo que os preparativos se iniciam em agosto com a saída da folia para arrecadar os donativos já mencionados. Esta folia é composta de 7 elementos, dos quais um é o seu chefe. Este, escolhido pelo juiz da festa para esse cargo de confiança, é mudado ao ser eleito um novo juiz.

A folia sempre percorre grande número de povoados, espalhados tanto no Município de Primavera quanto no de Bragança. O tempo de permanência em cada localidade depende do número de irmandades existentes nas imediações, tendo seus responsáveis a obrigação de dar alimento e pousada aos membros da folia. Nenhum desses in-

(33) — Ver Wolf, 1970 : 21 (nota 6).

(34) — Ver Bordalo da Silva, 1959 : 60-64.

tegrantes está ligado por promessa a essa atividade de peregrinação (feita a pé), tratando-se apenas de um meio de conseguir algum dinheiro extra.

Partindo em agosto, a folia normalmente retorna no dia 18 de dezembro, quando então a imagem é entregue ao juiz, que a mantém em sua residência, onde, todas as noites, se reza a ladainha. No dia 26 de dezembro, a imagem é trasladada para o barracão onde é homenageada, e onde será servido o almoço festivo.

Várias transformações têm ocorrido nos últimos anos na organização da referida festa. Até há alguns anos atrás ela era oficialmente encerrada no dia 27 de dezembro com a derrubada dos mastros⁽³⁵⁾ (um da juíza e outro do juiz). Atualmente, ela está sendo prolongada até o primeiro dia do ano, por determinação do atual juiz. Outra mudança verificada foi na música que acompanha a festa. Antes, os 3 dias de festa eram acompanhados por música tirada de instrumentos de "pau e corda", mas atualmente, isto só é mantido durante a apresentação das marujas, sendo nos outros momentos utilizada aparelhagem elétrica. Essa nova maneira de animar a festa tem encontrado muita receptividade entre os moradores da área, mãs, em contrapartida, está servindo de desestímulo à vinda daqueles que residem na Capital, principalmente dos que têm suas origens no distrito, devido à perda do aspecto folclórico de que sempre se reveste esse tipo de festa.

Quanto aos festejos de N. S. de Nazaré, estão restritos mais à procissão — o Círio —, realizado no terceiro domingo de outubro. A novena que a antecede tem pequena afluência, que só se intensifica no dia da procissão⁽³⁶⁾. Esta, partindo da igreja de São Benedito, percorre as principais ruas da Vila até a igreja Matriz.

Durante essas duas festas, as áreas que circundam tanto a Matriz quanto o barracão, são divididas e ocupadas por "marreteiros", que trazem à população mercadorias que são novidades de outros locais, inclusive da Capital, tais como produtos industrializados, "bijouterias" e confecções. Também instalam barracas com jogos "de sorte" e outros divertimentos. Na festa da padroeira, a área ocupada pelos "marreteiros" é alugada à preços que variam de Cr\$ 10,00 a Cr\$ 20,00 o metro quadrado, dependendo da localização. Já no espaço que rodeia o barracão de São Benedito, não há preço fixo, ficando a critério

(35) — É evidente pelas próprias características, que tem relação com às Árvores ou Postes-de-Maio que na Europa se relacionava com a colheita e a oferta das primícias.

(36) — Um dos antigos juízes, opinando sobre a causa da diferente afluência a essas festas, disse: **N. S. de Nazaré que me perdõe, mas é a festa de S. Benedito que congrega mais gente, por ter mais divertimento para o povo.**

do barraqueiro dar sua contribuição para a organização da festa. As importâncias arrecadadas com o aluguel desses terrenos, têm o mesmo destino das obtidas nas doações.

Vemos assim, que durante os períodos em que essas duas grandes festas locais se desenvolvem, a vila sofre transformações visíveis no seu cotidiano. Isto se deve à atração que as referidas festas exercem sobre as populações esparsas pelas áreas circunvizinhas, por se constituírem, a um só tempo, num meio de estimular a interação e coesão sociais, numa forma lúdica de utilizar o lazer e, principalmente, na oportunidade de exprimir suas convicções religiosas.

A coletividade religiosa católica constitui, no meio rural, um dos mais importantes sistemas sociais, no que se refere à função de refletir e confirmar a estrutura da sociedade, permitindo a hierarquização de classes, categorias étnicas e grupos sociais. Os status sociais são também realçados e localizados de acordo com a ordem social dominante, por meio das situações e papéis que o catolicismo lhes propicia (Camargo, 1973:231).

Esta observação de Camargo pode ser verificada na organização e estratificação existente tanto no Círio de N. S. de Nazaré, quanto na festa de São Benedito. Contudo, a organização espacial referente a hierarquização social é diferente nas duas manifestações religiosas citadas. Na procissão de N. S. de Nazaré, o cortejo é aberto pela imagem do Cristo Crucificado seguido da imagem de São Sebastião, que podem ser consideradas como autoridades sagradas que se contrapõem às autoridades profanas (autoridades civis e eclesiásticas) localizadas na frente da Berlinda⁽³⁷⁾, que encerra o cortejo. Entre esses pontos extremos encontram-se representações simbólicas da organização social vigente. Na homenagem prestada a São Benedito, essa hierarquização não tem o mesmo rigor, sendo a Marujada o ponto principal da festa. Nesta homenagem, a presença masculina se restringe à dos tocadores, pois a Marujada é formada quase exclusivamente por mulheres, cabendo a elas a direção e organização da festa. É nessa manifestação religiosa tradicional que se verifica que **os valores religiosos atuam de modo mais explícito e verbalizado na organização do comportamento feminino, revestindo-o de um sentido de moralidade a sacralização bem mais acentuado do que na conduta dos homens (Ibid., 1973:229).**

A presença da autoridade eclesiástica nesta festa vem, ano após ano, sofrendo um gradual e voluntário afastamento, pois o pároco local

(37) — Santuário enfeitado onde é transportada a imagem de N. S. de Nazaré.

tem-se omitido em participar da mesma por considerá-la profana, dado o aspecto lúdico de que se reveste. Em decorrência disto, o representante da hierarquia religiosa é freqüentemente substituído pelos **rezadores** que **puxam** a ladainha em homenagem ao Santo.

Após essas rápidas considerações sobre as duas grandes festas locais, acreditamos ter sido possível mostrar a importância econômico-social com que as mesmas se revestem, além do cunho religioso que as mantém, como também a função mantenedora da estrutura básica de coesão desenvolvida através das irmandades que as organizam (Galvão, 1976:136).

É válido acrescentar que a prática da pajelança é também desenvolvida concomitantemente ao culto dos santos, como também a crença na **panema** (Galvão, 1976:4), evitações alimentares e paralisação do trabalho em decorrência da morte de parentes próximos, são práticas levadas a efeito principalmente pela população mais idosa do distrito.

Desde a escolha inicial do local para o trabalho de campo, que já conhecíamos de pesquisas anteriores, começamos a nos questionar se não se trataria de um segmento camponês, levando-se em conta tratar-se obviamente de uma sociedade parcial (part-society) de um sistema mais amplo do qual depende na complementação de bens manufaturados que não produz.

Tal interrogação, por outro lado, exigiria a definição de camponês, categoria que, tendo sido nos últimos tempos tema de repetida discussão, ainda não nos parece suficiente definida. Adotar aprioristicamente determinada conceituação teórica implicaria em empobrecer de saída uma categoria analítica, o que não nos pareceu correto. A alternativa, então, seria tentar a construção de um quadro que procurasse dar conta do subsistema camponês, em todos os "níveis de observação" (Ribeiro, 1968:29) de sua realidade sócio-cultural.

No primeiro nível, o camponês age sobre o ambiente retirando o necessário à **produção e à reprodução materiais de existência da sua sociedade** (part-society), mediante a utilização do seu instrumental tecnológico. Logo, é como produtor primário que ele se caracterizaria desde o primeiro momento. E como produtor não pode ser visto isoladamente, uma vez que a sua unidade de produção é constituída por ele e por seu grupo doméstico. É a composição deste que define a área a ser cultivada e permite calcular o volume de produção a ser obtido. Dessa forma, para que haja um equilíbrio entre a parte da produção que é necessária à reprodução do grupo doméstico e aquela outra parte também indispensável, mas que deve ser destinada ao mercado e trocada por bens industrializados, o tamanho da área deve ser proporcional à quantidade de trabalho que pode ser investida.

Esse equilíbrio explica em grande parte o caráter autônomo da unidade de produção camponesa — autonomia de decisão a nível interno uma vez que controla efetivamente o meio de produção **Terra**, autonomia em relação a não dependência de mão-de-obra assalariada e, em última análise, autonomia do sistema maior — em relação ao nível de subsistência, definido em termos de sobrevivência física (nível calórico mínimo) do grupo doméstico.

O caráter autônomo da unidade de produção camponesa não significa a inexistência ou dispensabilidade de relações de mercado. Tais relações pelo contrário, constituem uma característica básica do segmento e um traço que o distingue das sociedades tribais. A autonomia, no caso, deve ser entendida como o controle que a unidade mantém sobre a produção — cada membro do grupo doméstico depende energia, ou seja, investe na unidade através da utilização da sua força de trabalho e depois repõe a energia gasta, reproduz sua força de trabalho no interior da mesma unidade. Neste sentido, a unidade se mantém sobre si mesma, o produtor não aliena a sua força de trabalho e o valor criado. E não o alienando tem condições de utilizar o seu tempo excedente (aqui definido como o tempo não necessário à reprodução da força de trabalho na unidade de produção) em outras atividades, dentro ou fora da unidade de produção.

Como a parte do ambiente sobre o qual atua é geralmente limitada, não tendo capacidade para absorver mais trabalho, este é liberado e o produtor pode utilizá-lo fora do seu ambiente imediato de ação. Pode mesmo vender sua força de trabalho, aliená-la portanto, e complementar monetariamente a renda do seu grupo doméstico. No entanto, não deixaria de ser camponês, dado que continua ligado à sua unidade de produção, apenas ocupando mais uma posição no subsistema.

Ao lado da limitação de ambiente modificado e que geralmente corresponde à capacidade da mão-de-obra efetivamente utilizada, a unidade de produção camponesa possui uma tecnologia com pequena capacidade de modificação, que funciona mais como simples auxílio de força de trabalho humana. A própria dimensão da unidade de produção e o resultado por ela obtido, explica em grande parte o nível da tecnologia, dado que muito pouco nela se investe. Como o objetivo básico do produtor é manter em funcionamento a sua unidade, na medida em que a tecnologia até então utilizada lhe garante o nível de consumo interno e atenda as necessidades de relação de mercado, ela não se altera.

A pequena possibilidade de investimento da unidade de produção seria, assim, uma de suas características. Produz-se basicamente para consumo, seja ao nível da produção primária do grupo doméstico consumida imediatamente, seja também ao da dependência da parte que é transformada, no mercado, em bens de consumo secundário.

Tendo em vista que cada grupo doméstico, utilizando-se basicamente da mesma tecnologia, obtém um mesmo volume médio de pro-

dução de uma área à qual está vinculada por propriedade ou direito de posse, o subsistema camponês no seu nível associativo apresenta uma estrutura pouco diferenciada internamente. Tende a funcionar como um segmento sócio-econômico razoavelmente homogêneo que se orienta por oposição, para o mundo externo — como um segmento rural que se opõe, ao tempo em que complementa, ao sistema de base urbana. Isso explica em grande parte a manutenção de mecanismos de solidariedade sempre marcados por trocas recíprocas, e o grau de complementariedade do processo produtivo. Ainda que haja níveis ocupacionais diferenciados, a forma de atuação conjugada mantém o subsistema em equilíbrio e permite que funcione como uma totalidade integrada. Tais níveis correspondem, por sua vez, às várias formas possíveis de aproveitamento do ambiente (ecossistema) e às necessidades sócio-econômicas existentes e em grande parte culturalmente determinadas.

Finalmente, a sua própria situação de subsistema indica que é um componente estrutural de um todo maior, e que a nível político tem a sua autonomia rompida. Como unidade política-administrativa subordinada, só interage com o sistema mais amplo através daquela unidade que lhe é imediatamente superior e que se apropria do seu poder de decisão. Permanecendo a maior parte do tempo no interior do subsistema, a visão de mundo do camponês tende a se circunscrever aos limites físicos e sociais desse mesmo subsistema, pois **os membros de cada sociedade partilham uma orientação cognitiva comum que é, com efeito, uma expressão implícita, não verbalizada de sua compreensão das “regras do jogo” da vida, impostas por seus universos social, natural e sobrenatural** (Foster, 1967:293). A “imagem do bem limitado” (Ibid.: 296), orientaria, pelo menos num determinado momento, a ideologia dos membros da part-society camponesa? Embora tenhamos que levar em conta certas limitações impostas ao subsistema camponês, que o distinguem de outros subsistemas, não nos podemos arriscar a vê-lo como um “sistema fechado”. Assim, a “imagem do bem limitado” poderia ser vista principalmente como a tentativa de manter em equilíbrio um subsistema que se baseia fundamentalmente num único fato de produção — **Terra** — e na força de trabalho de pequenos produtores organizados em unidades familiares de produção.

A partir dessas considerações teóricas procuraremos analisar o subsistema de Quatipuru.

O Distrito de Quatipuru define-se basicamente como um subsistema agrícola, complementado pela pesca, fluvial e marítima, e pela

coleta de crustáceos. A vila, área urbana do distrito, funciona como entreposto comercial de todos os povoados vizinhos, que para ela dirigem toda a sua produção.

As unidades de produção e consumo, definidas em termos de grupos domésticos, trabalham a própria terra, com exceção dos rendeiros e meeiros que, em menor proporção, cultivam pequenas áreas de proprietários locais. Nessas unidades de produção, três categorias polares podem ser detectadas, quanto ao tipo de categoria ocupacional: a de lavrador, pescador e coletor, que, mesmo desenvolvidas como atividades de tempo integral, normalmente apresentam combinações entre si, em virtude do próprio ambiente em que se desenvolvem.

Levando-se em conta que elas significam arranjos exigidos pelo subsistema, no interior das próprias unidades de produção, e que correspondem às potencialidades do ambiente e da força de trabalho, chega-se a conclusão de que o subsistema mantém-se, economicamente falando, pela complementariedade dos elementos que o compõem.

A análise de cada categoria tomada isoladamente, permite-nos constatar que a do lavrador é a mais auto-suficiente de todas, pois tanto o pescador como o coletor dependem de produtos agrícolas para atender as necessidades da dieta, em termos de mínimo calórico exigido para a manutenção e reprodução da força de trabalho, impossíveis de serem atendidas apenas a nível de suas atividades. Assim sendo, o lavrador é no próprio interior do subsistema o que produz para todos aqueles que, situados em níveis ocupacionais diversos, dependem da complementação de produtos agrícolas.

Embora pescadores e coletores não sejam dispensáveis aos lavradores, estes últimos são bem mais autônomos em relação aqueles, no que se refere à dieta, dado que a nível de relação de mercado mais amplo, todos se encontram na situação de dependente de bens manufaturados e industrializados.

Considerando-se, por outro lado, que todas essas categorias só são explicáveis dentro do subsistema, e que o campesianato só é inteligível nesses termos, ou seja, como uma sociedade parcial de um sistema inclusivo, não haveria como questionar a caracterização de Quatipuru como um segmento camponês apenas pelo fato de conter também pescadores e coletores. Isso não quer dizer, contudo, que se possa afirmar serem camponeses os pescadores e coletores individuais; faltar-lhes-ia aquilo que talvez constitua para o camponês o traço distintivo essencial: seu caráter de produtor primário, estreitamente ligado à terra e ao controle de vegetais domesticados como captadores de

energia e fonte de alimento e matéria-prima, destinados a atender ao próprio camponês e, através do mercado, aos outros segmentos da sociedade — parcial ou inclusiva — funcionalmente desligados daquele controle.

Assim, e para tentar classificar os diversos segmentos, especialmente localizados, do universo estudado, chega-se a conclusão de que a vila de Quatipuru é, concomitantemente, camponesa, quanto a produção, e comercial-fiscal, por causa do fluxo de mercadorias originadas em outros pontos, que a atravessa.

Boa Vista cabe numa categoria intermediária em que o consumo das unidades de produção é suprida simultaneamente pela agricultura, que a isso se resume, e pela pesca, que atende também a necessidade de participação no mercado. Peruquara e Baunilha, por fim, são única e exclusivamente núcleos de pesca, que interdependem dos outros núcleos da região e de seu exterior, por meio de Quatipuru, mas não podem ser classificados como camponeses, por não apresentarem aqueles traços distintivos que julgamos essenciais.

Como nesses dois núcleos, em todo o Município de Primavera, e, mais amplamente, na região do Salgado, é a pesca que predomina. Deste modo, teríamos Quatipuru e Boa Vista como subsistemas camponeses de fisionomia particular, por estarem integrados em um subsistema regional mais amplo que os seus próprios: o qual, globalmente teria que ser definido como subsistema piscatório, e não camponês conforme a definição a que anteriormente chegamos.

SUMMARY

This study describes and analyzes the economy of the village of Quatipuru in the municipality of Primavera, Pará State, Brazil, as it is related to agriculture, fishing, and the gathering of natural forest products. Quatipuru has a population of 1,704 inhabitants whose principal economic activity is the working of the soil, in spite of a contrary first impression due to the large volume of fish which is shipped from the village to other areas. What happens, however, is that most of the fish comes from neighboring villages and passes through Quatipuru which only serves as a center for sales and taxation.

This description of Quatipuru's economy allows us a better understanding of the area and of the problems of an economy based on cut-and-burn agriculture, fishing, and gathering of forest products. Such an economy should be able to support a dense population and even supply food to more or less distant urban centers.

BIBLIOGRAFIA CITADA

ACKERMANN, Fritz L.

1964 — **Geologia e fisiografia da Região Bragantina (Est. Pará)**. Manaus, INPA, 90 p., il., map. (INPA. Cadernos da Amazônia, 2).

1966 — **A depredação dos solos na Região Bragantina e na Amazônia**. Belém, s. ed., 59 p.

ALBUQUERQUE, Milton de A.

1969 — **Mandioca na Amazônia; noções gerais sobre a cultura; a cultura na Amazônia**. Belém, SUDAM. 227 p., il.

ALBUQUERQUE, Orlando de A.

1961 — **Notícias sobre a economia pesqueira da Amazônia**. Rio de Janeiro, s. ed. (Estudos Brasileiros, 17).

ANNAES DA BIBLIOTHECA E ARCHIVO PÚBLICO DO PARÁ. Belém.

1916 — Volume 9.

BAENA, Manoel.

1885 — **Informação sobre as Comarcas da Província do Pará**, organizadas em virtude do aviso circular do Ministério da Justiça de 20 de setembro de 1883. Pará, Francisco da Costa Junior, 85 p.

BELSHAW, Cyril S.

1968 — **Troca tradicional e mercado moderno**. Rio de Janeiro, Zahar.

BORGES, Ricardo.

1970 — **Construção econômica da Amazônia**. Belém, IDESP, 126 p. (Cadernos Paraenses, 5).

BRASIL, Departamento Nacional da Produção Mineral. Projeto RADAM.

1973 — **Levantamento de recursos naturais**. Rio de Janeiro, Programa de Integração Nacional, SUDENE. v. 8.

CALDEIRA, Clóvis.

1959 — **Mutirão; formas de ajuda mútua no meio rural**. São Paulo, Comp. Ed. Nacional. 222 p., il (Biblioteca pedagógica brasileira. ser. 5.ª Brasileira, 289).

CARNEIRO, Robert L.

1973 — **Slash and burn cultivation among the Kuikuru and its implications for cultural developemnt in the Amazon Basim**. In: GROSS, Daniel R. **Peoples and cultures of native South America**. New York, Natural History Press.

CAMARGO, C. P. Ferreira de.

1973 — **Família e religião na sociedade dural em mudança**. In: **Vida rural e mudança social**. São Paulo, Ed. Nacional.

- CAMARGO, Felisberto C. de.
 1949 — Terra e colonização no antigo e novo quaternário da Zona da Estrada de Ferro de Bragança, Estado do Pará. **Bol. Mus. Pa. Emílio Goeldi, Belém**, t. 10.
- CRUZ, Ernesto.
 1955 — **A Estrada de Ferro de Bragança. Visão social, econômica e política.** Belém, SPVEA, 158p.
- EGLER, Eugênia G.
 1961 — A Zona Bragantina no Estado do Pará. **R. bras. geogr.**, Rio de Janeiro, 23 (3): 527-560. 1 map.
- EGLER, Walter A.
 1952 — Aspectos gerais da cultura do fumo na região do Recôncavo na Bahia. **Bol. geogr.**, Rio de Janeiro, 111(10). 679-688.
- FALESI, Ítalo C.
 1967 — O estado atual dos conhecimentos sobre os solos da Amazônia Brasileira. In: SIMPÓSIO SOBRE A BIOTA AMAZÔNICA. Belém, 1966. **Atas...** Rio de Janeiro, CNPq, v. 1 Geociências, p. 151-168.
- FOSTER, George.
 1967 — Peasant society and the image of limited good. **Am. anthrop.**, Menasha.
- GALVÃO, Eduardo.
 1953 — Vida religiosa do caboclo da Amazônia. **Bol. Mus. Nac.**, Rio de Janeiro, n. ser. antrop., 15. 18p. il.
 1976 — **Santos e Visagens: Um estudo da vida religiosa de Itá, Baixo-Amazonas.** 2.ª ed. São Paulo, Ed. Nacional; Brasília, INL. 153p. (Brasília, 284).
- GALVÃO, Marília V.
 1959 — Clima da Amazônia. In: CONSELHO NACIONAL DE GEOGRAFIA. **Geografia do Brasil. Grande região norte.** Rio de Janeiro, IBGE. XXVI; 422p. il., map. (Conselho Nacional de Geografia. Biblioteca Geográfica Brasileira. Ser: A v. 1, pub. 15) p. 61-111.
- GODELIER, Maurice.
 1974 — A antropologia econômica. In: COPANS, Jean et alii. **Antropologia; ciência das sociedades primitivas?** Lisboa, Edições 70, 391 p. (Biblioteca 70. Antropologia) p. 221-304.
- GRAÇA, Abel.
 1872 — **Relatório apresentado à Assembléia Legislativa Provincial na Primeira Sessão da 18.ª Legislatura de 15 de fevereiro de 1872 pelo presidente da Província Dr. Abel Graça.** Pará, Typ. do Diário do Gram-Pará. 64 p.
- GUERRA, Antonio T. & VALVERD, Orlando.
 1959 — Tipos de solo e suas utilizações. In: CONSELHO NACIONAL DE GEOGRAFIA. **Geografia do Brasil. Grande região norte.** Rio de Janeiro, IBGE. XXVI, 422p., il., est., map. (Conselho Nacional de Geografia. Biblioteca Geográfica Brasileira. Ser: A. v. 1, pub. 15) p. 195-219.
- IBGE
 1957 — **Euciclopédia dos municípios brasileiros.** Rio de Janeiro. v. 14.
 1968 — **Divisão do Brasil em micro-regiões-homogêneas.** Rio de Janeiro. 564 p.
 1970 — **Censo demográfico do Pará.** Rio de Janeiro.

DESP

- 1966 — **As fibras têxteis.** Belém, 14 fls. mimeogr. (Estudos Paraenses, 2).
1968 — **Zona do Salgado. Diagnóstico sócio-econômico preliminar.** Belém, 68 fls. mimeogr. (Estudos Paraenses, 10).
1973 — **Aspectos demográficos de 30 municípios paraenses micro-regiões homogêneas: Guajarina, Bragantina e Salgado.** Belém.
1975 — **Capacidade de uso da terra das micro-regiões do nordeste paraense.** Belém, 189 p. (série Monografia, 17).

KUHLMANN, Edgar.

- 1959 — Tipo de vegetação. In: CONSELHO NACIONAL DE GEOGRAFIA. **Geografia do Brasil. Grande região norte.** Rio de Janeiro, IBGE. XXVI., 422p. il., est., map. (Conselho Nacional de Geografia. Biblioteca Geográfica Brasileira. Ser: A. v. 1 pub. 15) p. 112-127.

MEGGERS, Betty J.

- 1971 — **Amazonia; man and culture in a counterfeit paradise.** Chicago, Aldine, 182 p., il. (World of man).

MUSSOLINE, Gioconda.

- 1972 — Aspecto da cultura e da vida social no litoral brasileiro. In: **Homem, cultura e sociedade no Brasil.** Rio de Janeiro, Vozes.

OLIVEIRA, Adélia E.

- 1975 — São João; povoado do rio Negro. **Bol. Mus. Pa. Emilio Goeldi**, Belém, n. ser. Antropologia, 58, 56 p., 4 est.

OURIQUE, Jacques.

- 1908 — **O Estado do Pará na Exposição Nacional do Rio de Janeiro em 1908.** Rio de Janeiro. Tip. Leuzinger, 111 p.

PALMA MUNIZ, João de.

- 1904 — **Patrimônio dos Conselhos Municipais do Estado do Pará.** Paris, Ailland. 232 p., map.
1907-9 — **Índice geral dos registros de terras.** Belém, Imprensa oficial. 4v.
1924 — **Legislação de terras; dados estatísticos.** Belém, Gráfica do Instituto Lauro Sodré. 65 p.

PENTEADO, A. R.

- 1967 — **Problemas de colonização e de uso da terra na Região Bragantina do Estado do Pará.** Belém, Universidade Federal do Pará. 2v., il. (Coleção Amazônica Ser. José Verissimo).

RIBEIRO, Darcy.

- 1968 — **O processo civilizatório; etapas da evolução sócio-cultural.** Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 265 p. (Estudos de Antropologia da civilização, 1).

SILVA, Armando B. da.

- 1959 — Contribuição ao estudo do folclore amazônico na Zona Bragantina. In: **Bol. Mus. Pa. Emilio Goeldi**, Belém, n. ser. Antropologia, 5, 76p.

SIOLI, Harald.

- 1970 — **Ecologia da paisagem e agricultura racional na Amazônia Brasileira.** In: SIMPÓSIO DE BIOLOGIA TROPICAL AMAZÔNICO, 2. Bogotá. Associação de Biologia Tropical.

SOUSA, William W. C. de.

1920 — **Serviço do algodão. Relatório apresentado ao Dr. Ildefonso Simões Lopes; Ministro da Agricultura, Indústria e Comércio.** Rio de Janeiro, Papeleria Americana. 194 p., tab., map.

VALVERDE, Orlando & DIAS, C. Vergolino.

1967 — **A rodovia Belém-Brasília. Estudo de geografia regional.** Rio de Janeiro, IBGE. 350 p., il., map. (Biblioteca Geográfica Brasileira, Ser. A, pub., 22).

VERÍSSIMO, José.

1970 — **A pesca na Amazônia.** Belém, Univ. Federal do Pará. 130 p. il. (Col. Amazônica, ser. José Veríssimo).

WOLF, Eric R.

1970 — **Sociedades camponesas.** Rio de Janeiro, Zahar, 150 p., il. (Curso de Antropologia Moderna).

Aceito para publicação em 13/08/79



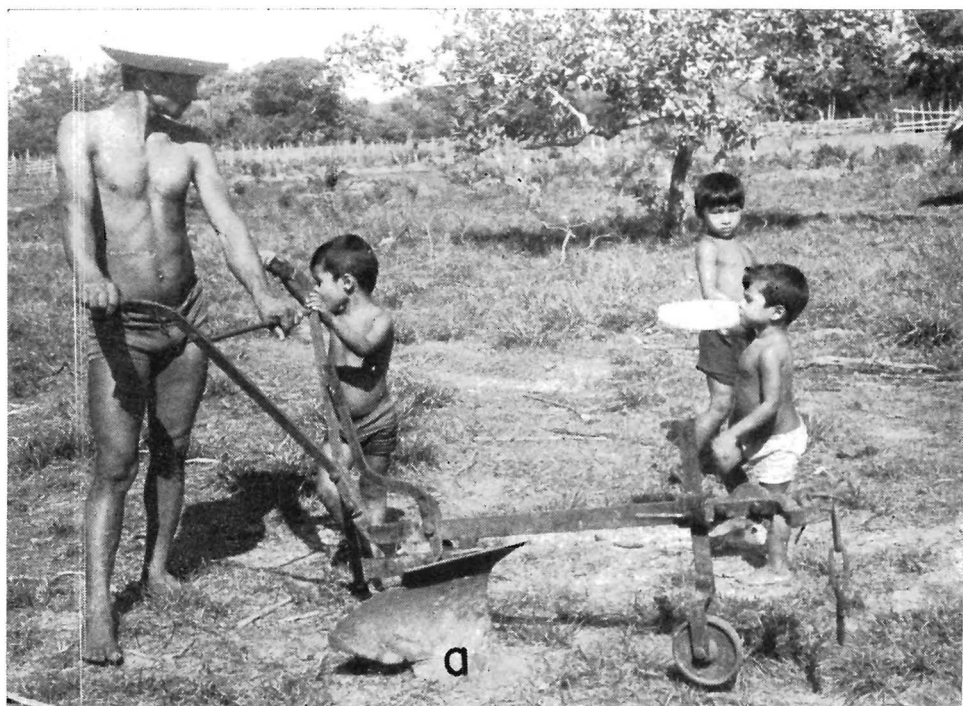
Est. I: **a)** -- Vista parcial da vila à margem esquerda do rio Quatipuru; **b)** -- Aspecto da rua principal onde está localizado o mercado municipal (Fotos Maciel da Silveira, 1975).



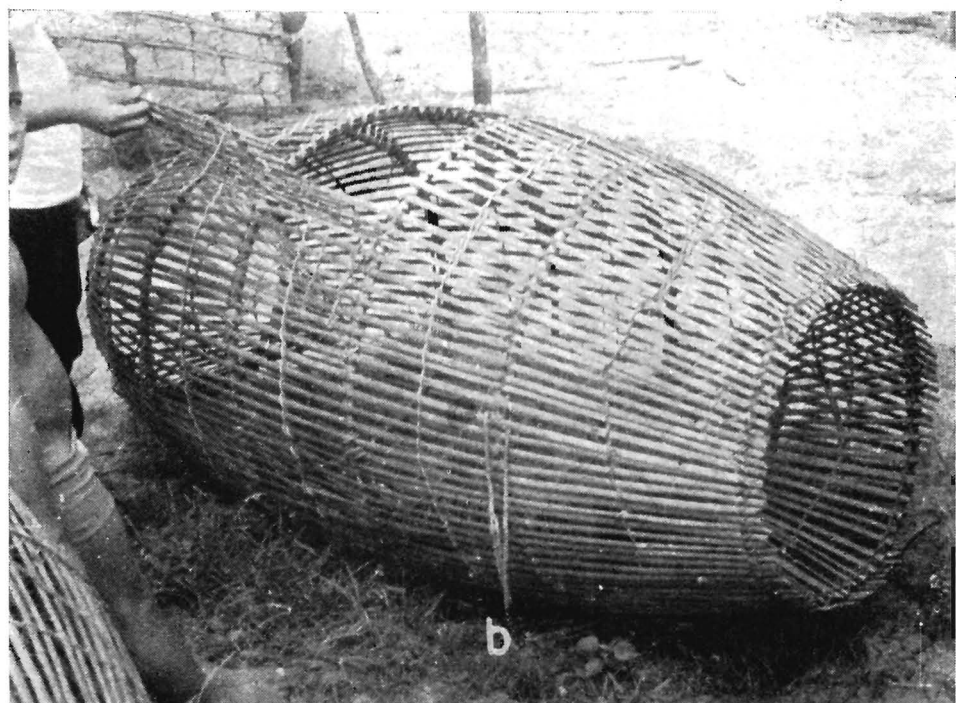
Est. II: a) — Tipos de casas predominantes no bairro da Barca; b) — Tipo de banheiro característico do bairro da Barca, feito totalmente de palha e sem cobertura (Fotos Maciel da Silveira, 1975).



Est. III : a) — Mulher colhendo mandioca; b) — Grupo de trabalho extraíndo a fibra têxtil da malva (Fotos Maciel da Silveira, 1976).



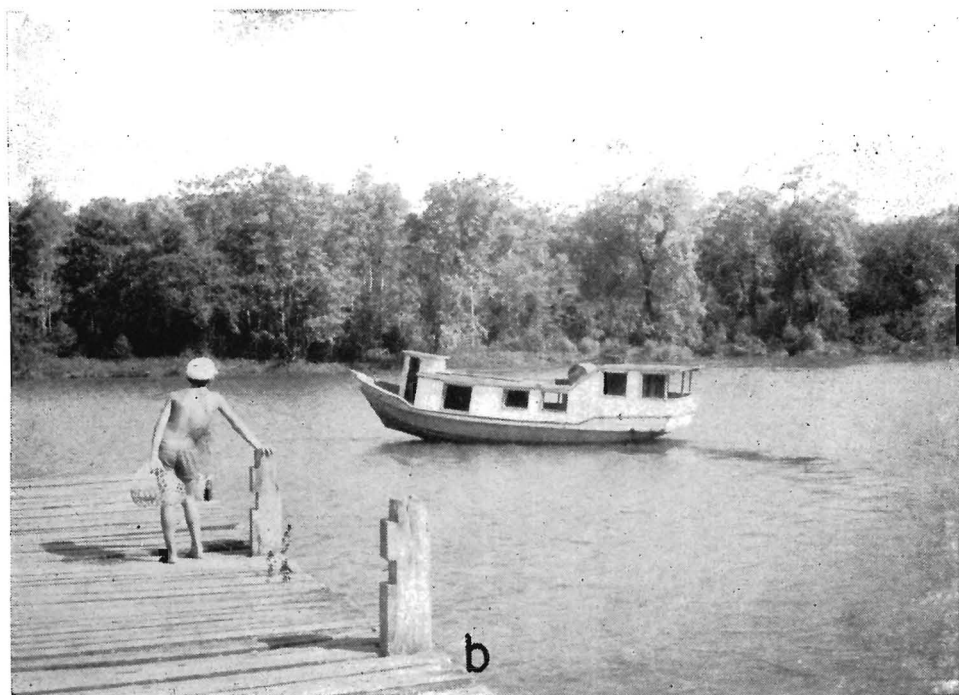
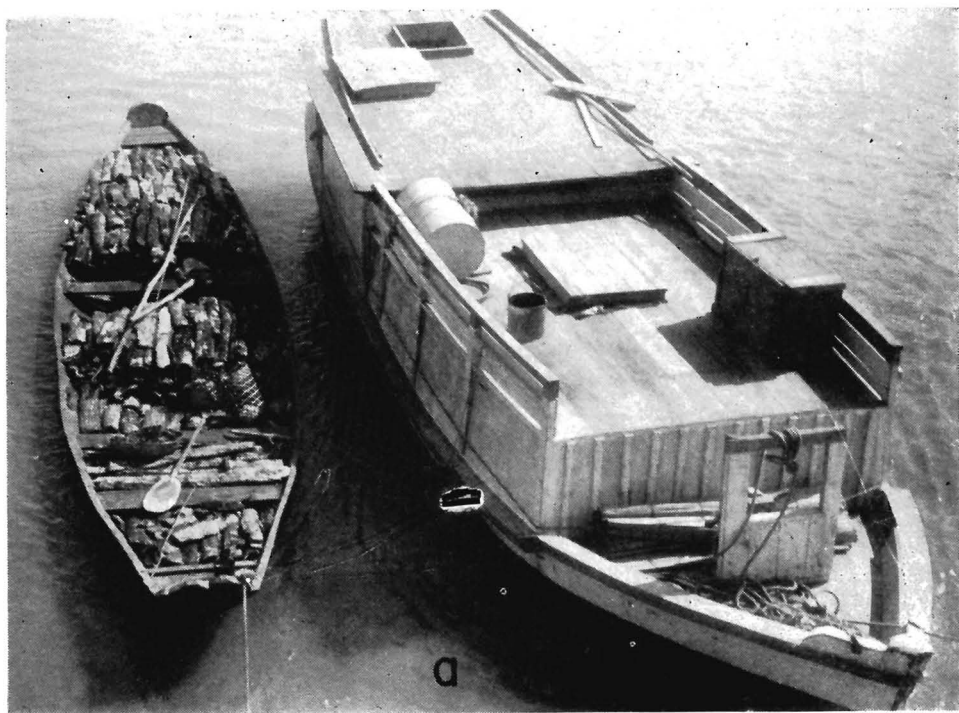
Est. IV : a) — Tipo de arado existente no Distrito de Quatipuru; b) — Mutirum para embarrear uma casa (Fotos de Maciel da Silveira, 1976).



Est. V: a) — Pescador consertando uma malhadreira após o dia de trabalho; b) — Muzuã, armadilha utilizada principalmente no rio e nas praias para captura de peixes (Fotos Maciel da Silveira, 1976).



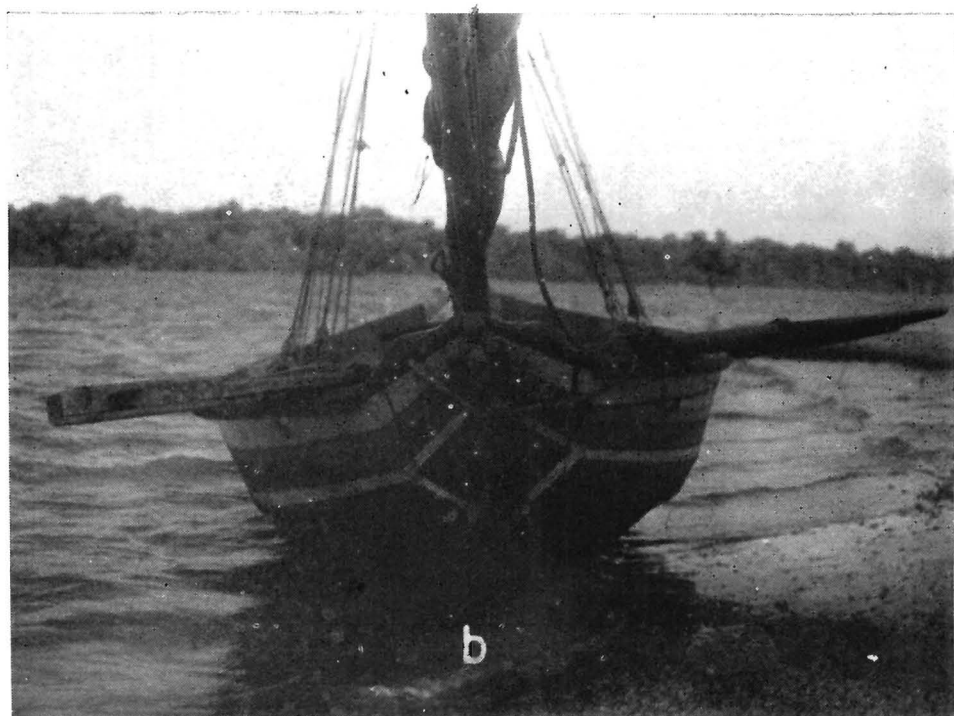
Est. VI : a) — Socó, armadilha usada na captura de peixes de pequeno porte; b) — Pescador dividindo em "quinhões" o produto resultante da pesca (Fotos Maciel da Silveira, 1976).



Est. VII: **a**) — "Lancha" construída de cavername e taboado, com superestruturas, usada como "geleira" no transporte de peixe fresco. A boreste, "casco" carregado com casca de mangue; **b**) — "Lancha". Repare-se a característica elevação do fundo, a vante (Fotos Maciel da Silveira, 1976).

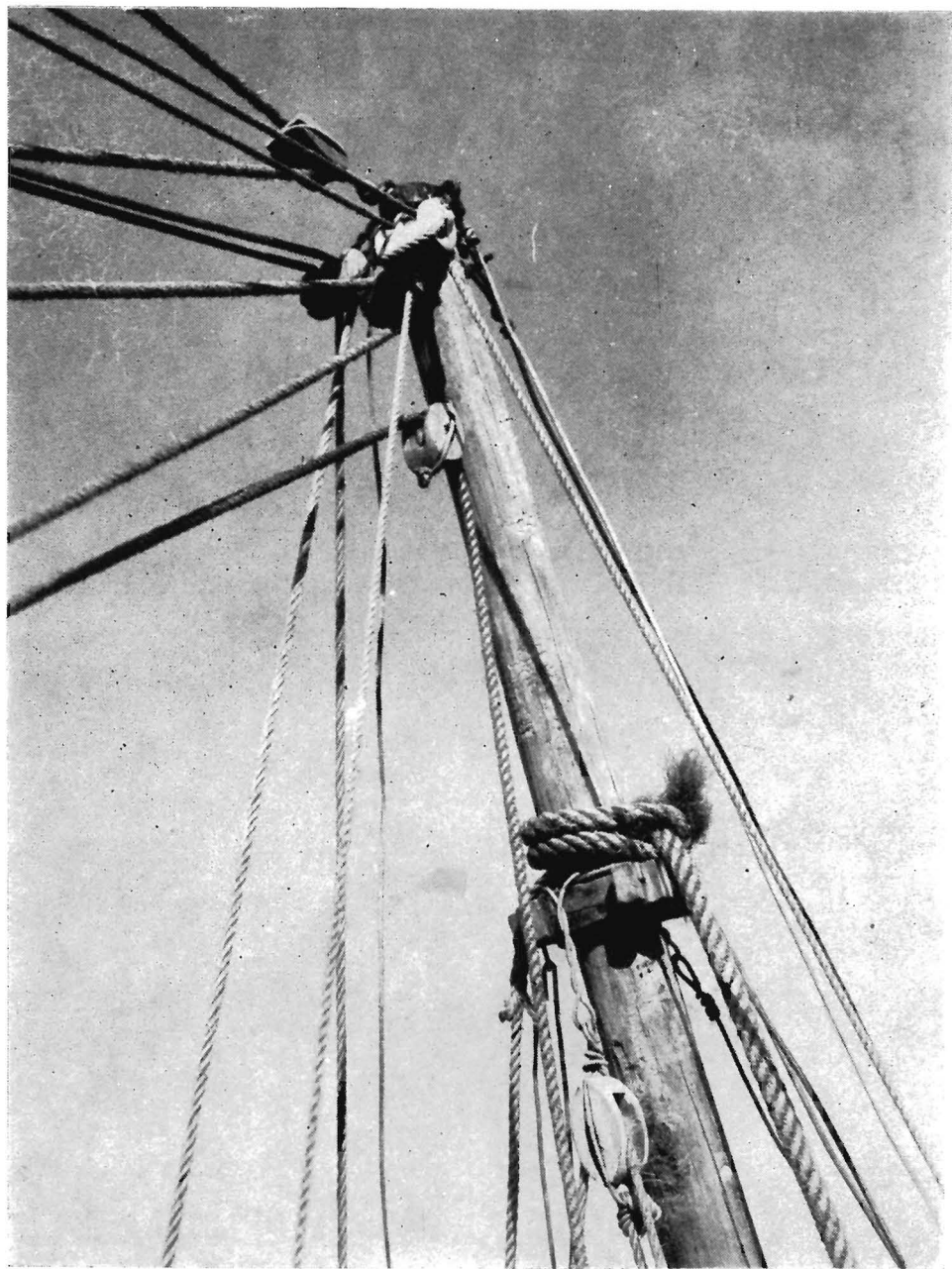


d



b

Est. VIII : e) — Painel de proa, falcas, "casco", roda-de-proa e gavieta de um monóxilo do segundo tipo. No interior, bancada, banco de proa e cavernas; b) — Painel de popa, cadaste, leme e respectiva cane em um monóxilo do segundo tipo (Fotos Maciel da Silveira, 1976).



Est. IX — e) — Encapeladura, maçame fixo e de laborar de um pano latino. Além das adriças e respectivos moitões, vejam-se os amantilhos da retranca, a diferença de bitola dos brandais de cabo em cada bordo, e os brandais e estais de proa feitos de arame. As adriças gurnem em moitões e os amantilhos em cadernais e dois gornes (Foto Maciel da Silveira, 1976).



Est. X: a) --- Chegada da folia de São Benedito no cais da Vila de Quatipuru; b) — Folia de São Benedito arrecadando donativos na vila (Fotos Maciel de Silveira, 1976).