

Buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.): Recurso Economicamente Útil e Desafios para Gestão na Comunidade Ererê, Monte Alegre, Pará.

Juliana L. Magalhães¹ (jl_magalhães@yahoo.com.br), Márlia Coelho Ferreira², Regina Oliveira², Eliane Constantinov Leaf²

Introdução

O uso do buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) por moradores da comunidade Ererê, formada por cerca de 60 famílias e localizada no entorno do Parque Estadual de Monte Alegre, Pará, remete a tempos e gerações anteriores, mas encontra na atualidade seu maior destaque.

Objetivos

Este trabalho estudou a maneira como a comunidade se relaciona com o buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.), como recurso natural de uso comum e economicamente útil, bem como formas de uso e gestão deste recurso adotadas pela comunidade e o funcionamento de sua cadeia produtiva.

Material e Métodos

O trabalho foi realizado através da pesquisa participante, com aplicação de entrevistas semi-estruturadas, gravadas e posteriormente transcritas, seguindo um roteiro de questões. Foi acompanhado o cotidiano de famílias que residem há gerações na comunidade e desenvolvem o trabalho com buriti tradicionalmente, bem como suas atividades de manejo e beneficiamento dos frutos no contexto doméstico. A biometria e pesagem dos frutos foi realizada com a finalidade de estimar o rendimento da produção.

Resultados

As atividades com o buriti em Ererê, marcadas pela cooperação familiar, envolvem diretamente cerca de 21 famílias, e vão desde o deslocamento para o local explorado, a coleta dos frutos no buritizal nativo e transporte para casa, com uso de carros-de-boi e canoas, seu posterior beneficiamento realizado no contexto doméstico e por fim, a venda em comunidades vizinhas ou na cidade de Monte Alegre. O processo de trabalho apresenta distinções muito marcantes em períodos de seca e de cheia. No inverno amazônico, quando o rio Ererê tem suas águas elevadas por conta das chuvas. Nesse período coletores percorrem o local de canoa, e chegam às palmeiras sobre elas, o que torna o trabalho bem diferente do que é em períodos de seca, quando o percurso pelos campos alagados é feita a pé. Apesar de demandar grande habilidade dos coletores, o período das cheias não é considerado o de maior dificuldade para a coleta. Lidar com os buritis na época em que as águas estão baixas é realmente difícil, segundo os próprios coletores, alegando que até mesmo o ar abafado, muito quente e úmido dentro do *gapó*, incomoda e acelera o cansaço derivado da atividade. O transporte até a margem do rio Ererê é feito pelos homens, que carregam nas costas as sacas uma a uma. O trabalho de buscar os frutos previamente derrubados, quando realizado por apenas uma pessoa, pode equivar a uma manhã inteira de serviço. Pouquíssimas mulheres afirmaram carregar ou já terem carregado buritis em sacas no *gapó*, justificando que consideram este um trabalho para homens. O buriti coletado e transportado para as residências, é armazenado em sacas, paneiros ou dispostos no chão, próximo ao local onde serão manuseados posteriormente. Durante o beneficiamento caseiro todos da casa participam das tarefas, embora na maioria dos casos, sejam as mulheres que se dediquem com maior responsabilidade a execução de cada etapa, assim os homens e as crianças assumem então papéis coadjuvantes, embora fundamentais. Os comunitários contam com o conhecimento originado pela experiência para realizarem suas tarefas como determinar da temperatura adequada da água e o tempo necessário para o amolecimento dos frutos, que são aquecidos em camburões de metal, em fogo a lenha. Um camburão comporta três cachos de buriti, o que seria equivalente, em período de alta safra, a 3000 frutos. A massa extraída dos frutos, através da raspagem feita com colheres, é composta por polpa e casca, e dá origem às *puquêcas* – porções de formato oblongo, embrulhadas em folhas de murú-murú (*Astrocaryum murumuru* Mart.), pesando em média 1,500kg. Os comunitários se valem de sua experiência para graduar a quantidade de massa em cada puquêca, se baseando no tamanho e peso que já é padrão. Para a obtenção de uma puquêca, são necessários em média 100 frutos. A massa é utilizada para o preparo do vinho de buriti e outros sub-produtos

¹ Graduanda do curso de Ciências Sociais na Universidade Federal do Pará

² Pesquisadora do Museu Paraense Emílio Goeldi

apreciados na região como o doce de buriti, cremes, sorvetes, pudins e um refresco açucarado congelado em saquinhos plásticos, denominados localmente como *flau* e *chop* no nordeste paraense. Nos últimos anos, o número de pessoas que vem se dedicando ao trabalho com o buriti, mais especificamente para a produção das puquêcas, vem aumentando consideravelmente. Os moradores comentam que nos três últimos anos em especial, várias famílias vêm se dedicando a aprender a trabalhar com os frutos, a fim de complementar a renda doméstica. Este período coincide com o tempo de atuação da equipe de pesquisadores do Museu Paraense Emílio Goeldi na área, o que pode ser considerado como um dos fatores para este aumento no interesse da população local para o recurso, através dos projetos de C&T implantados, bem como um aumento do espaço para o produto no mercado local, indicado pelos próprios moradores. Em consonância com este avanço no número de coletores, está a iniciativa de se discutir parâmetros locais para o uso e a gestão do buriti pelos moradores, que passariam a lidar com o recurso sob uma nova perspectiva, não apenas familiar, mas comunitária, já que o recurso vem assumindo uma relevante importância para grande parte das famílias locais, direta ou indiretamente. Até então, os comunitários norteavam suas práticas e posturas ao lidar com o buritizal, espaço de acesso comum, de acordo com normas tacitamente construídas e obedecidas. O buriti contido neste espaço é usado pela comunidade através de um conjunto de regras construídas coletivamente ao longo do tempo, baseadas, sobretudo na “lei do respeito” e em uma teia de reciprocidade social que regulam o acesso dos comunitários às áreas de buritizal. O Acordo de Uso elaborado através de uma colaboração entre lideranças da comunidade e pesquisadores de Projetos de P&D desenvolvidos na área, vem sendo implementado desde 2004 e é subsidiado tanto por elementos da legislação oficial brasileira, quanto pelas normas localmente construídas. Desta forma, os extrativistas de Ererê vêm procurando melhorar tanto a produtividade em seu trabalho quanto as relações entre os comunitários que decidiram trabalhar coletivamente, definindo as melhores formas de se lidar com este recurso, que é de uso comum.

Conclusão

Ererê depara-se hoje com os desafios do trabalho em comunidade, tendo que gerir o buritizal do qual grande parte das famílias se beneficia diretamente. Se por um lado, projetos de P&D dão apoio e incentivo a populações como essa, por outro, abrem espaço para que venha a tona uma série de problemas referentes tanto à organização comunitária quanto a forma como lidam com os recursos dos quais dispõem. Embora o Acordo de Uso do Buriti desenvolvido em Ererê tenha como objetivo a conservação do recurso, a noção sobre a possibilidade de sua escassez não assusta os moradores. Acredita-se em Ererê que o buritizal se renovará ano após ano, a despeito do extrativismo dos frutos. Mesmo que em uma safra venha a *fracassar*, na safra seguinte os moradores serão recompensados com mais buritis. Apesar disso, acreditam também na importância do acordo, que para além de ajudar a conservar o recurso que a todos pertence, contribuirá para que se mantenham as relações de respeito entre os extrativistas.