

Os trabalhadores do açaí na Amazônia: cotidiano, natureza, memória e cultura.

Edilza Fontes¹
Fabrício Ribeiro²

Neste artigo, discutiremos a história dos trabalhadores do açaí, atendo para as relações que eles estabelecem com a natureza, analisando o cotidiano de algumas atividades ligadas à extração e ao comércio. Procuramos perceber na história desses trabalhadores:

- 1- as permanências e rupturas na cultura do extrativismo do fruto e da produção da bebida, principalmente após a introdução de um novo mercado;
- 2- mudanças culturais no trabalho, na produção e no comércio, possibilitadas pela exportação do açaí.

Destacamos, também, a utilização das fontes orais, pois através delas analisamos as relações, as estratégias e pudemos compreender o mundo dos trabalhadores do açaí e, assim, refletir sobre uma história ambiental.

Trabalhamos com uma história do tempo presente. As fontes orais são da pesquisa. Através delas, analisamos a memória coletiva dos sujeitos envolvidos. Elas são importantes no tocante à percepção dos trabalhadores do açaí ao longo do tempo. Nesse sentido:

Não utilizamos as fontes orais para preencher as lacunas das fontes, ou para confirmar ou negar evidências, e sim como uma fonte possível de construir uma história, onde a memória social de um grupo expresse a relação de

1 Professora Associada I da Faculdade de História da UFPA.

2 Graduando do Curso de Bacharelado e Licenciatura em História da Faculdade de História da UFPA.

sua experiência de vida e o localiza no presente. Ou seja, a história oral na nossa pesquisa se constitui em objeto de análise, sendo, em certo sentido, a própria pesquisa (FONTES, 2002, p.23).

A história oral refere-se, neste caso, à uma história que se processa ainda no tempo presente, trazendo informações sobre as vivências e o cotidiano dos sujeitos sociais presentes no trabalho com o açaí. Não trabalhamos com uma determinada visão de história que considerava só serem possível as análises de processos que se deram em um passado distante, como coloca *Noiriel*:

Acreditava-se que a competência do historiador devia-se ao fato de que somente ele podia interpretar os traços materiais do passado, seu trabalho não podia começar verdadeiramente senão quando não mais existissem testemunhos vivos dos mundos estudados. Para que os traços pudessem ser interpretados, era necessário que tivessem sido arquivados. Desde que um evento era produzido ele pertencia à história, mas, para que se tornasse um elemento do conhecimento histórico erudito, era necessário esperar vários anos, para que os traços do passado pudessem ser arquivados e catalogado. (FERREIRA, 2008, p.2).

Nessa linha interpretativa, concordamos com Ferreira (2000), que nos possibilita referendar o estudo da história do tempo presente através de uma história que usa fontes orais:

Melhor dizendo, a história do tempo presente pode permitir com mais facilidade a necessária articulação entre a descrição das determinações e das interdependências desconhecidas que tecem os laços sociais. Assim, a história do tempo presente constitui um lugar privilegiado para uma reflexão sobre as modalidades e os mecanismos de incorporação do social pelos indivíduos de uma mesma formação social. Do exposto, fica óbvia a contribuição da história oral para atingir esses objetivos. (FERREIRA, 2000, p.12)

As fontes orais são a base deste trabalho. Através delas, compreendemos a diversidade do cotidiano e como são as relações familiares dos trabalhadores do açaí. Nosso trabalho faz parte de uma historiografia recente, que tem analisado a relação do homem com o meio ambiente. É fruto de uma historiografia da década de 1970, quando questões ambientais passaram a inquietar cientistas e intelectuais.

Os Historiadores em alguns países, ainda nos anos de 1970, elaboraram propostas metodológicas e mesmo historiográficas abordando o tema ambiente em uma nova perspectiva, no sentido de explicitar como historicamente as formas de organização produtivas e reprodutivas dos grupos sociais, em lugares determinados, haviam afetado o ambiente e com que resultados. (MOURÃO, 2010, p.75)

Este trabalho foca uma história ambiental, com a perspectiva de compreender as histórias de sujeitos sociais que construíram uma cultura do trabalho e suas relações com o meio ambiente. Mourão justifica a importância de uma pesquisa que mescla o estudo da natureza com uma história social:

Essa proposta historiográfica é antes de tudo uma maneira alternativa de se elaborar a história das diferentes sociedades. Ela continua tratando do passado e do presente dos seres humanos, de suas relações sociais e práticas produtivas e reprodutivas, de suas formas de organização cultural, política e ideológica, mas inclui a dimensão ambiental (...) (MOURÃO, 2010, p. 79).

Constatamos, na historiografia paraense, poucos trabalhos que analisam a relação entre atividades tradicionais como o açaí e o campo da memória, o que motivou esta pesquisa. Além disso, os estudos feitos, em geral, sobre o açaí buscam focar principalmente os aspectos econômicos, tratando-o como base da alimentação ou como uma cultura da floresta, não atentando para as vivências dos diferentes sujeitos envolvidos no processo de extração e de produção do suco.

Este artigo tem como centralidade entender as atividades ligadas a uma tradição de famílias ribeirinhas e interioranas que, com o passar do tempo, tornaram essa atividade cada vez mais industrializada. Pretendemos entender como os diferentes sujeitos se identificam ao longo do tempo, analisando suas memórias e o papel social desempenhado, ou que desempenham no processo do trabalho com o açaí. Realizamos 80 entrevistas, com três grupos de trabalhadores: marreteiros, batedores e consumidores. Todos os entrevistados são trabalhadores do açaí e com uma tradição familiar nesse trabalho.

O açaí faz parte da cultura alimentar do povo paraense, constituindo-se em uma rica fonte de comercialização e de renda para os trabalhadores que se relacionam com essa atividade. O processo de produção, o ato de plan-

tar e de extrair vem tornando cada vez menos “artesanal” ou tradicional. Atualmente, o açaí faz parte de um processo industrializado, sendo em muitos casos pasteurizado, embalado e exportado para fora do Estado do Pará, ou até mesmo para outros países. Nesse cenário, observamos que a bebida do fruto, além de ser comercializada em variados pontos de venda na cidade de Belém, ganhou espaço nos supermercados, adquirindo uma nova lógica destinada à comercialização do produto que, historicamente, fez e faz parte da cultura alimentar de populações ribeirinhas, indígenas, periféricas e da maioria dos paraenses.

Mourão (1999) aponta que, na Amazônia, os produtos de origem vegetal sempre tiveram um papel de destaque para a sociedade local. Essa importância remonta aos povos indígenas, ou seja, a tradição de retirar da natureza o necessário à sobrevivência, conferindo ao mundo ambiental uma relevância significativa para o modo de vida dos amazônidas. É a partir desse hábito que percebemos que em vários bairros da região metropolitana de Belém ainda é expressivo o consumo de produtos regionais, como o açaí, que está relacionado a uma atividade tradicional da economia.

Observamos que a comercialização do açaí na cidade de Belém, durante boa parte do tempo, esteve associada a um mercado regional, em que os batedores eram os principais sujeitos. É importante destacar que, além desses trabalhadores espalhados em pontos pela cidade, existe um universo desconhecido pela academia. A feira também recebe dezenas de trabalhadores que se relacionam com o fruto. A procedência do fruto do açaí que é comercializado na feira é diversa, vem de várias localidades do Pará e de alguns Estados vizinhos.

O fruto retirado dos açaizeiros estabelece uma estreita relação com seu ambiente, cuja cultura também vem passando por mudanças. As populações exercem íntima relação com a natureza. O uso do açaizeiro se faz por completo: dele se retiram os frutos, que dão origem ao suco; o palmito do tronco das árvores, que é industrializado; as folhas para confecção de coberturas de casas; e as raízes para produção de cosméticos, perfumes e artesanato.

Os trabalhadores que desenvolvem a cultura de comercialização do fruto do açaí possuem conhecimentos adquiridos da relação com a natureza que lhe auxiliam na produção e no comércio. Devem conhecer e compreender os períodos de maturação do fruto que dependendo da época, faz com que

marreteiros,³ atravessadores⁴ e batedores⁵ trabalhem com diferentes tipos de açaí. No período da safra, o leque de procedência é imenso: Cametá, Ponta de Pedra, Igarapé-Mirim, Abaetetuba etc. Os da região do Marajó são os mais procurados. Há dois tipos de açaí comercializados na feira que fazem parte do repertório dos locais de origem do fruto: o da ilha e o da estrada. No inverno, período de falta do fruto,⁶ outros estados e regiões são importantes para subsidiar o comércio na feira e nos pontos espalhados pela cidade. O açaí chega do Amapá e de municípios distantes como Afuá. O açaí gelado, como é conhecido, é comercializado no período do inverno, vem nos porões das embarcações, junto com gelo, para melhor conservação, até chegar à feira, onde é distribuído e posteriormente revendido.

Outras localidades também ajudam a manter o comércio do fruto, como o “açaí da estrada”, que não é visto com “bons olhos”⁷ entre os batedores, mas que ajuda na oferta para não baixar a quantidade do fruto na feira. O açaí da estrada vem em caminhões com lonas pretas cobrindo o fruto do sol e da chuva, o que acaba desencadeando um fruto abafado, com cheiro forte, amolecido pelo calor, considerado velho e de pouca produtividade para ser manuseado nos pontos de venda pelos batedores. O açaí da estrada é uma alternativa nos períodos de falta do fruto.

O período da safra para os trabalhadores da feira é o momento em que grande parte do fruto é disponibilizado para comercialização, especificamente entre os meses de agosto e meados de novembro, quando os frutos provenientes do Marajó estão maduros e bem consistentes para comercialização e consumo. Neste momento, é necessário que o profissional saiba quando o açaí encontra-se “*pretinho*”, quando está maduro e pronto para ser comercializado e pode adquirir maior produtividade, ganhando aspecto de açaí de qualidade. Esse conhecimento se adquire com o tempo e com a experiência no trato com o fruto e na observação do tempo, das marés e das chuvas. É necessário saber ler o tempo e a natureza.

3 Marreteiros são os trabalhadores que desenvolvem a comercialização do fruto na Feira do Açaí, efetuando a revenda deste para os maqueiros, exportadores e empresas.

4 Os atravessadores são os trabalhadores que realizam o comércio e o transporte do açaí.

5 Batedores ou maqueiros são os que realizam o processo de transformação do fruto do açaí em bebida.

6 Durante o período do inverno, ocorre uma etapa de falta do açaí na feira.

7 O açaí da estrada não é visto com bons olhos quando o fruto não apresenta uma boa produtividade.

O cotidiano da atividade dos plantadores, dos donos de terrenos e das famílias que estão envolvidas diretamente no processo de produção do açaí não é homogêneo, pois envolve formas distintas de realizar o plantio. Percebemos que coexistem, junto às formas sistematizadas de plantio para exportação, formas tradicionais, caracterizadas pelo extrativismo dos açazais espalhados pela floresta. Uma produção tradicional do açazeiro continua sendo exercida pelo interior do estado, sendo estreitamente ligada a uma cultura familiar, em que os membros da família desempenham as funções necessárias para o desenvolvimento de suas atividades. Essa é uma tradição em que o conhecimento empírico é passado de pais para filhos, para manutenção da agricultura extrativista, que ainda significa a base de sobrevivência de inúmeras famílias que trabalham no processo de produção do açaí.

Tem o açaí que ficava espalhado no mato lá no nosso terreno, que era necessário entrar pra apanhar. E quando ainda tava um pouco escurinho a gente sai pra apanhar, a ficava até meio-dia e uma hora, a eu com o papai apanhava 30 paneiro, só eu com ele. Eu subia e ele ajeitava lá em baixo (...) só era no mato, tinha muito. A gente começava em agosto, ia setembro, outubro, novembro, dezembro e janeiro. A terminava, a por safra dava dois mil, dois mil e duzentos, a no menos que dava era mil e oitocentos, quando tirava pouco açaí. A quando acabava a safra a gente ia trabalhar na roça, ia tirar milho e mandioca. A quando era safra trabalhava nos dois. (CARNEIRO, 2011).

O trabalho dessas famílias interioranas estabelece uma relação de conhecimento com a natureza. O modo de vida das populações da Amazônia que trabalham com o fruto do açaí está centrado no trato com o açazal, o que consolida uma forma de relacionamento com a natureza. Percebe-se que o período de maturação do fruto determina qual atividade será desempenhada. Essas populações buscam, em períodos de “falta” do açaí, interagir com a coleta e produção de outras frutas, caracterizando um modo de vida ligado à floresta que cria relações com moradores nas beiras dos rios e no interior da mata.

O trabalho com o açaí nas ilhas envolve a participação de toda a família. As famílias são as responsáveis pela plantação, coleta, comercialização e o preparo do suco para o consumo familiar. É um trabalho que começa cedo, nas primeiras horas da manhã, e em que os homens, pais e filhos, têm o papel de coleta dos frutos.

O trabalho de subir nas árvores cabe aos mais leves, principalmente aos filhos: “Os pequenos que me ajudavam. A gente ia de manhã cedinho apanhar, e quando era umas 11 horas terminava. Depois a gente tirava e colocava tudo no paneiro, pra embarcar”. Na Ilha de Marajó, os filhos ajudam os pais na pesca e na colheita do açaí. Não é qualquer pessoa que consegue alcançar o topo das árvores e retirar o fruto, é necessário conhecer e saber escolher o fruto maduro. “Tem que saber subir na árvore, também escolher o açaí bom que vai tirar. Aí a gente sobe com a peconha para ajudar, depois chega lá em cima a gente corta e desce, e depois põem no paneiro”.⁸

Os apanhadores são principalmente crianças e jovens, que têm a habilidade de subir até o topo dos açazeiros; são eles que detêm as condições ideais para fazer a coleta dos frutos. O porte físico, o tamanho e o peso são algumas das características necessárias para auxiliar um bom apanhador na coleta dos frutos.

Se eu não subir aí, o açaí vai ficar aí em cima, os açazeiros são altos e finos pra alguém mais gordo subir, e ninguém vai querer ficar entrando aí no mato para apanhar, então se não é a gente não vai ter outro. Tudo começa aqui, no plantar e no tirar o açaí. (VIEIRA, 2011).

A íntima relação que os povos ribeirinhos desenvolvem com o açaí tem origem em sua ancestralidade dos povos indígenas, cuja história mostra que a utilidade do açazeiro é integral. A bebida ou a comida do açaí são consideradas um alimento básico na dieta alimentar e importante fonte de renda para os moradores ribeirinhos⁹ da região amazônica.

As mulheres, com o passar do tempo, acabaram por ficar responsáveis pela transmissão do saber do preparo da bebida retirada do fruto. São elas as responsáveis pela transformação do fruto em suco. Preparar o açaí para o consumo é umas tarefas difíceis, necessitando de experiência e cuidados. O “amassar” sempre teve uma ligação com as mulheres, que desenvolveram suas experiências e seu saber.

As memórias de nossos entrevistados descrevem três momentos desse processo de produção do açaí que transforma o fruto em bebida: o primeiro

8 VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de açaí, 20 anos. Entrevista realizada em 14/09/11.

9 Moradores ribeirinhos são a população interiorana, que mora ou encontra-se próxima aos rios.

é o de amassar o açaí, ligado à subsistência; o segundo momento, o de bater o açaí em máquinas, está ligado ao mercado regional; e o terceiro é o da industrialização do açaí, ligado à exportação, voltado para o mercado externo.

A primeira fase era voltada para a subsistência de famílias ribeirinhas, e as mulheres exerciam o papel e a responsabilidade de produção da bebida. Aprendia-se a amassar o açaí com a mãe ou a avó: “Quem me ensinou foi a minha mãe. Ela aprendeu com a mãe dela, e quem casa tem que aprender a fazer as coisas, era a mulher que fazia essas coisas”.¹⁰ Elas que eram as responsáveis por debulhar e preparar o açaí para as refeições, uma tradição, um ofício que a mulher apreendeu no convívio com a floresta. Esse aprendizado tem suas raízes nas populações interioranas e ribeirinhas, que retiram da natureza o sustento familiar. Essa população, que tem contato direto com seu meio ambiente, desenvolveu práticas para o melhor aproveitamento dos recursos naturais.

O açaí era e ainda é preparado por alguns sujeitos sociais da seguinte forma: coloca-se o fruto em uma bacia grande com água morna para amolecer a casca, para começar o processo de amassar. É retirada a água quente após o amolecimento do fruto, que é amassado com as mãos até formar um líquido grosso. Com o tempo, ocorreu a introdução de máquinas e o uso da eletricidade no processo de transformação do fruto em suco. O açaí passou a ser batido na máquina e não mais amassado.

agora a gente bate em máquina, não precisa ficar com a mão de molho amassando o açaí. Não tem aquele trabalho de forcejar pra amassar, agora tudo é rápido e menos cansativo, e todo dia tinha que ficar amassando o açaí pra gente beber. Era sempre duas vezes, uma de manhã e outra à tarde. (RIBEIRO, 2011).

Agora não é mais um trabalho feminino, passou também a fazer parte da tarefa masculina. O processo efetuado pelas máquinas e pela eletricidade proporcionou a popularização da bebida em âmbito local e regional. São os milhares de pontos espalhados pela cidade que caracterizam a bebida, que passou a ter visibilidade através dos pontos de venda com sua bandeira vermelha pendurada nas esquinas, indicando que ali tem açaí. O fruto não

10 RIBEIRO, Miraci Castro. Amassador (a) de açaí, 73 anos. Entrevista realizada em 30/10/11.

está mais ligado ao interior, ao processo de amassar o açaí, mas à cidade, através dos batedores. Outro ponto que caracteriza essa popularização é o fato da proximidade da cidade com os rios e as ilhas, facilitando o acesso e a distribuição do fruto pela cidade.

Os batedores de açaí, espalhados, em sua grande maioria, pelas periferias de Belém, ainda detêm certa autonomia nesse processo. Por mais que já estejam inseridas as máquinas elétricas, a produção da bebida do açaí ainda está ligada a certo saber do maquinheiro. Detalhes do processo e os mecanismos que estes encontram para melhor produzir permitem certa autonomia dos batedores em suas atividades.

Com a modernização do processo do fabrico da bebida, houve a introdução de novas tecnologias pelas grandes empresas, ocasionando uma modernização maior. O açaí passou a ser comercializado e processado não somente em forma de bebida, mas também em forma de corante, pasteurizado e transformado em pó.

Podemos observar que, com o passar do tempo, houve uma otimização dos recursos da natureza, e o açaí ganhou *status* e significado de produto exportável. Novos sujeitos, como as empresas e associações, apoderaram-se desse processo produtivo, acrescentando mecanismos para a exploração e o aumento da lucratividade, possibilitando mudanças, principalmente no aperfeiçoamento do plantio do fruto. Há a introdução do fruto e da bebida no mercado nacional e internacional. Uma bebida e cultura alimentar da floresta agora é exportada para locais distantes e consumida por pessoas que não sabem da sua origem. Beber açaí deixou de ser um ato cultural de moradores ribeirinhos e de moradores das cidades da Amazônia.

A Embrapa, em seu relatório “Sistema de Produção” de 2005, afirma que a maior concentração natural do fruto do açaizeiro ocorre em áreas de várzeas e igapós do estuário amazônico, sendo estimada em 1 milhão de hectares, ocorrendo, de forma mais rara, em florestas de terra firme. A produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida também de açaizais nativos manejados e de cultivos realizados em áreas de várzea e de terra firme, em sistemas solteiros e consorciados. Entretanto, essa expansão ocorreu com o uso de sementes de origem genética desconhecida, resultando em plantios heterogêneos.

Há mudanças significativas quanto à produtividade e à qualidade dos frutos, já que, até pouco tempo, não havia campo de produção de sementes

e/ou de mudas estabelecidas. Percebe-se que o mercado está se ampliando, fazendo-se necessário uma produção intensiva, independente do período do ano, a partir da utilização de tecnologias que são inseridas para atender ao grande capital. As empresas perceberam no açaí um produto lucrativo, não só para o mercado local, mas também para a exportação nacional e internacional.

Com a modernização da produção, ocorreu uma nova forma de exploração, em que a indústria passou a controlar o processo produtivo, apropriando-se de um trabalho familiar. A padronização dos terrenos passou a figurar nessa cultura comercial, em que associações e empresas se fortalecem na busca de alcançar maior lucratividade: “hoje tem muitas associações e empresas que já têm seus terrenos de plantio, plantando os açaizeiros todos em ordem, né? Dando uma distância de um açaizeiro para o outro”.¹¹

A safra, que estava intimamente ligada à questão da natureza, ao período de falta ou não do açaí na feira, passou a ser controlada pela tecnologia, mesmo que limitada a alguns grupos. Ocorreu a modernização da produção com a introdução de tecnologias, de forma que duas safras do açaí são estabelecidas, mostrando um aperfeiçoamento das técnicas de manejo, provocando uma verdadeira revolução no processo de produção do fruto do açaí. A tecnologia passou a interferir no processo de produção do fruto.¹²

A produção passou a ser exercida em padrões de grande escala, voltada para atender principalmente o mercado externo, como os eixos sul-sudeste e o exterior, com destinos prioritários. O processo de produção ganhou características de indústria, e os novos sujeitos passaram a padronizar as plantações, surgindo os novos açaizais. O processo de exploração dessa atividade passou a ser exercido, na sua grande maioria, pelas indústrias de exportação do fruto, por mais que ainda coexistam as duas técnicas de exploração do açaí: extrativista e padronizada.

Iremos, agora, analisar o cotidiano da comercialização do açaí em relação a dois grupos de trabalhadores do comércio do fruto. O primeiro refere-se aos marreteiros, responsáveis por estabelecer a Feira do Açaí no Ver-o-Peso, o principal entreposto comercial do fruto. Os marreteiros são

11 RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 75 anos. Entrevista realizada em 22/12/11.

12 DIÁRIO DO PARÁ. Tecnologia permite duas safras ao ano. Caderno Belém, p. 5, 01/03/00.

responsáveis pela comercialização do produto ainda na forma de fruto ou “caroço”, fazendo a ligação entre o interior do estado e a capital – Belém. O segundo grupo são os maquineiros, também conhecidos como batedores, que comercializam o açaí em forma de bebida nos diversos pontos espalhados pela cidade de Belém.

Enquanto a maioria da cidade dorme, os trabalhadores da Feira do Açaí, no Ver-o-Peso, estão em plena atividade. A movimentação diária começa por volta das 21h, enquanto chegam os barcos cheios de paneiros de açaí trazidos das ilhas próximas a Belém. Às 8h, quando a maioria das pessoas está indo para emprego, os trabalhadores da feira voltam pra casa. (DIÁRIO DO PARÁ, 2004, p. 9)

A comercialização do açaí se faz por diferentes sujeitos nessa feira, passando pelas mãos dos produtores, peconheiros, atravessadores, marreteiros, compradores, carregadores, freteiros e maquineiros, sendo os últimos os responsáveis por vender em seus “pontos de açaí”, as “barracas”, com suas bandeiras vermelhas que fazem parte da paisagem da cidade. Assim, o açaí chega às mãos dos consumidores, em suas casas, tanto através dos inúmeros pontos de açaí espalhados pelas periferias de Belém como de supermercados e pontos modernizados em bairros nobres, em que se estabelecem atualmente as vendas da bebida.

É na Feira do Açaí que o fruto é descarregado e vendido, chegando pelos rios e abastecendo o comércio local da cidade, em um ambiente em que todos os trabalhadores envolvidos na comercialização do produto vivem no “corre-corre” na busca de estabelecer as melhores estratégias para efetuação da venda.

Nós chega quase sempre umas 10h da noite e só vai embora pra casa lá pelas 9h da manhã. É um trabalho duro, não é fácil, tem que vim cedo e esperar pra comprar o melhor açaí e depois pra revender pro pessoal (maquineiros) aqui na feira. Passo a noite inteira por aqui, não tem feriado, é sete dias na semana, todos os meses do ano. (SERRÃO, 2011).

É nesse ambiente atípico que os trabalhadores se reúnem para estabelecer um dos primeiros pontos de comercialização do fruto na cidade. Esse ambiente faz parte da identidade cultural e social desses trabalhadores, por

mais que existam outros portos na cidade de Belém, onde as embarcações atracam para fazer o comércio do fruto. Temos pontos como: Porto da Palha, Porto de Icoaraci e o Porto do Açaí. É na Feira do Açaí, localizada no complexo do Ver-o-Peso, que o comércio é mais intenso, e onde dezenas de trabalhadores desenvolvem as especificidades de suas profissões. Nosso artigo analisa as habilidades, estratégias e tensões existentes nas relações entre os sujeitos envolvidos na comercialização do açaí no cotidiano da feira.

O atravessador é a pessoa que normalmente tem um barco e faz o transporte do fruto do interior para cidade, fazendo também a ligação entre os donos de terrenos e os vendedores na pedra, os marreteiros. Eles trazem o fruto de várias localidades para a Feira do Açaí.

Olha é a gente que traz o açaí no barco aqui pra feira, né? Nós traz da região do Amazonas pra cá, em média a gente tira dois dias e uma noite viajando. Ponta de Pedra não é mais perto, né? É quatro horas de viagem. Aí depende muito do local que você vai trazer o açaí, porque a gente não para muito, né? Tem que vim pra trazer pro pessoal e passa fazendo esse serviço (...). A gente passa mais tempo arrecadando pra trazer o açaí pra cá. Vem fazendo o frete e arrecadando.(SILVA, 2011).

Muitos atravessadores arrecadam o açaí em mais de um terreno pelo interior, às vezes em mais de um município, conforme a localidade e o período. São eles que fazem o armazenamento nas embarcações, conforme a origem do fruto. Em locais mais próximos, geralmente o açaí já vem nas razas ou em basquetas, e nos locais mais distantes, dependendo também da época (inverno), vem em porões coberto de gelo com o fruto embaixo, para melhor conservar o produto.

Já os carregadores, interceptam o trajeto do barco para a mão dos vendedores do açaí na feira, através dos marreteiros. Cada um tem seu carregador e seu batedor. São eles que viram o açaí nas sacas dos compradores, sendo os frequentadores da feira testemunhas do roxo percurso curvilíneo que o açaí faz no ar quando os viradores, que trabalham para os marreteiros, viram os paneiros para certificar o freguês de que o produto é de boa qualidade. A cada caroço que cai no chão, há uma correria na feira. As crianças, geralmente filhas de carregadores, juntam os bagos para vender ou poder garantir uma porção de açaí em casa.

Após a venda do açaí pelos marreteiros na feira, o fruto passa então para a mão do segundo carregador que, com suas “fitinhas” amarradas à cintura, fica sempre atento ao batedor que está comprando o açaí nos paneiros, para carregar as sacas com os frutos até os carros particulares, caminhões e Kombis (freteiros). São os freteiros, proprietários de Kombis e donos dos caminhões, que fazem a distribuição até os pontos comerciais dos maqueiros espalhados pela cidade. E é essa a última etapa da fruta antes de chegar às casas de diversos consumidores, com suas tradicionais bandeiras vermelhas na porta, que batem em uma máquina o caroço com água e preparam o açaí tradicionalmente tomado em nossa região, seja somente com farinha d’água ou tapioca, com ou sem açúcar, junto ou após as refeições.

A comercialização do açaí vem se expandindo e ganhando novas configurações após a entrada de empresas que trabalham na exportação. Atualmente, o açaí pode ser vendido diretamente para as grandes empresas, que fecham acordos com os donos de terrenos, no interior, sem passar necessariamente pela capital.

Tem, sim, mudanças, porque cada vez vai ficando mais difícil, uma disputa é um mercado que tá se formando e tá ficando mais difícil. Porque o dono do terreno quer vender pra quem paga mais caro, aí eles vendem direto pro pessoal da exportação, já lá no interior. Por isso, a exportação paga às vezes 1 real mais caro, por isso eles têm que comprar bem açaí. (RIBEIRO, 2011).

As empresas que destinam seus produtos para exportação, além de adquirirem o açaí e seu excedente da feira, “exportação, que já compra lá direto com o pessoal do interior”,¹³ também efetuam suas relações no interior. O açaí vendido para as empresas é destinado aos supermercados e às indústrias de pasteurização ou exportados para outros estados e países. “Antes o açaí era mais aqui local, tudo bem regional, vendia mais aqui na feira mesmo. Agora tem muito açaí saindo, quase 60% ou 70% do açaí é exportado”.¹⁴ O comércio do açaí ganhou proporções nacionais e internacionais, e o “sabor amazônico” passou a ser conhecido e ganhou destaque. O reconhecimento

13 RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 75 anos. Entrevista realizada em 22/12/11.

14 NUNES, Márcio. Marreteiro, 41 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

de um sabor regional ultrapassa as barreiras geográficas e culturais, e hábitos alimentares são introduzidos e assimilados.

Bem, agora os tempos são outros, né? Tem muita gente que já gosta de açaí lá fora, não é só nosso. Quem prova, tanto como sobremesa ou como comida, gosta muito. Com a venda pra fora todo mundo já conhece um pouco da nossa comida gostosa. Eu ia gostar de provar comidas gostosas que nem nosso açaí. (JÚNIOR 2011).

Para o desenvolvimento da profissão de marreteiro na Feira do Açaí, é necessário extremo conhecimento e prática, de um saber que não é institucionalizado, que não se aprende nas salas de aula, mas nas trocas de experiências de quem já desenvolve ou conhece os caminhos, as peculiaridades das relações que são necessárias para o estabelecimento desse comércio, desde a relação com donos de terreno, atravessadores, carregadores e batedores. É um universo de trabalho cercado por suas particularidades, e a memória desses trabalhadores serve de base para o entendimento desta pesquisa, uma história social do trabalho que busca entender e compreender as continuidades e rupturas em uma profissão. Entender e conhecer a complexidade do cotidiano dos trabalhadores que se relacionam com a comercialização do fruto do açaí só se faz possível graças a uma pesquisa de campo. A feira representa um espaço de trabalho, de disputas, de acordos, de diversidade de sujeitos, de construção de estratégias para a comercialização. Conhecer o cotidiano é fundamental para quem necessita vender e comercializar o açaí. É através dessas estratégias que os marreteiros encontram a maneira mais fácil de interagir com os compradores para revender seus produtos na feira.

É com os ensinamentos do pai, do amigo ou de alguém que instrui um marreteiro nessa profissão que se vai construído o saber e o conhecer da feira. É na experiência do cotidiano que um bom marreteiro sabe como definir o preço de seu produto, reconhece o açaí quando os atravessadores e donos de terrenos lhe oferecem e distingue sua procedência somente no olhar. O marreteiro sabe quando o fruto tem ou dará um rendimento bom aos batedores. Essa profissão exige que seus sujeitos saibam se adaptar à feira no inverno ou no verão, aguentando as reclamações, criando estratégias para melhor explorar e lucrar na comercialização do açaí.

O labutar dos marreteiros está muito relacionado ao período que a natureza estabelece como safra do açaí e às peculiaridades do cotidiano da feira. No período do verão, em que a demanda de açaí é maior, os marreteiros chegam no início da madrugada, sempre por volta das 2h, buscando estabelecer as relações com os atravessadores que chegam em seus barcos e revendem o açaí encomendado ou fecham novas transações com outros marreteiros. Criar um laço de amizade é uma das estratégias encontradas entre os trabalhadores no sentido de garantir a venda de seu produto na pedra. São essas relações que podem possibilitar uma freguesia entre atravessadores e marreteiros, e destes com os batedores no período do inverno.

Para garantir o açaí no inverno, os trabalhadores modificam seus horários de trabalho. Buscam chegar mais cedo, quase sempre na virada da noite, início da noite anterior, quase sempre às 21h ou 22h, virando a madrugada até às 8 ou 9 horas. Essa mudança de horário significa a possibilidade de encontrar o açaí na falta, antecedendo-se a outros que não conhecem direito esse mecanismo, para melhor se adequarem ao momento. É na relação com a natureza, no período da safra ou da falta, que os marreteiros desenvolvem seus conhecimentos usados na profissão e no ambiente da feira.

É necessário que os marreteiros conheçam as “artimanhas”. Tem que saber lidar com as pessoas e entender de contas, ficar atento e não se descuidar com “pessoas que queiram tirar proveito”. Esse trabalho só termina para alguns no fim da manhã, depois que os pagamentos são feitos. Trata-se de um trabalho que necessita de disposição e conhecimento. Os trabalhadores trocam o dia pela noite e estão sempre atentos para a variação dos preços na feira, colocando seus saberes à prova no momento da negociação. Tornar-se um marreteiro e desenvolver essa profissão na feira, normalmente se dá por intermédio de um parente, conhecido ou amigo, alguém que já conhece os caminhos e tem um saber adquirido.

Eu comecei a trabalhar aqui na feira com meu pai, seu Betinho, desde que me lembro ele trabalhava com a venda de açaí aqui na feira, ele era de Ponta de Pedra e já trabalhava mexendo com açaí aqui na feira. Mas eu desde garoto vinha pra cá com ele, aí como eu já tava habituado a trabalhar aqui na feira, eu logo também fiquei trabalhando. (TRINDADE, 2011).

A pessoa ou trabalhador, quando se inicia no *métier* da profissão de marreteiro, aprende as peculiaridades de como se relacionar e se portar no cotidiano, o que possibilita ao novo aprendiz um entendimento do universo dos trabalhadores da feira.

Eu comecei ajudando meu pai, Orlando. Acho que eu tinha uns 15 anos nessa época. Ele já fazia esse trabalho há muito tempo, então como tinha época que dava muito açaí, aí eu vinha para ajudar ele, no começo eu vinha só para reparar o açaí, depois com o tempo eu também já vendia, ele foi me ensinando como comprar um açaí bom do pessoal do interior, pra que a gente possa vender uma coisa boa, né? Porque os maquireiros são muito exigentes com o açaí, e temos que fazer a nossa freguesia também. Aí, com o tempo, eu fui pegando a prática da feira e to até hoje aqui. (SANTOS, 2011).

A definição do preço do açaí que é comercializado faz parte das habilidades que um marreteiro deve ter em sua profissão. Não existe um preço definido ou preestabelecido na feira. Ele é definido no cotidiano, conforme a oferta e a procura. Se tiver muito açaí é um preço, se tiver pouco é outro. Essa variação sofre influência e está sujeita a mudanças conforme o dia, dependendo da quantidade do produto na feira e do período no qual estão sendo estabelecidas as comercializações, no inverno ou no verão, na safra ou na falta do açaí.

O açaí é que nem bolsa de valores, né? Tu vê aí que tem dia que tem pouco açaí, o cara acerta no preço e vende mais caro, aí no dia que tu vê que tem mais açaí, o cara põe pra vender logo cedo pra vê que ganha um pouquinho, porque depois quando amanhecer vai ter muito açaí na pedra e o preço fica baixo, por que tu tens que vender, não tem onde guardar. É assim que funciona aqui no Ver-o-Peso. (JOSÉ, 2011).

Outro ponto que também influencia na taxaço do preço é a questão do valor pelo qual é adquirido o açaí dos atravessadores ou donos de terreno, que é acrescentado às dívidas de carroto, ao frete com os atravessadores, sendo incomum ou improvável ter um preço certo para o dia posterior. As estratégias dos trabalhadores para definição do preço do açaí são constantes, necessitando de atenção para a quantidade de frutos que a feira apresenta.

Não existe um preço estabelecido ou estipulado. Os marreteiros necessitam mudar de preço conforme a quantidade do produto.

Quando, ao final do dia de trabalho, a quantidade de açaí na feira ainda é grande, existindo sobra de produtos, o excedente, depois que grande parte dos compradores já efetuou sua compra, obriga os marreteiros a fazer uso de sua experiência para não ficar com prejuízo. Eles começam a baixar o preço do fruto, objetivando que os batedores aumentem a quantidade de açaí comprado, levando além do que normalmente é adquirido em seu dia a dia. Essa baixa no preço, quando a quantidade de açaí ainda é muito grande para ser comercializada, e seus compradores, batedores, já efetuaram suas compras, é conhecida entre os trabalhadores na feira como tampa. “Eu vendo mesmo é para os maquineiro, e só vendo para exportação, quando dá tampa, quando a gente é obrigado a vender o açaí, senão o pessoal vai vender, e o meu açaí vai ficando aí até mais tarde na feira”.¹⁵

O açaí é vendido para um público diverso na feira. Ele passa pelas mãos de inúmeros trabalhadores que se relacionam com essa atividade. Ele é comercializado entre os próprios marreteiros para atender sua clientela, por batedores de açaí ou maquineiros espalhados pela cidade, empresas de supermercados e, finalmente, por algumas empresas/fábricas que exportam grande número de açaí (industrializado) para outros estados. “Vende açaí pros maquineiros, pra exportação e até pro pessoal que é nosso amigo que também vende açaí. Tem o pessoal que trabalha com exportação. Eles sempre compram também nosso açaí”.¹⁶

Algumas relações continuam bem presentes e outras novas foram se reconfigurando, ganhando novas estratégias para efetuação do comércio na Feira do Açaí. Uma das permanências que se apresentam é o fato de o ambiente da feira significar um dos principais pontos da comercialização entre os próprios marreteiros, atravessadores e maquineiros, sendo os batedores de açaí espalhados pela cidade de Belém o principal público dessa comercialização na feira:

Vendemos açaí para todo mundo aqui, mais os principais são os maquineiros, eles são os que mais compram da gente, e depois quando sobra é

15 SERRÃO, Antônio. Marreteiro, 48 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

16 JOSÉ, Antônio. Marreteiro, 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

que eu vendo para exportação ou quando dá “tampa”. Aí a gente tem que vender a um preço muito baixo. (SERRÃO, 2011).

É consenso que o comércio do fruto na Feira do Açaí se estabelece principalmente entre os marreteiros e os maquineiros, uma das relações mais antigas, que permanece nessa cultura de comercialização que vem perdurando mesmo com a entrada de um novo sujeito.

(...) antes estragava muito açaí, a gente tinha que jogar fora o açaí ali na beira no fim da feira, não tinha pra quem vender e não tinha como armazenar, só podia jogar fora. Hoje em dia não, mesmo não pagando tão bem, a gente no final vende para eles que levam tudo para fábrica para exportar, ou então o pessoal do supermercado compra e vão vender no supermercado. (TRINDADE, 2011).

A introdução desse novo sujeito – os exportadores – desencadeou mudanças significativas nas maneiras e estratégias que os sujeitos dessa história constroem cotidianamente. A relação de comércio entre marreteiros e batedores expande-se agora para uma relação com os exportadores, sendo necessário aos trabalhadores construir novas habilidades para permanecer nas atividades relacionadas ao comércio do açaí, sem prejuízo na feira. Essas mudanças também são percebidas no comércio fora da feira.

Saber o dia a dia da feira, as relações que são estabelecidas entre compradores e vendedores, e principalmente ter um saber específico, da “arte” de bater o açaí, são instrumentos utilizados pelos maquineiros para um melhor aproveitamento das oportunidades que se desenvolvem na comercialização do fruto na feira e em seus pontos de venda pela cidade. São justamente esses trabalhadores, os batedores ou maquineiros, que ainda carregam com o passar do tempo conhecimentos que lhes possibilitam certa autonomia no processo de preparo do açaí para comercialização do produto em seus pontos. A sua introdução como batedor ou vendedor de açaí nos pontos se dá pela vivência, pelo cotidiano, no repassar dos saberes entre as gerações ou pelas relações de amizade.

Bem, eu comecei a trabalhar porque os meus pais já trabalhavam nesta área, eles são oriundos do interior, e desde jovens já trabalhavam em alguma coisa relacionado com o açaí. Aí, quando se casaram, resolveram

vender açaí em frente de casa, em um ponto que eles mesmos montaram. (SERRÃO, 2011).

Na maioria das vezes, as crianças e os jovens começam nessa profissão auxiliando o dono do ponto, ajudando a lavar as louças e a máquina, o equipamento de bater o açaí, “reparando” os pontos em algum momento, colocando o açaí de molho, fazendo o aviamento do açaí ou “jogando os caroços” após a batida. É através da observação e das dicas do batedor de açaí, de como se deve bater o fruto, que os ajudantes aprendem o ofício de batedor. Saber bater o açaí para os profissionais desse ramo significa, primeiro, saber comprar o fruto. Um açaí que proporcionará maior produtividade, principalmente de casca grossa, que não esteja “parou”, ou seja, mais pretinho, no ponto ideal para venda. Saber comprar o açaí é a primeira habilidade para ser um bom vendedor. A segunda gira em torno de saber bater o açaí, transformá-lo em bebida da melhor forma possível, seja esticando, ou seja, retirando uma quantidade maior de suco, afinando o produto nas batidas, tirando um suco mais fino quando o açaí estiver muito caro na feira ou engrossando-o para atrair a freguesia.

O trabalho do batedor quase sempre começa nas primeiras horas do dia, de madrugada. Levantar cedo em busca do melhor açaí faz parte do cotidiano desses trabalhadores, que saem de suas casas das diversas localidades da região metropolitana de Belém em busca do produto para ser comercializado em seus pontos.

(...) o serviço começa desde cedo, tenho que vim pra feira comprar o açaí lá por volta das 4 horas da madrugada quando é na safra. E às vezes a gente chega aqui 11 horas do outro dia quando tá na falta, pra vê se compra e arranja um açaí mais baratinho. Aí depois eu vou lá pro meu ponto pra vender o açaí. (NUNES, 2011)

Saber conhecer a feira, e o andamento dela, também faz parte dos meandros dessa profissão. Os períodos da safra ou do inverno, o açaí que se comercializa, são habilidades que os maquineiros desenvolvem em suas atividades. Saber que, no período da falta, deve-se chegar mais cedo para conseguir o açaí mais em conta e “melhor”, analisar o preço, a procedência do produto, se ele tem boa produtividade, faz parte dos conhecimentos básicos dessa profissão.

(...) Outra coisa é quando você compra o açaí, tem que saber. Não é qualquer açaí que presta, aí você já viu, né? Quem não sabe se atrapalha todo, aí vai comprar açaí podre e sem casca grossa, estraga toda a batida. Outra coisa é que você também tem que saber que nem todo dia o açaí tá barato na feira, então é bom ter um lugar pra guardar e comprar quando tiver barato, né? Aí você armazena e já vai ter quando der caro. (FARIAS, 2011)

Um dos primeiros procedimentos ao chegar à feira é o reconhecimento do espaço no dia, deve-se conversar e perguntar para os mais próximos onde e como anda o procedimento da feira no dia, quais as condições do açaí de alguns marreteiros na pedra, se já houve “tampa”, se aumentou o preço e observar também a quantidade de açaí distribuída pelos espaços da feira, para que se possa analisar se o preço do produto pode ou não aumentar. “Eu sempre pergunto, quando chego, como tá? Tá caro o açaí? Tem muito açaí? Chegou algum barco? Tem que ter atenção, né? Se não tu sobra, e não vai comprar um açaí bom pra vender”.¹⁷

É através da constante variação do preço que os batedores criam suas habilidades na aquisição do açaí na feira. Essa é uma profissão exercida de domingo a domingo, durante todo o ano. O trabalho nos pontos normalmente começa às 9 horas da manhã, desenvolvendo-se conforme a venda do dia. Inicia-se logo após o retorno dos trabalhadores da compra do fruto na feira. Começam o trabalho nas barracas, com suas tradicionais bandeiras vermelhas pela cidade, onde, dependendo do ponto, o tempo de trabalho pode ser nos horários da manhã, tarde e/ou noite. Alguns pontos de venda do açaí comercializam o fruto somente na parte da manhã, mas a maioria de nossos entrevistados realiza um trabalho extenso, em que a jornada de trabalho ultrapassa os padrões normais de horário de empresas, de oito horas por dia. Muitos trabalhadores, somando as duas etapas de comercialização, chegam a realizar 19 horas de trabalhos diários.

Talvez um dos pontos que atenuem tamanha carga horária no trabalho seja o fato de muitos pontos de comercialização da venda serem uma extensão das casas dos trabalhadores. “Eu vendo lá no meu ponto, que fica na minha casa, eu já levo e vendo depois que eu chego da feira, já ponho

17 RIBEIRO, Cesar. Batedor de açaí, 37 anos. Entrevista realizada em 14/09/11.

o açaí de molho e quando chego descanso um pouco e dez horas eu já to batendo”.¹⁸

A comercialização do açaí nos pontos espalhados pela cidade sofre extrema influência da comercialização do açaí na feira. É de acordo com o preço e a quantidade de fruto que se apresenta na feira que os trabalhadores determinam a maneira de trabalhar com o açaí. Se irão engrossar ou afinar, tendo que esticar nas batidas para ter lucro. Um dos primeiros passos para o manuseio do açaí nos pontos de comercialização dos batedores é o de colocar o produto de molho. Os maquinheiros mais experientes afirmam que o açaí não precisa ser amolecido em água quente para que possa ser batido na máquina. O processo deve ser realizado em água fria e corrente. Primeiro, porque a água quente retira do fruto a cor, ficando um produto “apagado” e sem rendimento, sendo essa forma mais utilizada quando se precisa com urgência atender a grande clientela em momento pontual da venda. É o saber colocar o fruto de molho que proporciona a retirada e o aproveitamento do açaí com maior qualidade.

O processo de bater o açaí pode influenciar e determinar como será a venda nos pontos. Primeiro, o esticar ou engrossar a bebida se desenvolve conforme as consequências da compra do açaí na feira. Saber colocar a quantidade certa de água na máquina, não jogar água com tanta intensidade no processo de transformação do fruto em bebida são saberes que só se aprendem na prática do dia a dia, que os batedores vão adquirindo com o passar do tempo. São esses saberes que influenciam na forma de bater o açaí.

(...) Pra botar o açaí de molho tem gente que diz que tem que colocar na água quente, mas eu só coloco na água quente quando não tenho mais tempo e tenho que amolecer rápido, mas tira toda a cor do açaí. O certo mesmo é colocar na água corrente e lavar bem o açaí, é assim que eu faço. Ainda dizem que a gente não tem cuidado! Só quem não sabe que faz besteiras e não lava o açaí. (CONCEIÇÃO, 2011)

Os entrevistados rememoram que, com o passar do tempo, houve a necessidade de modernização da infraestrutura dos locais de venda, a pressão por melhores espaços e também a modificação dos instrumentos

18 MESQUITA, Armindo. Batedor de açaí, 42 anos. Entrevista realizada em 24/08/11.

usados nas barracas ou pontos de venda tiveram que ser de inox, com a utilização de filtros no tratamento da água, passando os batedores a utilizar luvas, aventais e toucas no manuseio do açaí.¹⁹ Eles lembram que os pontos de açaí espalhados pela cidade eram construídos de madeira, somente com alumínio protegendo as paredes para não sujar o ambiente. Lembram que os fregueses, quando compravam as bebidas, já traziam suas jarras e vasilhas para levarem o açaí: “o pessoal trazia a jarra de casa pra gente colocar o açaí, não colocava em saco não.”²⁰

A comercialização, que tinha íntima relação com o cotidiano de famílias tradicionais ribeirinhas, passou a ser feita no meio da população da periferia de Belém. No início dos anos 2000, passou a ocorrer em estabelecimentos com padrões empresariais, sendo exigida a profissionalização desse trabalho. Os empregados passaram a realizar cursos de capacitação, de como manusear e tratar o açaí na comercialização, adquirindo a ideia de padrão de qualidade.

Bem, antes nós vendíamos muitas latas de açaí por dia, dava para tirar um lucro bom. Sempre foi cansativo trabalhar com açaí, mas hoje a gente trabalha e não tem muito lucro, perdemos muito com a venda do açaí para exportação, ela leva muito açaí e deixa o açaí caro para gente comprar na feira. (TRINDADE, 2011)

A introdução da exportação, para os batedores, é a responsável por mudanças significativas na queda das suas taxas de lucro, como é rememorado por eles: “o que mudou foi que agora tem a exportação, muito açaí tá sendo exportado, lá fora o pessoal adora nosso açaí. Mas infelizmente nós aqui estamos sendo prejudicado, agora o açaí é caro, né?”²¹ Não podemos pensar as relações existentes na feira como unicamente harmoniosas, mas atentar para as tensões entre os grupos que comercializam na feira e seus conflitos com a introdução da exportação. A entrada desse novo mercado gerou visões diferentes entre os dois grupos de trabalhadores discutidos neste artigo: os marreteiros e os batedores.

19 DIAS, Robledo. Consumidor, 67 anos. Entrevista realizada em 13/10/11.

20 RIBEIRO, João. Dono de terreno, Marreteiro e Batedor de Açaí, 75 anos. Entrevista realizada em 22/12/11.

21 JOSÉ, Antônio. Marreteiro, 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

Por mais que a primeira parte deste artigo, quando é apresentado o percurso do açaí pelas mãos de diferentes sujeitos, possa passar a ideia de harmonia entre os trabalhadores envolvidos na comercialização do fruto, é importante ressaltarmos algumas imbricações e tensões existentes na comercialização do açaí com a entrada da exportação, que desencadeou uma nova lógica de comércio. Tanto marreteiros responsáveis pelo comércio do fruto do açaí na feira como os batedores, compradores desse açaí, divergem sobre a entrada dos exportadores nesse mercado. Para os marreteiros, a entrada dos exportadores significou uma melhora tanto para eles como para os produtores e donos de terrenos, que puderam arrecadar mais lucros com a expansão do comércio, como podemos averiguar nessa fala do marreteiro Barbudo:

(...) olha, ela veio para melhorar, antes estragava muito açaí, a gente tinha que jogar fora o açaí ali na beira no fim da feira, não tinha pra quem vender e não tinha como armazenar, só podia jogar fora. Hoje em dia não, mesmo não pagando tão bem, a gente no final vende para eles que levam tudo para fábrica para exportar ou então o pessoal do supermercado compra e vão vender no supermercado. (SERRÃO, 2011)

Os marreteiros afirmam que, antes da exportação, o açaí era jogado fora, pois o excedente que não era vendido para os batedores estragava. Somente após a possibilidade de venda para exportação, mesmo não pagando o preço desejado por eles, o fruto do açaí manteve seu preço: “melhorou muito também, é por causa da exportação, porque o preço não fica tão baixo, né? Porque aí, quando chega o período da gente tirar o nosso lucro, a gente tira um bom lucro”.²² Os batedores, diferentemente dos marreteiros, entendem que a introdução desse novo sujeito provocou grandes empecilhos, principalmente em relação à aquisição do açaí na feira, aumentando o preço do produto e a comercialização em seus pontos.

(...) fez aumentar o preço do açaí que é vendido lá na pedra pra nós maquiueiros. Aí não ficou todo aquele açaí que tinha de qualidade na pedra, porque a grande maioria eles já mandam para exportação. Já compram o açaí direto, eles já fecham os negócios deles direto com o pessoal lá no interior. (MESQUITA, 2011).

22 SANTOS, Álvaro. Marreteiro, 47 anos. Entrevista 18/08/11.

Os maquineiros acreditam que a exportação veio dificultar, aumentar o preço, levar o açaí para fora, ajudando a falir e a fechar alguns pontos de açaí e introduzindo mentiras na comercialização do fruto para que ele possa ser vendido com maior facilidade para fora do estado.

(...) Muita gente não trabalha mais com açaí porque é muita concorrência e tem muitas exigências. O pessoal fecha seus pontos porque não tem como ter tudo que eles querem, né? Querem que a gente vire uma empresa, só que nós que trabalha há muito tempo não tem condição de ter máquinas caras e um monte de coisas aí que agora tão inventando que serve pra bater açaí. Eu só continuo porque eu sei trabalhar com açaí, consigo tirar o dinheiro. (RIBEIRO, 2011).

Há um descompasso entre as exigências feitas aos pequenos comerciantes e os recursos financeiros necessários para a adequação às novas demandas que envolvem a transformação do caroço do açaí em bebida, pois não há qualquer forma de incentivo financeiro para as diversas famílias que sobrevivem da venda de açaí. Corre-se o risco de vermos o fim dos pontos de venda do açaí na cidade, ficando somente os grandes empresários inseridos no plantio e beneficiamento do fruto. A ausência de políticas de incentivo às famílias, na sua maioria de baixa renda, abre a possibilidade de desaparecimento de uma forma de venda do açaí que caracterizou as cidades amazônicas e é fonte de renda para as famílias, que geralmente têm vínculos com famílias ribeirinhas da floresta amazônica. Os trabalhadores acreditam que notícias publicadas nos jornais locais fazem parte das estratégias dos exportadores do fruto, reforçando a ideia de contaminação no açaí local. Na memória dos entrevistados, há uma disputa pela produção do açaí. Nessa disputa, os plantadores e vendedores tradicionais então perdendo terreno para os exportadores, e o futuro não lhes parece feliz com a ameaça de exclusão de um mercado de trabalho que sempre foi exercido por seus pais e avós.

Referências

- CARNEIRO, João Serrão. Dono de terreno, 74 anos. Entrevista realizada em 14/09/11.
CONCEIÇÃO, Aldolina da. Batedora de açaí, 53 anos. Entrevista realizada em 27/11/11.

DIÁRIO DO PARÁ. Feira desperta quando a cidade adormece. Caderno Belém, p. 9, 22/03/04.

FARIAS, Renato. Batedor de açaí, 40 anos. Entrevista realizada em 14/09/11.

FONTES, Edilza Joana de Oliveira. *O pão nosso de cada dia*. Belém: Ed. Paka-Tatu, 2002.

JUNIOR, Lourival. Marreteiro, 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

JOSÉ, Antônio. Marreteiro, 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

MESQUITA, Marcelo Costa, 35 anos. Entrevista realizada em 30/10/11.

MOURÃO, Leila. *Do açaí ao palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e Rupturas no estuário amazônico*. Curso de Doutorado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônico, Universidade Federal do Pará, Belém.

MOURÃO, Leila. História e Natureza: do açaí ao palmito. *Revista territórios e fronteiras*, v. 3, n. 1, p.74-96, jul./dez., 2010.

RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 75 anos. Entrevista realizada em 22/12/11.

RIBEIRO, Miraci Castro. Amassador (a) de açaí, 73 anos. Entrevista realizada em 30/10/11.

SANTOS, Álvaro. Marreteiro, 47 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

SERRÃO, Antônio. Marreteiro, 48 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

SILVA, Nilson. Atravessador, 67 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

FERREIRA, Marieta de Moraes. *História do tempo presente: desafios*. Cultura/Vozes, Petrópolis, v. 94, n. 3, p.111-124, maio/jun., 2000.

VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de açaí, 20 anos. Entrevista realizada em 14/09/11.

NOGUEIRA, Oscar Lameira; FIGUEIRÊDO, Francisco José Câmara; MÜLLER, Antonio Agostinho. *Açaí*. Belém: EMBRAPA/Amazônia Oriental, 2005.

TRINDADE, Luiz. Marreteiro, 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11.

Resumo: Este artigo é sobre uma história do tempo presente, a dos trabalhadores do açaí na Região Amazônica. Buscamos discutir, a partir das memórias dos trabalhadores, a relação com a natureza, atentando para os saberes e conhecimentos que os sujeitos adquiriram em seu cotidiano. Há um processo de transformação a cultura desse trabalho com a introdução de um novo mercado, a exportação. Destacamos a utilização das fontes orais, as quais possibilitaram entender as relações, as estratégias e o mundo dos trabalhadores, observando a

relação que eles desenvolvem com o meio ambiente e o seu trabalho, possibilitando, dessa forma, a narração de uma história ambiental.

Palavras-chave: Trabalhadores do açaí, memórias, natureza.

The açaí workers in Amazon: daily, nature, memories and culture

Abstract: This article is about a present time history, the history of the people who work with Açaí in Amazon Region. The article discusses the memory of açaí workers and the relationship with nature, paying attention to the acquired knowledge that the subjects in their daily lives. There is a process of transformation in work culture with the introduction of a new market: The export. Highlighting the use of oral sources, which promoted the understanding of the relationships, strategies and try to understand the world of workers and the relation with their work environment. Allowing the narration with a environmental history way.

Keywords: açaí workers, memory, nature.

Recebido em: 15/03/2012

Aprovado em: 27/04/2012