

**PALMITEIROS DE MUANÁ — ESTUDO SOBRE O PROCESSO
DE PRODUÇÃO NO BENEFICIAMENTO DO AÇAIZEIRO**

Maria José C. Brabo

Museu Goeldi

RESUMO — Análise do processo de industrialização e relações de trabalho entre extratores e empresas localizadas no Município de Muaná, na ilha de Marajó, no Estado do Pará. Como preocupação central, focaliza as relações de produção, tendo em vista o beneficiamento de um produto natural, a palmeira do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), como também as modalidades de transação no mercado. Neste contexto, o trabalho está dividido em três partes principais: 1) evidencia os aspectos gerais do açaizeiro, apresentando uma panorâmica botânica, a área de maior incidência, o ambiente propício para o desenvolvimento e as condições climáticas; ao lado disso, apresenta as técnicas de extração e as formas de utilização do fruto; 2) histórico do Município estudado, considerando as mudanças ocorridas, em função do beneficiamento do açaizeiro; 3) o processo de extração e organização de trabalho nas unidades de produção, verificando a rede de relações que se estabelece entre agentes sociais na compra da matéria-prima, até transformar-se em produto industrializado; e em seguida tece considerações finais, buscando um melhor entendimento desse aspecto da realidade amazônica.

INTRODUÇÃO

O trabalho faz parte de um conjunto de pesquisas sobre segmentos de agricultores, pescadores, extratores, coletores e assalariados, que estão sendo desenvolvidos em regiões do Estado do Pará.⁽¹⁾ O estudo que se segue realiza-se no sen-

(1) — Além da autora, Isolda Maciel da Silveira/Lourdes Gonçalves Furtado, no Nordeste Paraense e Isidoro Alves em Santarém. Agradecemos ao antropólogo Isidoro Alves do Museu Paraense Emílio Goeldi, pelas discussões e sugestões.

tido de analisar o processo de industrialização e relações de trabalho entre extratores e empresas locais. Desse modo, o foco central residirá em verificar as relações de produção, tendo em vista o beneficiamento de um produto natural, no caso, a palmeira do açalzeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), bem como as modalidades de transação no mercado.

A área em estudo localiza-se no Município de Muaná, na parte oriental da Região dos Campos de Marajó, no Estado do Pará. Muaná tem uma superfície de 3.300 km² com uma população de 15.001 habitantes, cuja densidade demográfica é de 4,50 hab/km² (Censo Demográfico, 1970). A sede municipal ergue-se à margem direita do rio Muaná, pelo qual é banhada a 25 km de sua foz. Dista 88 km em linha reta de Belém, localizando-se a 1° 31' 43" de latitude S e 49° 13' 00" de longitude W de Greenwich (IBGE, 1972, FI-SA-22).

A economia muanense baseia-se principalmente na exploração de seus recursos naturais. Entre esses, o aproveitamento dos recursos florestais na atividade extrativista da borracha, madeira e palmito aparecem como principais fontes de renda de grande parte da população rural do município. A pesca, a pecuária e a agricultura seguem-se em importância numa ordem que não é a mesma da economia marajoara como um todo. Outras atividades como a caça e a coleta de seementes oleaginosas, são pouco significativas economicamente (Brabo, 1977: 49).

Em linhas gerais, observa-se que as atividades econômicas do Município em estudo estão condicionadas, essencialmente, pela alternância das estações e pela propriedade e uso da terra. A maioria da população encontra-se ligada à atividade extrativa, sendo o palmito o principal produto procurado. O papel econômico que desempenhou localmente pode ser comparado, em menor proporção, ao da borracha, em relação à exploração na segunda metade do século passado, funcionando como substituto ao lado da exploração da madeira. É uma ocupação que permite ao extrator obter a moeda no "momento" em que entrega o produto, o que funciona como fator de incentivo se levarmos em conta as outras ati-

22 FEV 1979

vidades extrativas que ficam na dependência do sistema de aviação.⁽²⁾

O palmito é utilizado como alimento desde os tempos da colonização brasileira e, antes mesmo, pelas populações indígenas. Todavia não faz parte da dieta alimentar da população muanense. Por outro lado, é considerado um dos alimentos de qualidade superior em países desenvolvidos. O Município de Muaná exporta palmito para os Estados Unidos, França e comercializa com o mercado interno para os Estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio de Janeiro.

O projeto de pesquisa surgiu a partir de observações feitas durante o trabalho de campo em função de nossa dissertação de mestrado — Os Roceiros de Muaná (1977). A pesquisa foi realizada em três etapas, sendo as duas primeiras em julho/agosto de 1975 e março/abril/maio de 1976 e a terceira etapa em agosto de 1977.

Nos dois primeiros períodos, realizamos o levantamento das fábricas instaladas no Município, onde obtivemos parte dos dados referentes à organização de trabalho nas mesmas, assim como o processo de beneficiamento do palmito. Do mesmo modo, coletamos informações significativas sobre as formas de transação da matéria-prima ao lado de proprietários de terras, extratores e intermediários. Além disso, procuramos acompanhar as modificações introduzidas no Município em razão do processo de industrialização do açaizeiro.

Na terceira etapa de pesquisa (de 2/08 a 26/08 de 1977), completamos as informações coletadas nos dois períodos anteriores e ainda levantamos novos dados, principalmente sobre a rede de intermediários na transação da matéria-prima, considerando a diminuição crescente do palmito e, conseqüentemente, o fechamento de fábricas. Este terceiro

(2) — No Município de Muaná, o aviação é o fornecimento de bens de consumo a um indivíduo e a seu grupo familiar, como forma de aquisição de produtos extraídos ou produzidos. O aviado fica comprometido de vender sua produção ao aviador. Sobre sistema de aviação, ver Miyasaki & Ono (1958), Tupiassu (1967), Alves (1976), Santos (1977).

período de campo revestiu-se de maior importância para se verificar as transformações que se processaram no Município de Muaná com a decadência do palmito.

A técnica de pesquisa que utilizamos mais intensamente no decorrer de todo trabalho de campo foi a observação direta, complementada com entrevistas e histórias de vida geralmente gravadas, e o registro fotográfico. Realizamos levantamentos bibliográficos de pesquisas feitas por botânicos como Calvazara (1972), Santos (1972), Cavalcante (1976) e outros. Estes trabalhos evidenciam os aspectos econômicos, ecológicos, fitotécnicos e métodos de reflorestamento da palmeira do açazeiro. Entre esses, o estudo de Calvazara (1972) foi o que mais utilizamos como fonte secundária na caracterização do açazeiro. No mais, utilizamos o discurso do informante como recurso etnográfico, como também a elaboração de dados que nos permitem articular a teoria e a realidade empírica.

Nesta parte introdutória, o trabalho apresenta um esboço sobre os aspectos gerais do açazeiro, buscando com isso a abordagem conjunta do assunto. Neste contexto, podemos distinguir três partes principais. A primeira descreve as características botânicas da palmeira, a área de maior incidência, o ambiente propício para o desenvolvimento e as condições climáticas. Ao lado disso, os aspectos fitotécnicos como: propagação, brotação, floração e frutificação. Nas duas outras partes, relacionamos a extração do fruto e as modalidades de feitura do "vinho do açai", e sua utilização.

Posteriormente, concentramo-nos no histórico do Município, considerando as mudanças ocorridas em função do beneficiamento do palmito. Verificamos que, durante os últimos cinco anos, de 1973 a 1978, Muaná passou por um período de prosperidade para logo em seguida cair numa fase de depressão econômico-social.

Finalmente, discutimos os processos de extração e industrialização, abordando-se a exploração da matéria-prima, onde são descritos os métodos de extração e a organização do trabalho nas unidades de produção do palmito. É anali-

sada a rede de relações que se estabelece entre agentes sociais, na compra do broto do açaizeiro até transformar-se em produto industrializado.

Vale ressaltar, que o enfoque sobre o processo de industrialização se fará, de forma restrita, portanto, — as fábricas de palmito em Muaná — onde apresentamos os dados que possibilitem o entendimento do funcionamento das mesmas. Além disso tecemos considerações finais que nos leva a uma melhor compreensão de um aspecto da realidade amazônica.

ASPECTOS GERAIS DO AÇAIZEIRO

O palmito é extraído do broto do açaizeiro, palmeira nativa de tronco alongado, liso e flexível, que produz junto as folhas cachos de frutos roxos que, amassados, fornecem uma bebida.

Predomina na Região do Estuário, desenvolvendo-se espontaneamente nas áreas de solos inundáveis, principalmente na várzea alta, bordeando os rios e igarapés, bem como em locais de solos de terra firme profundos, de boa drenagem, com um bom teor de matéria orgânica e umidade (Cf. Calvazara, 1972).

Tanto no período de estiagem como na época das chuvas é encontrado o açaizeiro, uma vez que se trata de uma espécie exuberante radicular, o que garante a preservação da umidade mesmo em período de estiagem bem prolongado. O açaizeiro por mais que se desenvolva melhor em solos eminentemente úmidos, aguenta as inundações periódicas, desde que a água seja corrente e não permaneça por muito tempo na mesma área. No entanto, não se desenvolve em locais cujas águas são represadas.

O açaizeiro é tipicamente florestal e seu crescimento em touceiras é resultante de brotações. "O número de pés e brotações por touceiras, varia em função das condições ambientais, podendo chegar até 25 em uma touceira, incluindo as brotações" (Cavalcante, 1976: 104). Além disso, reúne todas as qualidades altamente compensadoras para a

exploração do palmito, uma vez que "uma única semente no decorrer de algum tempo pode resultar uma touceira até 25 pés, entre indivíduos adultos, jovens e brotações" (ibid.). Todavia, esse número de brotação por touceira varia bastante, dependendo, como já dissemos anteriormente, das condições do solo onde vegeta, bem como do sombreamento das árvores de alto porte que a circundam e, logicamente, do tratamento adotado, constituindo-se portanto, fator importante para o manejo racional e exploratório.

Conforme Cavalcante (ibid.: 105):

...os (açaizeiros) adultos ao atingirem a decrepitude morrem, sendo gradativamente substituído pelos outros, numa sequência natural. O corte dos indivíduos adultos para a extração do palmito não implica, portanto, na destruição da touceira, pelo contrário, estimula o crescimento dos outros componentes da cepa. Por outro lado, a espontânea e copiosa proliferação resultante da semente abandonada, são outras características positivas do açaizeiro, que induzem a exploração para a extração do palmito, sem perigo de uma provável extinção dos açaizais, naturalmente desde que não se desprezem os métodos racionais de exploração (o grifo é nosso).

Verifica-se que em uma touceira há um número variável de estipes em diferentes estágios de crescimento, permitindo uma exploração permanente e racional de frutos e palmito. Além disso, o açaizeiro apresenta característica de uma brotação tão intensa e diferente das demais palmeiras, tornando-se uma espécie de caráter permanente, o que possibilita uma rotação em áreas.

Com relação a frutificação, segundo estudos de Calvazara (1972: 64).

...constatou-se a produção de 6 a 8 cachos por estipes com normalidade de 6 por safra, o que possibilita uma colheita de 24 kg de frutos maduros os quais multiplicados pelo número de plantas adultas recomendadas (5 plantas) fornecerá um total de 120 kg por touceira.

A extração do fruto "é uma atividade praticada principalmente durante o período de estiagem, realizando-se, com menor intensidade na época das chuvas" (Brabo, 1977: 77). No momento da "extração um homem adulto geralmente é ajudado por dois menores. Meninos entre 10 a 12 anos de

idade sobem nas árvores, com uma peconha ⁽³⁾ nos pés, e cortam os cachos com um pequeno terçado, trazendo-os para baixo, um de cada vez; em seguida o adulto debulha o cacho, colocando o fruto no paneiro. Embora a mão-de-obra infantil seja muito utilizada no corte, isso não implica a não realização desta operação pelo adulto. Uma vez debulhados os cachos cortados, o adulto transporta o paneiro nas costas suspenso a testa, até o igarapé, onde os espera a canoa que os conduz ao entreposto comercial. Nessa operação são dispendidas 8 horas, das quais, 1 hora no transporte do carregamento, desde o centro das matas até o igarapé". (ibid.: 78).

Vale ressaltar que no modo acima descrito, ou seja, quando um indivíduo reserva um dia inteiro na atividade de extração do fruto, o objetivo é a comercialização.⁽⁴⁾ Ao contrário, quando a extração se realiza somente para o consumo doméstico, a operação é feita em menos tempo, geralmente em terrenos próximos da residência, e em geral é feita apenas por um homem, ou mesmo por uma mulher. Esta última realiza tanto a operação do corte como a da maceração para fazer o "vinho".

A produção do "vinho de açaí" está relacionada com dois períodos: o de estiagem e o da seca. O primeiro, que é o da "safra de inverno", vai de janeiro a julho, período em que a quantidade de frutos é menor; e o segundo, considerado "safra de verão" que abrange agosto a dezembro, onde a produção é mais abundante. É nesta época ("safra de verão") que o açaí alcança a sua maturidade e, conseqüentemente, apresenta um melhor sabor. É o açaí denominado *tuira* pelo caboclo do interior. Ao contrário do açaí do período da estiagem que ainda não alcançou a maturação e tem um sabor salobre. Este segundo tipo é chamado de *paró*.

(3) — "Laço de corda de embira preso ao tronco das árvores sem ramos, para nele se colocarem os pés a fim de subir". (Cf. Ferreira, 1975 : 1062).

(4) — Isso foi verificado em Atuaí, um povoamento disperso ao longo do rio do mesmo nome, pertencente ao Município de Muáá.

O preparo do "vinho de açaí" inicia-se com a extração do fruto e inclui quatro operações. A primeira consiste em colocar os frutos de molho em água morna ou ao simples calor do sol, depois de ser depositado em um vasilhame redondo denominado alguidar. A amassadeira começa a manejar os frutos em movimento para adiante e para trás, até que estes vão se friccionando contra o fundo do alguidar e despreendendo a polpa.⁽⁵⁾ Em seguida coloca-se água e continuando a operação de friccionamento, vai-se retirando os frutos amassados e depositando numa peneira que passa para outro alguidar. Daí está preparado o "vinho do açaí" que é servido em cuias ou tigelas e até mesmo em pratos fundos. Bebe-se (ou come-se) com farinha de mandioca e às vezes acrescena-se açúcar.

Outra operação mais moderna no preparo do "vinho" é a utilização da máquina elétrica ou a motor, usada mais em Belém, embora isso não signifique que no Interior do Estado não seja encontrada no processo de maceração. Isso porém só é possível de se verificar nas sedes municipais, como por exemplo na cidade de Muaná. O processo de colocar os frutos de molho é o mesmo, sendo que a máquina de cilindros desenvolve o processo de fricção e coação, enquanto que a amassadeira ou amassador ficam colocando em um recipiente da máquina, pequenas porções de água até atingir o ponto de ser consumido. A quantidade de água varia conforme a grossura do "vinho" que se deseja obter.

Tanto no interior do Estado, como nos bairros da periferia de Belém, o açaí serve de complemento na dieta alimentar. É ingerido com carne, peixe e camarão. Também o "vinho do açaí" cozido com banana verde, arroz e farinha de mandioca, transforma-se em um alimento denominado mingau de açaí, muito consumido no Município estudado. Ao lado dessas formas de consumo, o "vinho do açaí" é utilizado na industrialização de sorvetes.

(5) — As mãos da amassadeira ficam completamente escuras, de um vermelho forte que geralmente é retirado com suco de limão.

HISTÓRICO

Ao que se estima, no Estado do Pará, na região do estuário, até o ano de 1976, a importância do açaizeiro estava vinculada à oferta do fruto para a produção do "vinho do açaí". Contudo, a partir dessa data até os dias atuais, tem sido a palmeira alvo de procura mais ampla com vistas a extração do palmito (Santos *et al.*, 1972).

No Município de Muaná, na Região dos Campos de Marajó, desde o final do ano de 1972 tem-se notícia da extração do palmito com fins industriais. Todavia, é a partir de 1973 que a exploração se torna realmente predominante. Isso se deve à instalação de duas fábricas de beneficiamento de palmito nos arredores da cidade de Muaná. A primeira, a empresa Guajará, situada no rio Patauateua, e a segunda, a indústria Teddy's, localizada no próprio rio Muaná. Daí por diante foram sendo instaladas outras fábricas, em diversos pontos do Município, formando um total de sete empresas até 1977 (Fig. 1). Assim, o beneficiamento do broto do açaizeiro tornou-se por algum tempo o principal produto extrativo para a economia muanense.

Estabeleceu-se um sistema de exploração extremamente predatório, com a derruba indiscriminada das palmeiras nativas para o aumento da produção, maior concentração de mão-de-obra e a devastação em novas áreas da região marajoara. Em cinco anos, além do Município de Muaná o mesmo vem ocorrendo em municípios vizinhos como Abaetetuba, Breves, Anajás, Curralinho, Boa Vista, onde se processa a industrialização do palmito. (6)

Atraídos pela expansão do produto, extratores de madeira, de borracha e outros habitantes da região, deixam suas antigas ocupações e dedicam-se ao corte do açaizeiro.

(6) — Temos notícias de outras áreas no Estado do Pará, como por exemplo, o Município do Vigia de que existem empresas de beneficiamento de palmito, que utilizam também o método predatório das árvores nativas do açaizeiro.

É possível verificar isso pelo número de pequenas embarcações motorizadas que atualmente circulam em Muaná — cerca de trezentas — que trabalham no transporte de palmito. Antes da instalação dessas fábricas o Município não contava com tal número de embarcações, existindo somente algumas de propriedade de comerciantes que iam comprar produtos manufaturados para seus estabelecimentos no Município de Abaetetuba (Brabo, 1977 : 41).

Dá-se assim a gradativa diminuição do açazeiro, devido uma intensa fase de exploração, aumentando progressivamente em 1975 com a instalação de maior número de fábricas. (Tabela 1). Com isso Muaná passa por um breve período de prosperidade, causado por uma maior circulação de dinheiro, embora não o transforme em um grande centro econômico em seu próprio benefício. Surgem novos empregos tanto para a população urbana, residente na sede municipal, como

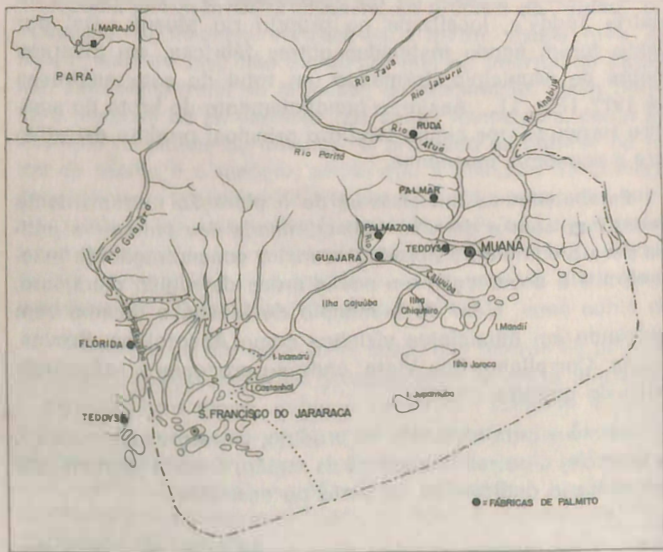


Fig. 1 — Mapa do Município. Localização das fábricas

TABELA 1 — Fábricas de palmito no Município de Muaná

Nome da fábrica	Ano de instalação	Local	Fechamento
Gaujará	1973	Rio Patauateua	1976
Teddy's	1973	Rio Muaná	1977
Teddy's	1975	Rio Pracuúba	1977
Palamazon	1975	Rio Pracuúba	—
Flórida	1975	Rio Pracuúba	1977
Palmar	1976	Rio Muaná-Açu	—
Ruda	1977	Rio Atué	—

para os habitantes interioranos. Os primeiros, em menor proporção passam a ser empregados assalariados, principalmente diaristas, enquanto que os segundos, vão trabalhar no corte e no transporte da matéria-prima.

Ao lado disso aparecem outras modificações na estrutura econômica do Município como: o aumento de pequenos estabelecimentos comerciais na sede municipal, assim como determinadas atividades passam a ser melhor recompensadas. Pequenos comerciantes, pescadores e roceiros passam a vender seus produtos por melhores preços em relação do que vinha acontecendo quando ainda não existiam as fábricas de palmito. Além disso, a procura de seus produtos passa a ser maior que a oferta.

A exemplo disso, vejamos alguns depoimentos de informantes para uma melhor caracterização dessa situação de mudança ocorrida em Muaná. Assim um pescador se expressava :

— Foi um benefício essas fábricas aqui, porque o mantimento (peixe, camarão) que a gente trás prá cidade é mais fácil vender, não chega prá quem quer.

Outro antigo comerciante dizia :

— Melhorou muito depois que essas fábricas vieram prá cá. Já se vê o povo com dinheiro, todo mundo já trabalha, arruma seu dinheirinho. Pelo menos antigamente aqui era bem pouca as pessoas que trabalhavam em empresas. Agora os comércios já têm um movimento maior,

as pessoas já podem comprar suas despesas. Já aumentei muito meu estoque de mercadorias, o caboclo já tem seu dinheiro, ele é empregado na fábrica, ou então ele vai cortar o palmito e recebe da mesma maneira.

Todavia, a exploração do palmito breve se mostrará ilusória. Apresenta-se como uma atividade transitória. Se de um lado o número de fábricas crescia gerando em consequência novos empregos, de outro, diminuição da matéria-prima tornava-se uma realidade.

Entre 1975/1977 instala-se um período de grande concorrência entre as fábricas, emergindo diversas formas de aquisição da matéria-prima para manter as indústrias em funcionamento. Aparecem vários tipos de intermediação considerando-se também os novos concorrentes que vinham de outros municípios para comprar a matéria-prima e vender para as empresas de Anajás, Curralinho e, principalmente, para as indústrias do Município de Abaetetuba.

No segundo semestre de 1977 ocorrem transformações fundamentais com o início do fechamento da maioria das fábricas no Município. Acontece que a atividade de exploração mantendo-se altamente predatória, sem a preocupação de um reflorestamento, era de se esperar a escassez da matéria-prima. Com o fechamento dessas fábricas Muaná cairá numa fase de depressão. Trabalhadores assalariados sem emprego, extratores sem a matéria-prima para exercerem suas atividades e, conseqüentemente, uma queda nas vendas nos estabelecimentos comerciais.

Os primeiros, com um relativo conhecimento dos direitos do trabalhador rural, vão para Belém e, através de um líder político do Município reivindicam junto à justiça do trabalho pelos seus direitos. Já os extratores em sua grande maioria voltam as suas antigas ocupações ou "emigram" para outros municípios vizinhos em busca do palmito.

Resumindo a situação em que se encontra Muaná devido o fechamento da maioria das fábricas de palmito, vejamos o depoimento do Sr. P.:

— Pelo que se vê a tendência é acabar, porque olhe... logo no princípio tinha palmito em abundância, já com um certo tempo, ele decalou mais um pouco e, hoje em dia a luta pelo palmito é a ponto do dono do palmito expor as condições como ele quer vender. Hoje em dia você aqui nesta região (arredores da sede municipal) só tem uma fábrica funcionando. É difícil o palmito, estão indo buscar até palmito no Anajás. Nesse meio tempo já são três que fecharam. A Guajará, a Palmar e a Ruda. Acho mesmo que a tendência é terminar. E aqui na cidade a transação de dinheiro é menor e se nota muita diferença. Na verdade o funcionamento dessas fábricas não deixava de ser o "ganha pão" da população. Tinha pagamento toda a semana e aí corria bem para o pessoal. Agora não, uns estão sem fazer nada e os que ainda estão nas fábricas ou, ficam sem receber várias semana, porque não tem palmito, então, não trabalham. Então, suas contas ficam grande no comércio. Muitos já não têm nem crédito para comprar os alimentos. Tá difícil mesmo a vida. Agora nem açaí, nem o palmito, não sei onde vamos parar.

* * *

EXTRAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO

Durante o ano inteiro extrai-se o palmito, embora seja mais difícil no período considerado de inverno devido as chuvas. O trabalho de extração é realizado mediante dois métodos: — o da derruba total da palmeira, ou o corte do broto. No primeiro, o extrator derruba totalmente cada palmeira da touceira e vai retirando seus brotos, enquanto que no segundo, ele sobe na árvore e corta somente o broto (Brabo, 1977: 40).

No início da exploração de 1973/74 até 1975 o extrator utilizou mais o segundo método o que ocasionou problemas de várias ordens, desde queda de extratores, com a ocorrência de morte de alguns, como também a não utilização de método para propagação da palmeira. Depoimentos de palmiteiros⁽⁷⁾ e outros moradores do município estudado revelam que se o açazeiro fosse derrubado e as touceiras limpas a brotação germinaria espontaneamente.

(7) — Denominação local dada aos homens que trabalham no corte do açazeiro.

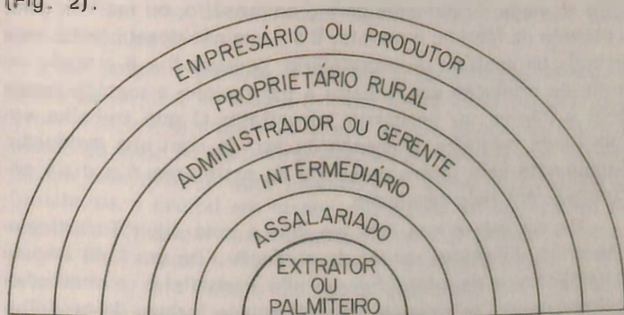
Um antigo morador fala a respeito para maiores esclarecimentos :

— Acontece que o corte foi feito indiscriminadamente onde derrubavam as árvores novas e isso prejudicou. Os próprios donos de terrenos com palmito, não queriam saber desse problema, e ele queria era lançar mão do que tinha, tanto das árvores novas como as maduras, para se desaperrearem. O negócio é que estava precisando do dinheiro e o dono vendia mesmo o palmito. Então jogavam de lado esse caso de conservar o terreno. Vendiam qualquer tipo de palmito, mesmo que determinadas fábricas não comprassem, como no caso das que trabalham mais para a exportação, mas vem outras e comprem, uma vez que, para o mercado interno, o palmito pode ser de qualidade inferior — o que eles classificam de 2ª e 3ª. E também vem outros compradores, como os "marretelros" de Abaetetuba, Anajás, Ponta de Pedras. [O grifo é nosso].

A exploração sucessiva do broto provocou a diminuição natural do açaizeiro, uma vez que não houve o replantio. O reconhecimento dessa alteração está no discurso do caboclo muanense quando se refere à escassez do fruto e, conseqüentemente, refletindo em sua dieta alimentar. Essa diminuição não foi provocada apenas pela intensa exploração, mas principalmente pela derruba indiscriminada das árvores como já nos referimos anteriormente. Calvazara (1972: 84) afirma que — para uma exploração racional em áreas nativas como as da várzea é necessário a adoção e o escalonamento de várias operações como o "preparo do terreno, plantio das mudas, consorciações e tratamentos culturais". Todavia, limpar a terra, selecionar a derruba, demandaria em mais mão-de-obra e, conseqüentemente, maiores despesas para o produtor, cujo interesse primeiro é o lucro imediato, sem a preocupação de conservar a natureza, nem as dificuldades que a população fica sujeita, com a escassez de um produto que representa um meio de sobrevivência.

Na organização do trabalho nas unidades de produção de palmito, temos de um lado, o empresário e o proprietário rural; e de outro, os intermediários, os trabalhadores sem terra, no caso os palmiteiros e os assalariados nas fábricas. Todavia, observa-se que na empresa existe o administrador, ou seja, o gerente, cuja função é a de orientar as atividades

que se processam na fábrica, substituindo o empresário que reside fora do Município. Hierarquicamente na estrutura sócio-econômica as funções podem ser assim delineadas (Fig. 2).



Essas posições aparecem diferenciadas no processo de produção e comercialização do palmito. Tanto uma como outra (produção e comercialização), realizam-se através de circuitos diferentes, onde aparecem os diversos agentes sociais inseridos na rede de relações. (Cf. Pacheco, 1977). Estas posições podem ser verificadas principalmente por ocasião da compra da matéria-prima. Assim, esquematicamente é possível distinguir três modalidades básicas nos circuitos comerciais.

		A
palmito no porto (8)		proprietário (extrator) empresário (gerente)
palmito na beira (9)		proprietário
		B
		arrendatário (extrator) empresário (gerente)
palmito na terra (10)		proprietário empresário (gerente) intermediário
		C
		tarefeiro (extrator)

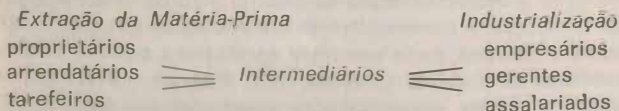
(8) — Venda da matéria-prima no porto da fábrica.

(9) — Significa transacionar a comercialização da matéria-prima nas margens do rio ou igarapé.

(10) — Venda da matéria-prima no solo, ou seja, no terreno.

A partir daí pode-se inserir três categorias amplas de extratores⁽¹¹⁾ (A, B, C) que guardam diferenças internas ou seja, o extrator A é o proprietário que realiza o corte do açazeiro e vende diretamente para o empresário, ou melhor, para o gerente da fábrica; o extrator B é o que não possui terra, mas arrenda os açazeiros do proprietário, pagando-lhe a metade ou terço da produção em dinheiro e transaciona a matéria-prima com a fábrica; e, finalmente, o extrator C que trabalha em função de tarefeiro, ganhando de acordo com sua produção. Atualmente esta última categoria de extratores é a mais encontrada em todo Município.

Na verdade o que está em jogo é uma dijunção/articulação entre diferentes modos de produção. De um lado formas capitalistas e de outro formas não capitalistas e marcadas pelo complexo extrativista com diferentes formas de organização de trabalho. Ou seja :



Conforme coloca Velho (1976: 42):

... Isso parece se dever ao fato de que o capitalismo autoritário não é capaz de levar adiante uma homogeneização estrutural completa no interior da formação nacional... a exploração de formas não capitalistas de produção — e a acumulação propriamente capitalista tende a se combinar

Inicialmente quando não era utilizada a venda da matéria-prima na terra, a comercialização era feita pelo próprio extrator sem a presença do intermediário. O palmitreiro realizava a transação no mesmo dia em que era extraído o broto ou então, com dois ou três dias após — tempo esse em que o palmito permanece sem deteriorar-se antes de ser beneficiado. Se o extrator morava próximo da fábrica vendia no mesmo

(11) — Localmente o extrator é uma categoria abrangente que designa o homem que realiza o corte do açazeiro. Ou melhor, é o próprio palmitreiro.

dia, caso contrário, preferia extrair uma quantidade maior, no máximo três centos e realizar posteriormente a transação. O transporte para as fábricas era feito por embarcações motorizadas que são denominadas "bajaras" ou "fubicas" pelos moradores de Muaná.

Ao chegar o palmito, o extrator desembarcava no próprio porto da fábrica, vendendo o cento a Cr\$ 40,00 ou Cr\$ 35,00 (1975). Essa diferença no preço estava ligada ao financiamento do meio de transporte que os empresários das fábricas faziam com determinados palmiteiros. Como os empresários brasileiros o capital era menor em relação ao empresário estrangeiro ⁽¹²⁾ pagavam o preço inferior, financiando a embarcação do extrator a fim de garantir a matéria-prima. Então o palmiteiro que tinha o transporte financiado ficava comprometido de vender sua produção à fábrica que o financiou a Cr\$ 5,00 a menos do que poderia vender na fábrica cujo dono era estrangeiro a fim de ir amortizando a dívida (Brabo, 1977: 42).

A venda da matéria-prima no solo é a mais recente modalidade encontrada no Município. Surgiu em função da diminuição dos açaçais. Geralmente nos açaçais cujos proprietários vinham resistindo ao corte. Com a escassez e, conseqüentemente, o aumento de preço, esses donos de palmitais resolveram negociar, obtendo maiores vantagens em relação ao que se verificou anteriormente, quando a oferta era maior que a procura. Para esse tipo de transação existem duas modalidades de negociar a matéria-prima: o gerente da fábrica transaciona diretamente com o dono do palmital ou então por intermédio de um "administrador". Essa última modalidade é a mais comumente encontrada, uma vez que a pessoa encarregada pela fábrica é um conhecedor do mercado do palmito, ficando então, mais fácil de transacionar com o proprietário.

Assim, para a compra da matéria-prima na terra o gerente da fábrica através de um intermediário negocia com o dono do palmital. Via de regra é o segundo que coloca as condi-

(12) — Das sete fábricas que foram instaladas no Município de Muaná, duas pertenciam a um proprietário estrangeiro.

ções de venda, uma vez que sabe que se não transacionar com este, pode ser com outro, ou mesmo através de intermediários de outros municípios vizinhos, como por exemplo, os do Município de Abaetetuba.

Esse intermediário além de conhecer o mercado de palmito, ou seja, os locais que ainda têm açaizais no Município, possui embarcação própria. Então o gerente da fábrica lhe confere atribuições para que seja realizada a transação. Contrata os extratores, transporta o palmito para a fábrica, realiza os pagamentos, enfim, é a pessoa mais importante na negociação depois do proprietário da terra.

Após o acerto de preço e bases como vai ser realizado o corte com o proprietário do palmito, o intermediário contrata verbalmente os extratores a fim de realizar o corte. É uma atividade basicamente masculina, onde os grupos de palmiteiros são compostos de 12 a 15 homens, variando de acordo com a quantidade de palmeiras a serem extraídas. O palmito na terra é vendido por milheiros, sendo que um milheiro variava, em 1977, entre Cr\$ 800,00 e Cr\$ 1.000,00. (Tabela 2).

TABELA 2 — Movimento semanal na compra da matéria-prima — 1977

Dias	Quantidade/ Unidade	Custos Cr\$
Segunda-feira	6 077	8.745,00
Terça-feira	557	734,60
Quarta-feira	1 272	1.823,40
Quinta-feira	1 685	2.940,00
Sexta-feira	2 300	2 804,00
T O T A L	11.891	17.047,00

FONTE: Boletim Informativo da Fábrica Ruda.

Vejamos o depoimento de um intermediário de fábrica para melhor caracterizar essa modalidade de venda:

— Hoje (agosto/1977) em dia, as transações são de vários tipos, mas, o mais comum, é a venda no mato. Quem impõem na verdade a maneira de como vender o palmito, é o dono do palmital. Se tem um

proprietário de terra que tem palmito, ele comumente é procurado prá saber as condições como ele quer vender o palmito dele; se ele quer vender no mato, se ele vai se responsabilizar pela tiração, ou se o comprador se responsabiliza, e ele apenas vai fiscalizar a quantia que é tirado. Isto ele faz com muito cuidado, a fiscalização da tiração. Porque o palmito agora tem muito valor, não é como antigamente que tinha muito. Eu por exemplo chego com um proprietário de um palmital e proponho a compra. Ele diz, pois não, vamos negociar, tantos milheiros, 50 milheiros. Eu vou tirar os 50 milheiros. Agora vou procurar extrair segundo suas exigências, como por exemplo, não cortar o palmito fino. Ele não vai querer que eu corte o palmito fino, prá cedo ter novamente. Por outra parte, eu lucro com isso, porque o palmito grosso (maduro) é sempre melhor. Agora tem também alguns que dizem: bem eu vendo meu palmito no mato mas eu me responsabilizo pela tiração, porque sel a quantia que eu vou tirar, e a qualidade que eu quero tirar. Alguns põem em prática isso, principalmente os que tem embarcação própria. Bom, tanto num caso, como no outro, o gerente tem que dá um adiantamento prá gente poder contratar os tiradores. As despesas fica logo por conta de quem manda tirar o palmito.

Nota-se assim, que os processos de extração e comercialização funcionam de acordo com o caráter das relações de produção, onde se pode visualizar a rede de circulação do produto e as diferentes formas de exploração a que fica submetido o extrator. Ou melhor, os caminhos percorridos na transação da matéria-prima, até transformar-se em produto industrializado. No conjunto das relações de produção o extrator funciona como um trabalhador rural, sem emprego fixo, relações de trabalho informais, podendo trabalhar em várias propriedades, dependendo do mercado de trabalho. Não mantém vínculos empregatícios com o fornecedor de mão-de-obra, tendo um "contrato de trabalho", eminentemente verbal. O palmiteiro ganha de acordo com que produz. Por cada cento de palmito extraído ele recebe a quantia de Cr\$ 50,00, sendo a duração média por jornada de trabalho semanal, 800 a 1.000 brotos de açaizeiro.

Vejamos o depoimento de um "fornecedor de mão-de-obra" para melhor exemplificar esse tipo de relação de trabalho:

— No Tauá (rio) eu trabalhava com uma turma nesse trabalho de palmito no mato. Eu trabalhei com uns 12 palmiteiros. Quando aca-

bou o serviço vim aqui (sede municipal) e larguei eles aqui. Acertei a conta com todos, aí eles já tinham outro rumo (corte em outro local), com outro "patrão". Assim é que eles fazem. Trabalham com um e, quando termina, vão com outro. Tem ocasião que não tem quem pare, chega d'um lugar, às vezes ainda está trabalhando comigo e já tem trabalho com outro "patrão", que já "contratou".

Entre o fornecedor de mão-de-obra que comumente é denominado "patrão" e o extrator, há um acerto prévio da atividade a ser desenvolvida e principalmente a modalidade de pagamento. Ou seja, se será semanal ou quinzenal. Esse acerto se coloca em função do local onde será realizado a extração e as necessidades de manutenção do extrator com o de seu grupo familiar. Assim, o palmiteiro ao ser "contratado", recebe adiantado parte do pagamento em dinheiro para as despesas de sua família, bem como as suas, uma vez que vai permanecer no mato durante a realização do corte. Esse adiantamento embora fornecido pelo "patrão" é parte do pagamento efetuado pelo gerente da fábrica, por conta da matéria-prima, que posteriormente será deduzido conforme as remessas transportadas a fim de serem beneficiadas.

Uma vez realizado o adiantamento para as necessidades de subsistência do grupo familiar, o palmiteiro vai para a atividade de extração levando seus instrumentos de trabalho como: terçado, machado e paneiro. Acompanha também seus utensílios domésticos como: panela, copo, colher, prato, faca, lamparina e a rede de dormir. Muitas vezes leva os instrumentos de caça e pesca. Além disso, conduz mercadorias para sua manutenção — salgados (peixe), carnes, enlatados, café, açúcar, feijão, cachaça e muita farinha.

Na mata o grupo de trabalho arma o tapiri,⁽¹³⁾ próximo a margem do rio onde permanecem durante o período de extração, embora quinzenalmente visite a família. Um palmiteiro caracteriza como se realiza as relações de trabalho entre os membros do grupo: -

O tapiri é armado pelo grupo na beira do rio. De lá é que de manhã nós vai pró mato. Levamos um pouquinho de farinha com um

(13) — Cabana coberta de palha, sem paredes, como um único espaço indiviso.

resto de comida prá comer no melo dia e só vamos comer já na janta, na volta do mato. Já vamos jantar no tapiri. Aí é que nós vai comer mesmo. A comida maior, porque se come muito no melo dia, a gente não trabalha mais a tarde. Em geral da turma sempre fica um encarregado prá fazer a bola, esse sai mais tarde pró mato. Os outros saí às 5 horas da manhã. Então quando o outro chega (o que ficou encarregado de fazer a refeição) cada qual paga aquelas horas prá ele. Dá um pouco de palmito prá pagar a hora de trabalho. Agora tem turma que cada um faz a sua bola. Mas o mais comum mesmo, é um cozinhar prá turma. Cada qual dá seu quinhão (arroz, feijão, salgado...) e o camarada responsável cozinha prá todos. Cada dia um fica encarregado pela cozinha. A gente faz rodízio.

Essas turmas de palmiteiros formam pequenas unidades através de seus grupos de trabalho. São grupos primários onde seus membros mantêm um contato estreito e pessoal na vida diária, onde participam da mesma estrutura espacial, hábitos, valores peculiares de suas vidas na comunidade. Firth (1974: 60-61) considera grupo primário as unidades de pequena escala como — família, grupo de trabalho, grupo de vizinhança, grupo de recreação.

Se acontecer de um extrator durante sua permanência no mato necessitar de algum mantimento, então solicita ao "patrão", e este, quando de suas viagens de transporte de palmito, aproveita e compra o pedido. Essa despesa será computada por ocasião do pagamento de sua produção no trabalho. Geralmente o mais solicitado são mantimentos para a alimentação. Esse tipo de relação estabelecido entre extrator e "patrão" funciona em parte, como sistema de aviação, na medida em que existe um adiantamento em dinheiro no início do trabalho, como também quando o palmiteiro solicita algo ao "patrão". Todavia, o palmiteiro está sempre em crédito no momento dos ajustes das contas, ao contrário, do que ocorre com o seringueiro ou madeireiro que sempre fica em débito, além de ficar sujeito a outros tipos de obrigações, como por exemplo, de só comprar no estabelecimento comercial, quando o patrão é comerciante (vide sistema de aviação).

A venda do palmito na terra como os demais tipos de transação, ou sejam, palmito no porto e palmito na beira, obe-

decem uma classificação de acordo com a qualidade da matéria-prima. São classificados em: palmito de primeira que é o de maior grossura, com um diâmetro de uns 3 cm; palmito de segunda que é o de grossura média, variando entre 2,5cm a 2,8cm de diâmetro; e o de terceira que é o palmito de inferior qualidade com menos 2,5cm. Além desses, a matéria-prima pode ser transacionada não se submetendo a nenhum tipo de classificação o que é denominado "palmito corrido", ou seja, a mistura dos três tipos de palmito.

Contudo, a matéria-prima só passa por uma classificação no momento de ser comercializada nas indústrias beneficiadas. O cento do palmito de primeira estava sendo pago em agosto de 1977 a razão de Cr\$ 250,00; o de segunda variando entre Cr\$ 180,00 e Cr\$ 200,00; enquanto que o palmito de terceira a Cr\$ 130,00, e às vezes até menos, dependendo da condição em que se encontrava. Já o palmito corrido seu preço é muito variável, geralmente uma média entre os três preços.

A partir da classificação a matéria-prima passa por uma série de operações de beneficiamento. Inicialmente é levada do picadeiro⁽¹⁴⁾ por uma *padiola*⁽¹⁵⁾ a fim de receber a primeira descascação que consiste em retirar-se os vários envoltórios do broto. Efetuada esta operação de descascamento a matéria-prima vai para o *banco*.⁽¹⁶⁾ Neste momento o palmito segue para a segunda descascação e, logo recebe o corte, que é feito em pequenas tábuas com escala. É cortado com certa rapidez, caindo em um vasilhame denominado *tanque* que contém salmoura. A partir daí o palmito já está em conservação.

Após estas operações o palmito vai ser enlatado. Uma média de dois brotos para uma lata de 1 quilo. Daí vai para

(14) — Denominação do local em que ficam depositadas as cascas da matéria-prima. Geralmente é uma área livre próximo do porto.

(15) — Caixa de madeira composta de quatro alças onde é carregada a matéria-prima para ser beneficiada. Os homens que realizam essa tarefa de carregamento são denominados *padioleiros*.

(16) — Balcão de madeira onde é realizada a segunda descascação e o corte para o enlatamento.

uma salmoura especial que contém — sal, ácido cítrico e sulfito. Em seguida as latas vão para o "banho-maria", sem o lacramento final. Todas arrumadas em um depósito recebem aquecimento. Nesta operação leva uma média de 15 a 20 minutos conforme a temperatura da água. Depois as latas vão ser recravadas e colocadas nas grades. Quando os tanques estão completos, param a recravação sendo cronometrado o tempo de cozimento. Este dura uma média de 1 hora e 20 minutos aproximadamente com uma pressão oscilando entre 85 a 90 libras. Em seguida as latas são retiradas e colocadas em um outro *tanque* com água natural. A operação de esfriamento não obedece um tempo cronometrado, sendo as latas banhadas por meio de uma mangueira, ficando inclinadas para não acumular água nas tampas e não enferrujar.

No dia seguinte as latas são limpas e untadas com óleo, sendo posteriormente transportadas para Belém onde vão ser rotuladas de acordo com o mercado em que serão negociadas. Somente nas duas fábricas que comercializam mais com o mercado externo é que as latas ou os vidros já saem do Município para Belém, rotuladas.

Segundo informações fornecidas em 1975 por um gerente de uma das fábricas de proprietário estrangeiro, a compra diária de matéria-prima variava entre 5 a 20 mil centos de brotos, que apesar de tudo não atendia a demanda do mercado consumidor. Já em 1977 a compra decaiu 50% em razão da própria escassez do açaizeiro.

Depois de beneficiada a matéria-prima a produção é destinada tanto para o mercado nacional como para o mercado externo. Através de um boletim diário da mesma fábrica de empresário estrangeiro verificou-se que em 1975 de 3.367 toneladas de palmito, 2.505 foram exportados para a França e Estados Unidos e somente 865 toneladas seguiram para o Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina. Já em 1977 constatou-se uma produção de 1.400 toneladas para o mercado internacional e 720 toneladas para o mercado interno.

Geralmente a divisão de trabalho nas fábricas se realiza conforme as atividades. Com exceção do carregamento e o

descascamento dos protos que são tarefas exclusivamente masculina, a mulher participa das demais atividades que envolvem o processo de beneficiamento. Portanto, o corte dos protos para serem enlatados, a recravação e a limpeza das latas, são ocupações femininas. Em geral meninos de 11 a 15 anos trabalham com os homens adultos no descascamento, bem como na manutenção da limpeza da área aberta, ao lado da fábrica, onde se realiza o processo de descascamento da matéria-prima.

A jornada de trabalho é de 8 horas diárias, embora funcione em horário noturno quando há matéria-prima em quantidade. Contudo isso só aconteceu na época do "boom" do palmito. Atualmente, as indústrias que permanecem funcionando, no máximo trabalham 3 a 4 dias semanalmente, devido a escassez do palmito.

Tanto homens como menores são pagos como diaristas. Os primeiros recebem a base do salário mínimo regional, enquanto que os segundos a metade desse salário. Nota-se que a mão-de-obra infantil tem maior procura, uma vez que os custos salariais são menores para as indústrias e, conseqüentemente, mais lucrativos, principalmente considerando que os meninos realizam o trabalho com a mesma destreza que os adultos. Quanto aos outros empregados, geralmente as mulheres, ganham a base do salário mínimo mais com vínculos empregatícios regidos pelas leis trabalhistas.⁽¹⁷⁾.

Embora se encontre nas fábricas homens adultos com a "carteira assinada" como costumam dizer, ocupando-se das atividades de descascamento e carregamento, são sempre em menor quantidade, pois, como já dissemos anteriormente, é menos oneroso para as indústrias a contratação de diaristas.

Atualmente com a queda do palmito os empregados, tanto homens como mulheres, são pagos como diaristas. Ge-

(17) — Com o fechamento das fábricas essas leis não foram cumpridas e ainda tramitam pela Justiça processo de muitos empregados. No mais, quando em funcionamento, algumas fábricas não cumpriam as leis como direito a férias, além de ser demitida a mulher que se encontrasse em estado de gestação.

ralmente são chamados os antigos trabalhadores que na maioria das vezes ainda estão com a "esperança" de retornar suas atividades com a reabertura das fábricas.

Observa-se que se trata de um sistema de exploração de força de trabalho bastante peculiar de um local onde há abundância de mão-de-obra. Além de ser vantajoso para as empresas, expressa uma forma de submissão do trabalhador sem outra opção que se vê "privado na sua ação e ganhando o mínimo necessário para sua sobrevivência" (D'Incao e Melo, 1976: 65).

Resumindo, as características marcantes que se distingue no processo de produção envolvendo extratores e empregados das fábricas visualiza-se o seguinte quadro :

- emprego temporário
- relações empregatícias "informais" em sua grande maioria
- meio de transporte canoa a remo e motorizada, além das grandes caminhadas a pé
- precárias condições humanas de moradia, a exemplo os tapiris nas matas
- mão-de-obra avulsa
- caráter episódico da atividade do corte da matéria-prima
- precariedade do vínculo empregatício como a instabilidade do trabalho e a forma de remuneração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em Muaná, embora localizado em solo eminentemente úmido e propício ao desenvolvimento espontâneo do açaizeiro, o corte indiscriminado para a industrialização do palmito provocou uma diminuição natural uma vez que não houve reflorestamento. Dizem os botânicos que o aproveitamento do açaizeiro para o beneficiamento do palmito deverá obedecer normas específicas de manejo.

Aparentemente somente dois fatores concorreram para a derruba indiscriminada das árvores nativas. De um lado os

proprietários de açaizais que não tendo "consciência do problema" e necessitando de dinheiro de imediato "lançavam mão" do que lhes pertenciam; e de outro, os empresários compravam palmito imaturo para a comercialização com o mercado interno, embora contrariando as leis do IBDF.⁽¹⁸⁾ Tal norma, visa justamente evitar o corte das árvores que ainda não alcançaram sua maturidade e pleno desenvolvimento.

No entanto, o fato que levou há uma maior velocidade de produção é que as empresas estão em função de atender a demanda do mercado e não os interesses da população. A destruição do açaizeiro poderá acarretar problemas na dieta alimentar das classes de renda mais baixas da população urbana, como também da população interiorana, no caso os habitantes da ilha de Marajó, considerando que o "vinho" do fruto do açaizeiro é um alimento básico, de preço acessível.⁽¹⁹⁾

Como se vê, nas unidades de produção de palmito funciona um sistema que não está interessado na segurança e continuidade, e sim na mudança, levando à maximização de lucros, utilizando-se de recursos predatórios, não atendendo as necessidades sociais, voltadas mais para reação das forças de mercado. Predominam razões puramente de ordem econômica, esquecendo o contexto sócio-cultural de seus habitantes. Nem mesmo a argumentação de que as empresas de palmito criaram novos empregos satisfaz, uma vez que o número de empregados que as fábricas absorve é pequeno em relação à

(18) — "O IBDF em sua portaria 1.283 de 2/02/70, art. 13, parágrafo 1º, sabiamente regulamentada as características exploratórias de palmito ao determinar em seu item III:"

"apresentar o miolo ou creme, que é a parte comestível, com no mínimo 3 (três) centímetros de diâmetro, visto em corte transversal, em cada partida, uma percentagem de até 20% no máximo de diâmetro mínimo de 2,5 cm". (IBDF, apud Calvazara, 1972).

(19) — Na cidade de Muaná o litro do açaí estava sendo vendido a Cr\$ 5,00, enquanto que em Belém a Cr\$ 10,00 (1977). Isso somente para se ter uma idéia uma vez que o preço pode variar em função do período de safra e também da consistência.

população, (20) Além disso, como já foi colocado anteriormente, o palmito não entra na dieta alimentar do muanense e, nem mesmo a população de Belém se beneficia com a exploração, pois o palmito vai diretamente para os mercados do Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina (21) e para o mercado internacional.

SUMMARY

Analyses are made of the industrialization of açai palm (*Euterpe oleracea* Mart.) exploitation and of the work relations between palm cutters and local processers in the municipality of Muaná, on the island of Marajó, Pará State, Brazil. The central focus of the study is on factors affecting the production of açai palm products, and the object of the study is the improvement of açai extraction as a small-sale economic enterprise. Three topics are treated: (1) botanical aspects of the açai palm, its distribution and ecology, together with harvesting methods and uses of the fruit; (2) history of the municipality in view of the exploitation of the açai palm; and (3) the process of açai extraction and the organization of labor in production cooperatives, with consideration of the inter-relationships between economic partners, from the purchase of raw materials to the production of the commercial product.

BIBLIOGRAFIA CITADA

ALVES, I.

1977 — **Campesinato e Mudança Social numa área amazônica**. Projeto de pesquisa, 16 f. mimeograf.

BELSHAW, C. S.

1968 — **Troca tradicional e mercado moderno**. Rio de Janeiro, Zahar. 180 p.

(20) — Das sete fábricas do Município de Muaná, uma média de 60 empregados absorve cada empresa, o que significa 420 trabalhadores, para uma população de 15.001 habitantes.

(21) — O palmito consumido pela população de Belém, explorado na ilha de Marajó, é comprado de depositário, desses Estados do sul do país, o que encarece sobremaneira o produto.

BRABO, M. J. C.

1977 — **Os roceiros de Muanã**. Dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal da Bahia. Salvador. 102 p. II.

CALZAVARA, B.

1972 — **As possibilidades do açaizeiro no estuário amazônico**. B. FCAP, Belém, 5. 103 p. II.

CAVALCANTE, P. B.

1976 — **Frutas Comestíveis da Amazônia**. 2. ed. Belém, Habib Frahja Neto, ed. 154 p., II.

D'INCAO e MELO, M. C.

1976 — **O Boia Fria: Acumulação e Miséria**. 3 ed. Petrópolis, Vozes. 154 p.

FERREIRA, A. BUARQUE DE HOLANDA

1975 — **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro, Nova Fronteira.

FIRTH, R.

1974 — **Elementos de organização social**. Trad. Dora Flaskman e Sérgio Flaskman. Rio de Janeiro, Zahar 274 p. II. (Biblioteca de Antropologia Social).

HARNECKER, M.

1973 — **Os conceitos elementares do materialismo histórico**. Brasília, J. Olímpio. 317 p.

IBGE

1972 — **Carta do Brasil ao Milionésio**. Rio de Janeiro.

MIYAZAKI, N. & ONO, M.

1958 — **O aviamento na Amazônia (Estudo sócio-econômico sobre a produção de juta)**. *Sociologia*, S. Paulo, 20 (3): 366-396.

1973 — **O açaí, nosso herói**. *O Liberal*, Belém, 1. abr., p. 8-9.

PACHECO, M. E. L.

1977 — **Circuitos de mercado e padrões de consumo alimentar entre camponeses de origem cearense numa região do Pará**. Rio de Janeiro. f. mimeograf.

RECENSEAMENTO GERAL DO BRASIL, 8. 1970

1973 — **Censo demográfico**. Pará. Rio de Janeiro, IBGE. 421 p. (Ser. regional, v. It. 4).

SANTOS, R. A.

1977 — **História econômica da Amazônia (1800-1920)**. São Paulo, v. 1. /Tese/.

SAYFERTH, G.

1974 — **A colonização alemã no vale do Itajai-Mirim; um estudo de desenvolvimento econômico**. Rio de Janeiro, Movimento. 159 p., II.

TUPIASSU, A.

- 1967 — **Três condicionantes da vida rural amazônica.** Belém. mimeograf.

VELHO, O. G.

- 1972 — **Frentes de expansão e estrutura agrária;** estudo do processo de penetração numa área da Transamazônica. Rio de Janeiro, Zahar. 178 p.

- 1976 — **Capitalismo autoritário e campesinato;** (Um estudo comparativo da fronteira em movimento). São Paulo, Difel. 261 p.

(Aceito para publicação em 3/11/78)



Est. I — a) Vista parcial da cidade de Muana; b) Rampa que funciona como entreposto comercial da cidade, observando-se a venda do fruto do açaí (Fotos: Brabo)



Est. II — a, b) Homens descascando o broto do açazeiro para o beneficiamento (Fotos: Brabo).



Est. III — a) Concentração de açaizeiros na várzea; b) Mulheres enlatando o palmito em uma das fábricas do Município de Muaná (Fotos: Brabo).

BRABO, Maria José C. **Palmiteiros de Muaná — Estudo sobre o processo de produção no beneficiamento do açaizeiro. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Nova Série: Antropologia, Belém (73): 1-29, jan. ilus.**

RESUMO: Análise do processo de industrialização e relações de trabalho entre extratores e empresas localizadas no Município de Muaná, na ilha de Marajó, no Estado do Pará. Como preocupação central focaliza as relações de produção, tendo em vista o beneficiamento de um produto natural, a palmeira do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), como também as modalidades de transação no mercado. Neste contexto, o trabalho está dividido em três partes principais: 1) evidencia os aspectos gerais de açaizeiro, apresentando uma panorâmica botânica, a área de maior incidência, o ambiente propício para o desenvolvimento e as condições climáticas; ao lado disso, apresenta as técnicas de extração e as formas de utilização do fruto; 2) histórico do Município estudado, considerando as mudanças ocorridas, em função do beneficiamento do açaizeiro; 3) o processo de extração e organização do trabalho nas unidades de produção, verificando a rede de relações que se estabelece entre agentes sociais na compra da matéria-prima, até transformar-se em produto industrializado; e em seguida faz considerações finais, buscando um melhor entendimento desse aspecto da realidade amazônica.

CDU 338.634.08

CDD 338.17495

MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

t



FALANGOLA

OFFSET

BELEM

PARÁ