

MATERIA NAO LIBERADA PARA PUBLICAÇÃO

EXCLUSIVO AMBIENTE RAE

COPIAS PARA TONICA E RODRIGO LARA MESQUITA / AE

DE LIANA JOHN / AE

EXPEDIÇÃO DEMENE - MATÉRIA (6)

PALMITO E ABACAXI - A OPÇÃO INDUSTRIAL - 102 LINHAS

TEXTO LIANA JOHN /AE

FOTOS CLAYTON LINO E LUIZ PRADO

Enlatar palmito na cheia e abacaxi na vazante pode se tornar uma opção econômica e até sustentável para os habitantes de Barcelos, nas margens do rio Negro, 430 quilômetros a noroeste de Manaus, no estado do Amazonas. O palmito lá extraído é de jauari - uma palmeira cheia de espinhos dos pés ao cerne - que cresce em abundância nas ilhas e igapós dos rios Negro e Demene. Sua extração é tradicional para consumo das populações ribeirinhas, mas nos últimos 7 anos esse palmito também vem sendo beneficiado na única fábrica da cidade, a Jauari, implantada com incentivos fiscais e de propriedade do Grupo Machline (Sharp).

Já o abacaxi é uma cultura introduzida na região há apenas dois anos, pelo próprio Grupo Machline. Foram plantados 8 hectares de variedades diversas, a título de experiência, e a empresa espera aumentar a área para 100 hectares, tão logo regularize a produção no campo e ajuste as máquinas para enlatar grandes quantidades. O produto seria beneficiado pelos mesmos funcionários que trabalham com o

palmito, mas na época seca, quando a vazante dos rios não dá acesso aos palmitais.

Além de ser uma alternativa para a ociosidade da fábrica, o abacaxi pode se transformar numa opção econômica para substituir produtos extrativos em baixa, como a sorva ou a piaçaba. A sorva é uma goma extraída de árvores à maneira da seringa, largamente utilizada na fabricação de chicletes, até a indústria encontrar um substituto à base de petróleo e os preços despencarem. A piaçaba, fibra usada na fabricação de vassouras, vai pelo mesmo caminho, com a invasão dos mercados pelas vassouras de plástico.

Alguns homens que extraíam sorva e piaçaba, na região de Barcelos, começam a se voltar para a agricultura e já houve quem consultasse o gerente da Jauari, Antonio Albertino Neto, para saber se a empresa compraria abacaxi de terceiros. "Quem puder me garantir uma safra de pelo menos 300 abacaxis, eu pego", assegura Albertino Neto. Da fruta são feitas geléias e doces em calda. O abacaxi promete resolver os graves problemas de sazonalidade do palmito, determinados pelas técnicas rudimentares de extração ainda utilizadas.

O palmito de Jauari só pode ser cortado quando está com água pelo meio do tronco. Os palmiteiros chegam às árvores de canoa e as derrubam a golpes de terçado. Antes que o tronco afunde e ainda dentro d'água, é cortado o palmito, de cerca de um metro. O palmiteiro puxa só o palmito para dentro da canoa e apara os espinhos, deixando todo o resto da palmeira para o rio levar. Cada palmiteiro corta de 80 a 150 palmitos por dia, recebendo uma média de 22 cruzeiros a unidade.

Depois de descascado, cortado, cozido em salmoura e enlatado, o palmito é vendido ao comércio a um preço médio de 750 cruzeiros a

lata. Os varejistas locais acrescentam uma margem de lucro de 40% e o produto segue para cidades vizinhas e Manaus.

No período de corte, os palmiteiros permanecem nas ilhas por vários dias, dormindo em barcos de apoio e estocando os palmitos nos galhos das árvores semi inundadas. Periodicamente, um barco da empresa vai às ilhas buscar o estoque e vender mantimentos aos homens. A estrutura de preços e a relação de trabalho não é muito diferente do praticado pelos patrões de piaçaba e sorva, que praticamente trocam trabalho por comida. Ninguém nunca ouviu falar em carteira assinada e o preço raramente é discutido: o comprador é quem fixa o valor e quem trabalha na extração pega ou larga.

O gerente Albertino Neto garante que os palmiteiros tem naquela fábrica o melhor emprego da cidade e o problema não está nos salários, mas nos bares. "Aqui somos obrigados a pagar por palmito, por que tem elementos que não querem ganhar, preferem ficar na mesa do bar", diz. De acordo com ele, um palmiteiro bom pode tirar até 200 palmitos num dia e trabalhar oito dias seguidos na mata: "tive um palmiteiro bom que saia de manhã cedo e até as dez horas já tinha cortado 80 palmitos, mas aí ele se deitava na rede e não fazia mais nada até o dia seguinte. Resultado: ganhava pouco porque não trabalhava".

Para "incentivar" os palmiteiros a ter uma boa produção, Albertino Neto paga de 20 a 30 cruzeiros para os homens que retiram mais de 100 palmitos por dia e apenas 15 a 24 cruzeiros para os que tiram menos de 100. A variação nos preços depende da qualidade do palmito, de segunda ou de primeira. A fábrica tem capacidade para processar cerca de 3 mil palmitos por dia, mas funciona com capacidade ociosa porque a produtividade dos palmiteiros está muito abaixo disso.

"Se alguém disser que tem falta de emprego nessa cidade é mentira, porque eu tenho emprego pra quantos quiserem tirar palmito", alega o gerente.

Romualdo Mateus, um dos palmiteiros a serviço da Jauari, explica porque é difícil conseguir mais gente para trabalhar na extração. De acordo com ele, a atividade exige prática, muito esforço e ocorrem muitos acidentes. Um palmiteiro sem prática não tira mais de 40 palmitos num dia e sempre termina com algum ferimento. "Eu mesmo tive dois acidentes. Uma vez tinha dois jauaris e um filhote no meio, levantei a mão pra cortar o filhote e minha mão foi direto nos espinhos. Foram dez dias sem poder mexer a mão, sem poder fazer nadinha mesmo", conta Mateus.

As palmeiras de jauari, além de ter espinhos, abrigam insetos e animais peçonhentos. "Tem a formiga doida, que cai na gente e entra pela roupa, deixa a gente doido; tem uma outra formiga grande que pica ardido, também dá aranha e dá jararaca e coral. As cobras ficam enroladas na 'capemba' do palmito e quando a gente corta tem que ser rápido pra jogar a cobra n'água". Capemba é o ponto de onde saem as folhas e o cerne do palmito.

Mesmo os palmiteiros experientes não aguentam muitos dias seguidos na mata. E quando eles vão para a cidade, a produção da fábrica pára. Acidentalmente, é essa falta de continuidade na extração que hoje garante o tempo necessário à recuperação natural dos palmitais. Uma palmeira de jauari leva em média 4 anos para chegar ao ponto de corte e cada vez que se tira um palmito, a árvore inteira é sacrificada. Ninguém replanta jauari nas matas das ilhas, nem se pensa em cultivos racionais.

Através de um zoneamento econômico-ecológico, como o que está em execução pela equipe de pesquisadores da Expedição Demene, os estoques naturais de palmito poderiam ser manejados. Aí, a sustentabilidade desse sistema extrativo dependeria de um plano racional e não do acaso ou da falta de mão-de-obra para a indústria.



