Produção de hortaliças em "tendais" em áreas de várzeas na Ilha do Marajó, Pará

Production of vegetables in tents in floodplain areas in Ilha do Marajó, Pará

RAMOS, Gilfran dos Anjos[1]; FOPPA, Carina Catiana[2]
[1] Universidade Federal do Pará, gilfranramos@gmail.com; [2] Universidade Federal do Paraná, ccfoppa@gmail.com

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos das/os Agricultoras/es, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Este relato de experiência trata do cultivo de hortaliças em canteiros suspensos, conhecido como “tendais”, em área de várzeas, na comunidade tradicional de São Miguel do Pracuúba, localizada no município de Muaná na Ilha do Marajó (PA). São reutilizados resíduos, como canoas, paneiros, estipes de açaizeiros, baldes, casco de geladeira, fogões e máquinas de lavar quebrados como base para o plantio de hortaliças. O reaproveitamento de resíduos evita o descarte em locais impróprios, como rios e igarapés. O fortalecimento desta atividade decorre das atividades acadêmicas no Curso de Etnodesenvolvimento da UFPA, a qual permitiu realizar um diálogo contínuo com moradores da comunidade e recuperar relatos de anciões sobre a importância de se cultivar “tempero”, assim chamado por eles. O sistema de cultivo possibilita uma produção sem contaminação por agrotóxico, segurança alimentar, destinação adequada de resíduos, fortalecimento da agricultura familiar e dos saberes tradicionais.
Palavras-Chave: resíduos sólidos; amazônia; comunidades tradicionais; tempero; etnodesenvolvimento.

Contexto

Essa experiência foi vivenciada no contexto do Curso de Graduação em Etnodesenvolvimento, da Universidade Federal do Pará (UFPA), o qual é realizado na modalidade intervalar, em sistema de alternância - Tempo Universidade (TU) e Tempo Comunidade(TC). O curso é resultado da implementação das Políticas Afirmativas e permite o ingresso de povos e comunidades tradicionais.
Como extrativista da Comunidade tradicional de São Miguel do Pracuúba, localizada na Ilha do Marajó, Estado do Pará (Figura 1), ingressei no Curso em 2016. Durante as pesquisas do Tempo Comunidade associadas às temáticas de Meio de Subsistência e Meio Ambiente, realizei entrevistas com a minha comunidade. Nesse processo de construção participativa percebi as problemáticas que assolam a comunidade, principalmente no que diz respeito à alimentação local.

A partir de observações e conversas informais com moradores, orientado por abordagens qualitativas de pesquisa-ação, realizei um Trabalho de Conclusão de Curso, relacionando a agricultura familiar e a problemática dos resíduos sólidos nas comunidades ribeirinhas amazônicas.

Desse processo, como pesquisador e extrativista[1], pude desenvolver um trabalho de mobilização com a comunidade para fortalecer os conhecimentos e práticas tradicionais - agroecológicas, associados à segurança alimentar.

Figura 1- Comunidade de São Miguel do Pracuúba, Estado do Pará.

Fonte: André Santos (2019).

Descrição da Experiência

A comunidade tradicional de São Miguel do Pracuúba, localizada no município de Muaná na Ilha do Marajó, Estado do Pará, realiza inúmeras atividades tradicionais, como extrativismo do açaí, agricultura, pesca, etc. O cultivo de hortaliças em canteiros suspensos, conhecido tradicionalmente como “tendais”, em regiões de área de várzeas como visto no Marajó é uma prática ancestral.
A agricultura familiar no contexto amazônico, sempre buscou alternativas de cultivo sustentável e agroecológico. Os tendais, conhecidos popularmente entre os ribeirinhos, tornaram-se uma alternativa eficaz de produção de hortaliças trazendo segurança alimentar às famílias que a cultivam. Este tipo de atividade se perpetua há décadas e é mantida até os dias atuais, proporcionando o fortalecimento da agricultura de subsistência, de forma sustentável e ecológica.

As hortaliças cultivadas em tendais são: coentro, chicória, cebolinha, couve, pimentinha, alfavaca e plantas medicinais, como boldo, mastruz , hortelã, etc. Os tendais são feitos em resíduos sólidos, como canoas, paneiros, estipes de açaízeiros, resto de madeiras, bacias, baldes, casco de geladeira, fogões e

[1] Primeiro autor deste relato de experiência.

máquinas de lavar quebrados. Esses resíduos servem como base para o plantio de hortaliças e permitem a reutilização de resíduos (Figura 2).

Figura 2- Tendais suspensos na comunidade tradicional.

A descrição dessa atividade e sua importância, tanto no âmbito econômico, social e ecológico, foi realizada a partir de um diagnóstico participativo com a Comunidade, com entrevistas, visitas e diálogos informais com cerca de 10 famílias. Os relatos de anciões, como do Sr. Antonio, de 86 anos, recuperaram a importância de cultivar hortaliças, denominadas como “temperos” pela comunidade.

Com a realização de um processo de pesquisa-ação participativa, o cultivo de hortaliças passou a ser fortalecida, sendo problematizado com a comunidade a necessidade de valorizar as práticas tradicionais, o cultivo agroecológico sem contaminação por agrotóxicos, a valorização da agricultura familiar e a destinação adequada dos resíduos sólidos.

O extrativismo vegetal, animal e mineral se perpetua tradicionalmente de geração em geração dentro das comunidades. Esta prática é passada de pais para filhos dentro do núcleo familiar, fortalecendo a oralidade e os conhecimentos tradicionais. Na comunidade de São Miguel do Pracuúba não é diferente. O intuito deste trabalho não é falar do extrativismo em si, mas sim da forma na qual são cultivadas as hortaliças em áreas de várzeas em uma perspectiva agroecológica, com reutilização dos produtos oriundos das atividades locais.

Como pesquisador pertencente à comunidade tradicional, e tenho minha trajetória de vida construída dentro da comunidade..O processo de pesquisa foi constituído eminentemente dentro de minha pertença, com pessoas da minha comunidade que tem como base de subsistência a agricultura familiar. Portanto, todo o processo de pesquisa-ação envolveu os saberes tradicionais e a agroecologia desenvolvida por essas pessoas.

Resultados

A Implantação dos tendais são práticas realizadas há gerações, principalmente entre as mulheres, e passou a ser mais intensa nas áreas ribeirinhas. As famílias

passaram a produzir diversidades produtivas em seus canteiros suspensos como hortaliças e plantas medicinais. A dificuldades para aquisição de produtos oriundos do gênero alimentício e medicinal com, coentro, cebolinha, chicória, pimentinha doce, cominho, alfavaca, couve, hortelã , mastruz, boldo etc., contribuiu para que as famílias buscassem alternativas sustentáveis e ecológicas, gerando segurança alimentar. Enquanto gênero alimentício - “Temperos”, estes são apreciados na culinária tradicional amazônica.

A maneira pela qual as famílias buscaram cultivar em áreas de várzea, são diferenciadas de outras regiões. As várzeas são ambientes que ao longo do dia, pela influência das marés, enchentes (maré alta) e vazantes (maré baixa), com solo permanentemente encharcados, impossibilita o cultivo de hortaliças diretamente no solo. Ao dar outro significado para utilização de resíduos, possibilitou-se a implantação de vários estilos e formas de tendais agroecológicos. Os resíduos das atividades extrativistas, como estipes de açaizeiros, canoas e paneiros, passaram a ter outra utilidade e não mais o descarte. Outros produtos, oriundos da matéria orgânica, como esterco do caroço do açaí e casca do palmito, serragem e pau podre, também são reutilizados. Estes resíduos e matérias orgânicas são fundamentais para o desenvolvimento da cultura em várzeas para o tratamento do solo.

Além disso, a prática possibilitou a reutilização de resíduos sólidos, que passaram a ser mais frequente dentro das comunidades como: os baldes, bacias, cascos de geladeiras, máquinas de lavar e paneiros de fibras, este último, mais frequente em seu uso e, consequentemente, seu descarte. Esta prática de reutilização de resíduos, tradicionalmente começou sendo realizada em canoas e paneiros, perpassando até chegar nos objetos industrializados acima citados.

Muitas famílias passaram a dar outro sentido de utilização para esses objetos passaram a ser ambientes de cultivo de hortaliças, evitando assim o descarte em locais indesejáveis, como rios e igarapés.

A importância de se ter um sistema sustentável, orgânico oriundo da agroecologia e promovido pelas comunidades tradicionais, é que ela inibe o descarte inadequado de resíduos sólidos. Como o aumento do número de resíduos sólidos aumenta a cada ano, sem ter local de destinação adequada, as famílias ribeirinhas passaram a adaptar os resíduos para objetos de cultivos. Foi a partir desses anseios e a falta de política pública, que as próprias famílias deram outros significados para os resíduos. O formato de cultivo desenvolvido pela agricultura familiar, de comunidades ribeirinhas, não permite o descarte em locais indesejáveis. Promover a reutilização desses objetos, permite uma prática sustentável.

A prática de cultivo de hortaliças em resíduos sempre foi realizada nas comunidades ribeirinhas, primeiramente em resíduos produzidos por eles mesmos ou que a natureza fornece. Portanto, essa atividade passou a ser mais intensiva principalmente com aumento de resíduos industrializados. Muitos não percebem a importância desse tipo de sistema de cultivo para sólidos.

As famílias passaram a consumir alimentos de procedência orgânica, sendo que o sistema tornou-se mais sustentável. Muitos produtos oriundos de outros municípios, principalmente vindos da Central de Abastecimento do Estado do Pará (CEASA), deixaram de ser consumidos e passaram a consumir seus próprios produtos produzidos em seus tendais.

Dessa forma a agricultura familiar ribeirinha, mesmo sem muito infraestrutura, mas com seus saberes tradicionais, consegue produzir tanto para seu consumo, como destinar os excedentes para comercialização e ter retorno financeiro para as famílias. Observa-se que algumas famílias já produzem para comercializar suas hortaliças em paneiros, prática comum entre os ribeirinhos.
Saí das matas, percorri rios, levando na bagagem a coragem e os conhecimentos tradicionais do caboclo marajoara que enfrenta dificuldades, mas nunca desiste de seus objetivos e sonhos.

Agradecimentos

Agradeço a todos os povos de comunidades tradicionais que tem como meio de subsistência a agricultura familiar amazônica, em especial as famílias de minha comunidade de pertencimento que há décadas sofrem com a falta de políticas públicas, mas não deixam de lutar por uma agricultura de subsistência agroecológica.