



Entre caminhos d'água:

Histórias de populações tradicionais e relações ancestrais com os recursos naturais e paisagens pantaneiras



Wetlands
INTERNATIONAL

Entre caminhos d'água: Histórias de populações tradicionais e relações ancestrais com os recursos naturais e paisagens pantaneiras

Campo Grande - MS
2019



Wetlands
INTERNATIONAL



Esta publicação foi realizada no âmbito do Programa Corredor Azul da Wetlands International, financiada por

club ecology

© 2019 Wetlands International Brasil

O conteúdo desta publicação pode ser reproduzido livremente para fins educacionais, de divulgação e outros fins não comerciais. É necessária uma permissão prévia para outras formas de reprodução.

Esta publicação pode ser citada como: Entre caminhos d'água: Histórias de populações tradicionais e relações ancestrais com os recursos naturais e paisagens pantaneiras. Campo Grande, MS: 2019. Programa Corredor Azul. Wetlands International. Brasil.

Wetlands International
Brasil
+55 67 3045 5456
corredor_azul_pantanal@mupan.org.br
corredorazulpantanaLorg

O material apresentado nesta publicação e as designações geográficas utilizadas não implicam opinião alguma da Wetlands International Brasil sobre a situação legal de qualquer país, território ou área, em relação à delimitação de suas fronteiras.

Equipe Técnica

Josiane Barbosa, Lílian Pereira e Pedro Cristofori, André Nunes e Regina Rapacci

Apoio

Angela Zanon, Ariel Albrecht, Blanca Vaccari, Cida Donatti, Escola Municipal Thomaz Laranjeira, professores e alunos, Instituto ACAIA Pantanal, Marcio e ajudantes da Pousada Fuerte Olimpo, Maurício, Salvador, Sylvia e Escola Jatobazin-
ho, Wanda Faleiros

Diagramação

Lennon Godoi

Fotos

Acervo Programa Corredor Azul - Pantanal

Revisão

Áurea da Silva Garcia, Rafaela Danielli Nicola, Marília Leite



Apresentação

Corredor Azul é um programa da Wetlands International que tem como objetivo salvaguardar a saúde e conectividade das áreas úmidas do Sistema Paraná-Paraguai. Coordenado pelo escritório da América Latina e Caribe, na Argentina, o programa é executado em nível macrorregional ao longo do Sistema, e tem três áreas úmidas icônicas onde converge ações focais: Pantanal, no Brasil e Esteros de Iberá e Delta do Paraná, na Argentina. Para alcançar os objetivos, o Programa é desenvolvido à partir de quatro eixos: geração de conhecimento, projetos demonstrativos, mobilização, e incidência sobre políticas e investimentos. No Brasil o programa é implementado pela Mupan – Mulheres em Ação no Pantanal. O Programa Corredor Azul (PCA) conta com o apoio de DOB Ecology.

Uma das formas de alcançar os objetivos traçados pelo Programa é através da promoção de economias sustentáveis que estimulem a inclusão social e justiça ambiental. Assim, identificar e incentivar novos sistemas econômicos que facilitem essa transição perpassa pela compreensão das formas particulares de arranjos sociais existentes e suas interações com a paisagem e biodiversidade, bem como seus reflexos nas economias locais atuais. O Pantanal abriga inúmeras comunidades tradicionais e indígenas, que vivem parcial ou integralmente dos recursos naturais. Erroneamente tratadas como populações “vulneráveis” e desprovidas de conhecimentos, essas comunidades e núcleos familiares desenvolveram seus modos de vida acompanhando o ritmo das cheias e secas do Pantanal, e adaptando tecnologias para, não apenas sobreviverem, mas prosperarem nesses sistemas de áreas úmidas. A combinação entre práticas ancestrais e interação com as tendências sociais para caminhos mais sustentáveis faz com que a região pantaneira, de grande sociodiversidade, seja uma fonte de inspiração para tecnologias sociais includentes e soluções inovadoras para os desafios ambientais.

Com esse intuito, o Programa Corredor Azul promoveu a contagem de histórias e registros de práticas ancestrais, resgatando os conhecimentos repassados oralmente, aprendidos com o ritual diário de interação com a natureza, e adaptado segundo as mudanças sociais e econômicas.

Além de conversas informais e pesquisa com dados secundários, foram realizadas duas atividades de campo com uma equipe composta por integrantes do Programa Corredor Azul e uma escritora responsável pela consultoria. As reuniões com comunidades locais e grupos indígenas resultaram em uma identificação preliminar de práticas ancestrais, recursos naturais, e usos tradicionais das áreas úmidas no Pantanal, apresentados no documento: “Entre caminhos d’água: Histórias de populações tradicionais e relações ancestrais com os recursos naturais e paisagens pantaneiras.”

Sumário

SOCIOBIODIVERSIDADE

Uma paisagem diversa em vidas e recursos naturais	5
Cenário plural, riqueza natural	5
Recursos naturais e populações tradicionais	6
Recoluta de saberes	8
CARANDÁ	9
O artesanato com carandá	10
CARAGUATÁ	12
Coleta e tessitura	12
CERÂMICA E PAU-SANTO	14
Pau-santo: o preparo da resina	15
APICULTURA	16
Integração de saberes	16
A experiência em Porto Murinho	17
LÃ E TECELAGEM DE BAIXEIRO E PELEGO	18
O modo de fazer	19
A ARTE DE PESCAR	20
Vida e percepções de pescadores artesanais	20
REFERÊNCIAS	22



Sociobiodiversidade

Uma paisagem diversa em vidas e recursos naturais

Enredado de caminhos d'água que tecem o bem viver das populações tradicionais e entrelaçam a convivência do ser humano com a natureza, que mantém uma forma de convívio integrado com o imenso mosaico de línguas, de povos e nações... um dos ecossistemas mais produtivos do mundo, que possibilita o uso de uma gama de recursos naturais que, indiretamente, asseguram benefícios e prestam serviços que podem chegar a US\$ 15.5 bilhões² ao ano para seus habitantes e aos que estão distantes.

O Pantanal, maior planície alagável do mundo, segue o ritmo demarcado pelas águas em um compasso que impõe mudanças no cotidiano das pessoas e dos animais. Região transfronteiriça de 230 mil km² de elevada biodiversidade e multiplicidade sociocultural, foi ocupada inicialmente por grupos de caçadores-coletores que buscavam alimento nos campos alagados com suas canoas. Atualmente, uma região composta por mistura étnica com traços dos indígenas locais que sobreviveram à colonização, dos antigos trabalhadores das minas de ouro e dos soldados que lutaram na Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai. Cenário histórico, atores que levam estilos de vida simples e saberes tradicionais. Personagens que na vivência do dia a dia procuram interagir com o ambiente em uma relação harmônica de troca e respeito à natureza, essencial para a sobrevivência das suas e das próximas gerações.

Cenário plural, riqueza natural

Localizado na parte superior do Sistema Paraná-Paraguai de Áreas Úmidas, o Pantanal faz parte da Bacia do Alto Paraguai (BAP), uma área de cerca de 600 mil km², abrangendo parte do território brasileiro (aproximadamente 360 mil km² - 61% da área total), e parte dos territórios do Paraguai (138 mil km² - 23%) e da Bolívia (96 mil km² - 16%) (ANA, 2018).

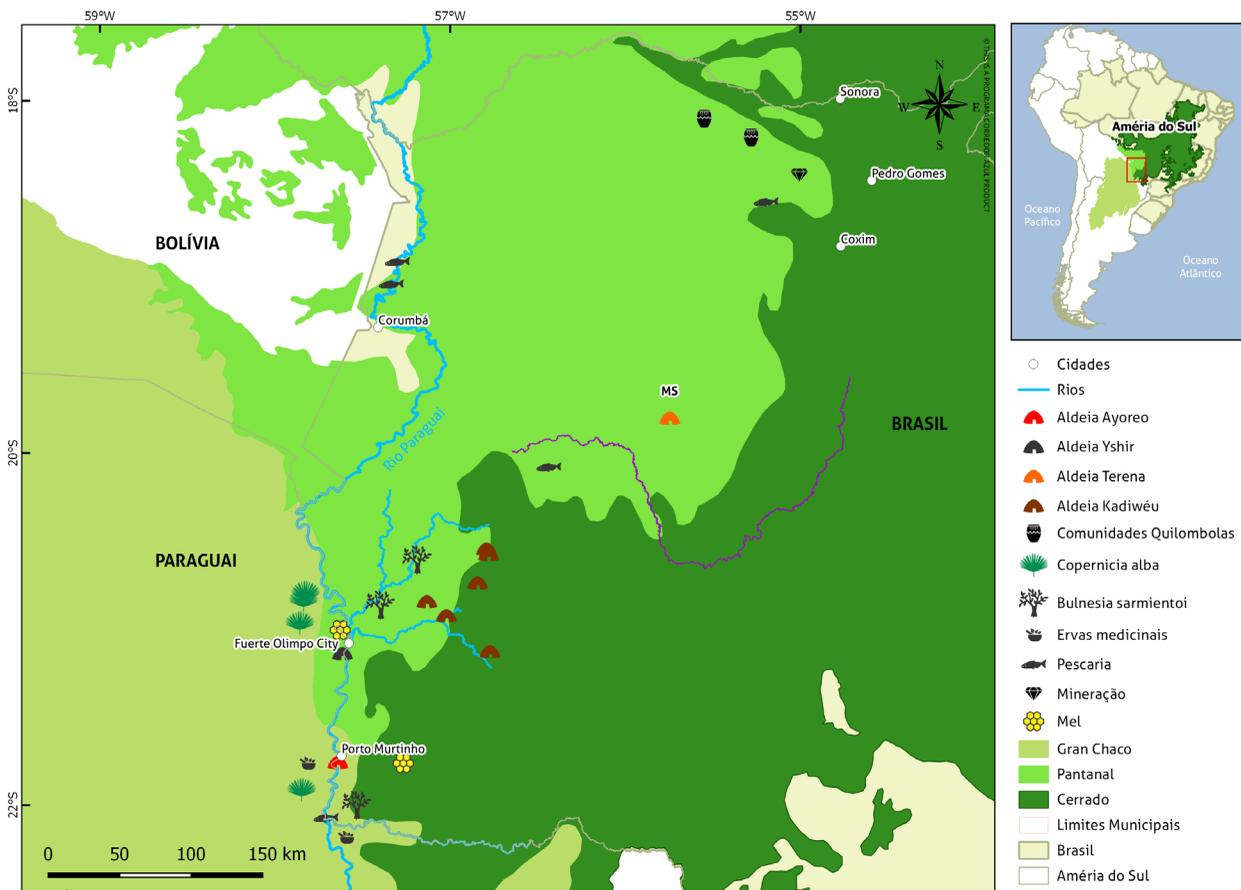
Na BAP brasileira estão localizadas 29 terras indígenas, que abrigam uma população de mais de 22 mil indígenas de 11 povos diferentes (Bakairi, Bororo, Chiquitano, Guarani-Kaiowá, Guató, Kadiwéu, Kiniknau, Nambiquara, Pareci, Terena e Umutina), além de diversas comunidades quilombolas e aproximadamente 14 mil pescadores, conferindo à região imensa diversidade cultural (FUNDAÇÃO PALMARES, 2019; IBGE, 2010; ANA, 2018).

O Pantanal é considerado a maior área úmida de água doce do mundo e nos três países em que está localizado tem os seguintes reconhecimentos:

Brasil – Patrimônio Nacional pela Constituição Federal de 1988; Reserva da Biosfera e Patrimônio Natural da Humanidade pela Unesco (2000); Sítios Ramsar (Parque Nacional do Pantanal Mato-grossense - 1993, RPPN Fazenda Rio Negro - 2003, RPPN SESC Pantanal - 2002, Estação Ecológica Taiamã - 2018). No Pantanal 689.013,19 hectares são protegidos em 24 unidades de conservação (UCs), com 4,55% do bioma dentro de áreas protegidas, dos quais 2,9% correspondem a UCs de proteção integral e 1,7% a UCs de uso sustentável. Além de terras indígenas (MMA, 2019; FUNAI, 2019).

Bolívia: Sítio Ramsar El Pantanal Boliviano (3.184.888 ha, 2001), formado pelo Parque Nacional de Otuquis, Área Natural de Manejo Integrado Otuquis e Parque Nacional San Matías.

Paraguai: Sítio do Parque Nacional de Río Negro (370.000 ha, 1995).



Mapa de usos tradicionais de recursos naturais das Áreas Úmidas

Recursos naturais e populações tradicionais

Nesse palco, áreas úmidas possibilitam forte relação com o uso dos recursos naturais, no qual há um repertório de conhecimentos ecológicos tradicionais que muitas vezes é local, coletivo e dinâmico, que permeia o fazer e o saber das atividades diárias de uma população que viveu por muito tempo em condições de isolamento, o que propiciou uma sinergia bastante particular do se relacionar e manejar o ambiente. Assim, uma cortina se abre para um cenário plural no imenso patrimônio de terras, águas e de recursos naturais que constituem reconhecida riqueza natural, relevante não só pela enorme biodiversidade, mas também por suas populações humanas, que exercitam o cotidiano de suas vivências, experiências e usos.

A diversidade de espécies da fauna e flora do Pantanal é surpreendente, e isso pode ter influência da mescla de diferentes domínios fitogeográficos que o circundam, como a Amazônia, o Cerrado, o Chaco e a Floresta Chiquitana. Esse conjunto de ecossistemas “emprestam” uma infinidade de espécies e contribui para uma riqueza de aproximadamente 650 espécies de aves, 78 espécies de mamíferos terrestres, 90 de morcegos, 260 de peixes, 103 de anfíbios e anuros, contando ainda com mais de 1.800 espécies de plantas. No entanto, nenhuma espécie é genuinamente pantaneira, isto é, exclusiva do Pantanal.

O Programa Corredor Azul, da Wetlands International, reconhece o importante papel das comunidades tradicionais e indígenas na conservação das áreas úmidas, destacando a necessidade da manutenção de seus modos de vida. Nesse sentido, possui no seu componente de conhecimento as atividades de *storytelling*, ou seja, de contação de histórias que objetivam o registro e a divulgação do uso e importância dos recursos naturais das áreas úmidas a partir dos relatos de comunidades locais.

Dessa forma, sob a condução da escritora e biógrafa Regina Rapacci, uma equipe de pesquisadores fez duas imersões em comunidades pantaneiras com a intenção de – além de observar os impactos que sofrem e os desafios que enfrentam as pessoas que vivem em áreas úmidas – conhecer mais de perto práticas de subsistência que valorizam a natureza e evidenciam a importância do desenvolvimento de políticas de conservação mais efetivas.

Para documentar como populações humanas que habitam o Pantanal utilizam recursos naturais no dia a dia, a equipe percorreu um longo trecho do rio Paraguai conversando com atores ribeirinhos, indígenas e não indígenas.

Estavam interessados especialmente nos usos e na importância da palmeira carandá (*Copernicia alba*) e na do caraguatá (*Bromelia balansae*), do pau-santo (*Bulnesia*

sarmiento) utilizado para colorir cerâmicas indígenas, do mel, da lã para tecer baixeiros e pelegos e de como os moradores dessa imensa planície se relacionam com a pesca artesanal.

Uma primeira aproximação com comunidades locais em busca de histórias e conhecimento ecológico tradicional foi realizada em agosto de 2018 percorrendo as cidades de Corumbá, Coxim, Sonora e Pedro Gomes. Foram registradas conversas com 38 pessoas de diferentes comunidades, como ribeirinhos, pescadores, garimpeiros tradicionais e quilombolas. A viagem permitiu observar o modo de vida das populações tradicionais, o respeito que possuem pela água, pela terra e por todos os recursos naturais nos

quais baseiam o dia a dia de suas vivências. Os moradores da região pantaneira aprenderam a lidar com a dinâmica das áreas úmidas e esses conhecimentos estão ligados com o desenvolvimento local. Um dos relatos obtidos foi o do uso do Aguapé (*Eichhornia crassipes*) como fertilizante para favorecer a agricultura familiar em uma comunidade Quilombola que reúne 23 famílias – cerca de 400 pessoas – em Corumbá, no Pantanal sul-mato-grossense. O território do quilombo Ozório possui extensas áreas dedicadas ao cultivo de hortaliças, que alimentam e geram renda a todos os envolvidos no projeto. **Luzia Ozório**, líder associação quilombola, reconhece a valorização dos recursos naturais como premissa do trabalho da comunidade.

“Aqui todo tipo de hortaliça que você plantar nasce. A gente se utiliza das plantas da região, como o Aguapé, que serve como adubo para a plantação. Ele vem com as cheias dos rios e quando seca ele fica na terra e se decompõe, fertilizando o solo [...] cuidar do meio ambiente diz respeito a um modo de vida necessário para o bem-estar das pessoas”.



A partir das experiências obtidas durante a incursão de agosto de 2018, foi planejada uma segunda imersão, realizada em maio de 2019 com início no extremo sul do Pantanal, especificamente na cidade de Porto Murтинho, localizada no estado de Mato Grosso do Sul, distante aproximadamente 439 km da capital do estado, Campo Grande. Um dos destinos foi o distrito de Fuerte Olimpo (capital do departamento do Alto Paraguai), uma pequena cidade paraguaia às margens do rio Paraguai. No trajeto, a experiência de vencer as águas desse grande rio em uma pequena embarcação e a de reconhecer espécies da flora na paisagem circundante conforme um dos **relatos de Regina Rapacci**.



"Iniciamos logo cedo o nosso deslocamento em um barco pequeno, mas com tamanha força avançava contra a correnteza e fazia pequenos desvios dos camalotes (aglomerações de vegetação flutuante - *Eichhornia* spp.) que desciam o rio Paraguai. Em meio à paisagem ao redor, pouco a pouco os olhos se acostumaram a reconhecer imensos carandzais (uma multidão de indivíduos de carandá) que cobrem as duas margens do rio. Passadas algumas horas avistamos a primeira cidade paraguaia – Puerto Guarani, que rapidamente ficou para trás. Mais à frente já podíamos ver uma elevação que se destacava na imensa planície, era o morro da catedral Maria Auxiliadora na cidade de Fuerte Olimpo, nosso ponto final ou o início da nossa história sobre o uso de recursos naturais nessa pequena parte do Pantanal.

Caminhamos por duas aldeias da etnia Ishir em Fuerte Olimpo. Estávamos em busca de atores para entender um pouco do uso dos recursos naturais. Caminhar e navegar, ficava assim desenhado o nosso roteiro que também seria usado com outras duas etnias da região – os Ayores, que residem na cidade de Carmelo Peralta no Paraguai, as famílias de pescadores artesanais da foz do rio Apa e os Kadiwéu que têm suas aldeias na parte brasileira do Pantanal e do Cerrado. Aproveitamos para conversar também com populações ribeirinhas que encontrávamos no caminho de volta para Porto Murтинho. Nesse cenário, o enredo estava traçado juntamente com o plano narrativo sobre o uso e a importância dos recursos naturais para populações humanas que vivem nessa vasta área úmida que é o Pantanal."

Recolta de saberes

No linguajar pastoril, o termo "recolta", significa juntar/recolher o gado, trazer a rês perdida de volta para o rebanho. Ouvindo histórias, registrando e divulgando conhecimentos, Regina Rapacci e **equipe** em duas expedições recolheram informações sobre o uso de algumas espécies pantaneiras por habitantes da região em meio a testemunhos de suas vivências e desafios enfrentados.

Integraram as equipes de viagens os seguintes colaboradores: Josiane Barbosa, Lílian Pereira e Pedro Cristofori e o pesquisador André Nunes, além da escritora Regina Rapacci que coletou as histórias de vida.





CARANDÁ

A natureza, especialmente nas áreas úmidas, reúne em sua paisagem diversidade, beleza e harmonia. Só de palmeiras são aproximadamente 2.600 espécies conhecidas no mundo. No Pantanal ocorrem cerca de dez a doze espécies. De longe dá para ver suas copas mais ou menos arredondadas que se destacam entre as árvores que margeiam o rio Paraguai. O **carandá (*Copernicia alba*)**, uma dessas espécies chega a ter treze metros de altura e gosta de viver em ambientes abertos e bem iluminados. Na maioria das vezes aparece acompanhado por outros indivíduos da mesma espécie compondo uma formação conhecida como carandazal ou matas de carandá que cobrem extensas áreas do Pantanal.

A espécie ***Copernicia alba*** encontra-se amplamente distribuída entre os elementos do Chaco Paraguai e da Bolívia. No Brasil, está restrita aos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul (LEITMAN *et al.*, 2013), ocorrendo em algumas sub-regiões do Pantanal como Nhecolândia, Miranda, Nabileque e Cáceres (POTT; POTT, 1994). Outra espécie é a ***Trithri-nax schizophylla***, conhecida como carandilla. Essa espécie há alguns anos foi considerada extinta no Brasil, porém, após estudos dirigidos pelo pesquisador Walfrido Tomás da Embrapa Pantanal, a espécie foi encontrada novamente na região do Chaco, no município de Porto Murtinho, MS. (EMBRAPA, 2016)

Para entender o seu uso por comunidades tradicionais indígenas, a equipe subiu o rio Paraguai, partindo de Porto Murtinho e atravessando a fronteira de água até a margem de Forte Olimpo, cidade paraguaia da região do Chaco.

No alto de um dos três morros da cidade, está a catedral Maria Auxiliadora, que abriga um museu sobre a cultura indígena do lugar. De sua torre contempla-se todo o Chaco. Do outro lado do rio, os olhos alcançam até a serra da Bodoquena. Em meio à paisagem, os carandazais... uma multidão de palmeiras nativas.

Podendo chegar à altura de até trinta metros, seu tronco não apresenta ramificação e é coberto por uma crosta acin-



zentada, marcada por cicatrizes deixadas pelas folhas conforme vão se despreendendo ao longo do crescimento da palmeira. Na copa arredondada, as folhas são pinadas, ou seja, apresentam formas divididas, inseridas em um eixo comum (como se fossem um majestoso leque) e se agrupam na ponta superior do tronco, onde formam um grande círculo esférico. Conforme vão secando naturalmente, as folhas pesam para baixo, dividindo-se em duas metades.

As flores, próprias para apicultura, são pequenas, arredondadas e amarelas. Surgem em ramo, dando forma a grandes cachos. O fruto vem envolto em uma casca escura, como se fosse uma noz que, de molho para amolecer, pode ser usado como isca para a pesca.



Do caule se extrai o palmito. Os galhos secos são aproveitados para a produção de vassouras. A madeira robusta, de grande resistência, é aproveitada no feitiço de casas, estâbulos, cercas e muitos outros tipos de construção, como as caixas de abelhas confeccionadas pelos apicultores. As folhas podem ser utilizadas na cobertura de abrigos mais rústicos e para o artesanato que, comercializado, gera importante fonte de renda complementar para a população indígena de Forte Olimpo.

De fácil reprodução, todas as partes do carandá são aproveitáveis quando a planta atinge a maturidade, o que leva mais de uma década.

O artesanato com carandá

Para conhecer o modo de fazer artesanato com carandá, a equipe visitou a aldeia dos **Chamacoco** e a dos **Ishir** que, na realidade, referem-se a um só povo.

Para entender a razão dos dois nomes, uma curiosidade pesquisada pelos próprios índios: segundo contam, a diferença se deve a uma comunicação equivocada entre um índio que estava em cima de um coqueiro e uma expedição que passava pelo local. Respondendo à pergunta de como se chamava e imaginando que a pergunta se referia ao fruto da palmeira, o nativo respondeu: "chama coco". E assim surgiu a denominação Chamacoco.

Na aldeia dos Chamacoco, basta caminhar um pouco para encontrar mulheres tecendo a palha da carandá nas varandas de suas casas, sempre com a cuia de tereré ao alcance das mãos.

As folhas são trazidas pelo marido ou homem da casa, pelo casal ou por grupos de mulheres que enfrentam longas caminhadas até os carandazais. De diferentes idades, costumam sair entre sete e oito horas da manhã e voltar à tardinha. Levam consigo um lanche para passar o dia – **galletas** e água para o tereré.

Com um machado, colocam a palmeira abaixo e aproveitam o palmito para merenda. Com a faca, cortam as folhas que atam em maços, com aproximadamente vinte em cada, para que tenham condições de carregar apoiando a carga na cabeça ou acomodando-a em bolsas. Aproveitam, em média, seis folhas de cada carandá que cortam. Quando vão em grupo, chegam a cortar trinta pés.

Retornando à aldeia, as folhas são distribuídas sobre os telhados ou nos quintais das casas para que possam secar ao sol, o que leva entre três e oito dias. Depois, ramo a ramo as folhas são cortadas com uma faca e divididas em tiras finas. A partir daí, com a palha em mãos, define-se o objeto a ser confeccionado: chapéu, bolsa, leques (abanicos), cestas, cestos de tamanhos variados para roupas ou pescados e tudo mais que a criatividade permitir.

Trabalham em silêncio, concentradas. Quando se pergunta a uma dessas mulheres com quem aprendeu a trançar a palha, ela volta o olhar como se a resposta fosse óbvia: "Aprendí con mi abuela y mi mamá".

Considerada uma atividade feminina, as meninas começam a aprender entre os dez e quinze anos, embora algumas jovens não se mostrem interessadas seja por indícios de perda de identidade com suas origens, seja pelo simples direito de fazerem (novas) escolhas. Enquanto a menina ainda não assume afazeres domésticos há o encontro entre avó e neta ao redor do carandá. Porém, quando esta menina se casa e tem seus próprios filhos, o artesanato é deixado de lado ou feito nos raros intervalos de folga.

No geral, o artesanato com o carandá não é visto como um trabalho, mas como uma espécie de descanso entre a lida cotidiana e, por isso, o tempo do feitiço de cada peça varia com a realidade de quem o faz. Há quem tenha disponibilidade para fazer um cesto ou um chapéu em meio dia e há quem o faça em vários dias. Para criar detalhes de composições é possível misturar a palha do carandá com cascas de vagens secas e sementes ou com um cipó de fibra resistente (*Imbé í*) que dá o tom marrom.

Embora muitas mulheres conheçam e tenham aprendido como fazer o artesanato, boa parte delas se desmotiva por não haver perspectiva de comercialização. Sempre que podem caminham no trajeto até o trabalho (geralmente de diaristas em residências da cidade) com algumas peças que vão ofertando pela rua. Na temporada de pesca, quando Forte Olimpo recebe muitos turistas, há uma feira onde eventualmente é melhor para comercializar. Outros espaços para vendas são as feiras de Porto Murinho e de Isla Margarita.

Na aldeia Ishir – separada da dos Chamacocos por uma estrada de terra ladeada de carandazais – encontram-se homens que também fazem artesanato, esculpindo animais em pedaços de madeira: tatus, jacarés e pássaros que servem de brinquedo para as crianças. Assim como as mulheres, produzem intuitivamente.

Na aldeia Ishir as moradias parecem ter menos cercas ao redor e são mais distantes umas das outras. É possível sentir mais a ligação dos moradores com a terra. Alguns

preferem viver ali para manter a criação e trato de animais, cuidar da apicultura e do cultivo de hortas caseiras onde plantam alimentos como batata-doce, tomate e manga, fazendo a proteção com as cercas de carandá.

Do tronco do carandá aproveitam também a lenha para fazer o fogo, tanto para aquecer quanto para espantar os mosquitos com a fumaça.

Ao entardecer, o som de um rádio mistura-se ao canto de uma anciã que já não enxerga mais. Filha de um antigo xamã da aldeia, ela aprendeu com seu pai a cantar para curar enfermidades, afastar mal tempo ou chamar a abundância para colheita. E, sobre o carandá ela conta uma **lenda de amor** que romantiza a beleza da planta e encanta a quem ouve.

“Há muito tempo, havia um grupo de jovens da tribo que queria conquistar as moças e ficava a noite no alto das casas, escondidos, para encontrá-las.

Um deles, por entre as folhas de um carandá, ficou olhando no céu os raios luminosos de uma estrela e apaixonou-se perdidamente por ela. Não queria moça alguma, dizia que iria se casar com a estrela.

A estrela desceu até a terra para conquistá-lo e ele ficou muito feliz. Passaram a viver juntos, como um príncipe e uma princesa, e tudo em sua casa era muito lindo, o que aguçava a curiosidade das pessoas.

Ele a deixava guardada em um porongo que um dia foi quebrado por alguém que queria ver o que havia dentro. Desde então, ele passou a carregá-la por onde ia.

Então, sempre que você elevar os olhos para contemplar um carandá, veja se não há por ali uma estrela brilhante no céu...”





CARAGUATÁ

Em Colônia de Caraguá, região do Chaco paraguaio – em frente a Porto Murinho, cidade de Mato Grosso do Sul, às margens do rio Paraguai – existe uma aldeia de índios Ayoreos onde ainda se encontram meninos que usam o arco-e-flecha, mulheres que lavam roupa no rio, e velhos xamãs, quase centenários, que cantam com devoção, seja para curar um mal de amor ou para celebrar alegre e solememente o amanhecer.

Embora a modernidade e outras influências, inclusive religiosas, venham alcançando as terras e a tradição destes e de tantos outros povos tradicionais, sua cultura e costumes ancestrais vão resistindo ao tempo como podem.

Lá, muitas famílias habitam em casas modestas, construídas de carandá. Cultivam mandioca, batata-doce e feijão embora a verdura venha de fora. Também contam com a produção de mel (em colmeias naturais, não em caixas).



A pesca e as iscas são parte da alimentação e do trabalho. Pescam aproveitando casca de mandioca, melancia pequena, fruto do carandá etc. Também são caçadores: a poucos quilômetros de distância conseguem encontrar animais como veado e cateto (uma espécie de porco do mato). Estão nesse lugar há mais de sessenta anos. Antes, seus pais viviam isolados no mato.

A comunicação com quem é de fora torna-se um pouco mais restrita por conta da língua ayoreo. Talvez por isso passem a impressão de serem mais reservados. Com eles as conversas foram sobre o caraguatá e sua utilização como recurso natural para o artesanato típico da tribo.

Coleta e tessitura do caraguatá

O caraguatá (*Bromelia balansae*) é um tipo de bromélia nativa da região. Rasteira, a planta espalha-se pelo campo formando touceiras de folhas longas e finas, serrilhadas e espinhentas, de tonalidade verde-escuro. Cada folha chega a alcançar um metro e meio de comprimento, com até seis centímetros de largura. Ao manuseá-las é preciso cuidado e prática para não arranhar nem cortar os dedos.

Seus frutos, em forma de bagos e de cor amarelada, nascem aglutinados na ponta do talo proporcionalmente pequeno e baixo, mas forte o suficiente para sustentar o que lembra, de longe, a forma de um abacaxi. Ali, os Ayoreos dizem que não os aproveitam para fim algum. Suculento, há quem o consuma de diversas maneiras e, na medicina popular, é utilizada para o tratamento de doenças respiratórias. Porém, em excesso pode ser considerado tóxico. Também há quem coma o palmito que dá em seu centro.

Sua fibra é extraída e preparada para ser utilizada no feitiço de bolsas, redes, saias, adornos (como cintos, colares e pulseiras) e artefatos para o cotidiano como uma bolsa-cinta, tipo canguru, para as mães carregarem as crianças de colo e permanecerem com as mãos livres, ou mesmo cordas que os homens produzem para, por exemplo, amarrar madeiras.

As peças manufaturadas com a linha do caraguatá trazem estampas que caracterizam a cultura dos Ayoreos. São



padrões intuitivos, inspirados também na natureza. O trabalho delicado, cuja venda ajuda a complementar a renda familiar, revela o saber ancestral de mulheres que a ele se dedicam nos intervalos da lida doméstica.

Para conseguir o caraguatá precisam deslocar-se por até dez quilômetros em uma região não atingida pela cheia. Apesar de ser encontrado em qualquer época, é melhor coletá-lo em dias de sol. Se há recursos financeiros disponíveis é possível pagar a um motorista dividindo os custos entre si. Se não, caminham em grupo por até três horas levando sacolas nos ombros ou simples sacos de rafia e um facão afiado em mãos. Embrenham-se na mata até encontrar a planta e, driblando os espinhos, fazem a colheita cortando ou arrancando as folhas no talo. Um caraguatá tem em média vinte folhas.

Depois de juntar as folhas extraídas, atam em fechos que acomodam em sacolas com longas alças, apoiando-as na cabeça e jogando o peso nas costas.

O trabalho começa pela verificação de manchas nas folhas que, se necessário, são separadas. Em seguida, retiram as laterais serrilhadas e depois vão roçando a folha em uma madeira até as fibras serem desfiadas e, separadas em meadas, serem colocadas para secar. Se o sol estiver a pino, de três a quatro horas são suficientes.

Depois decidem qual parte deverá ser tingida, já que o tom original é muito claro, quase palha. Se querem a cor preta, fervem na água os frutos de guaiacã (*Porlieria lorentzii*), que parecem encapsulados em uma espécie de vagem, até formar um caldo escuro no qual mergulham a fibra deixando-a de molho tempo suficiente para adquirir a tonalidade desejada. Trabalham também com outras cores, como o marrom-avermelhado. Igualmente, os tons vêm dos recursos da natureza: casca de árvores (quebracho ou aroeira), sementes e pedra arenosa que pegam no morro. Imersas em bacias ou latas, o processo de tintura das fibras pode demorar até dois dias.

O próximo passo é preparar os fios. Antes é preciso desembaraçar as meadas, desfiando as fibras e deslizando-

-as com as mãos nas próprias coxas até formarem as linhas que enrolam em pequenos novelos. Quando necessário, utilizam uma espécie de farinha, para que os fios deslizem mais facilmente na formação das linhas que, à primeira vista, parecem de algodão. Um pé de caraguatá rende aproximadamente um novelo que ocupa um pouco mais que a palma da mão de um adulto. Este novelo rende o suficiente para fazer uma bolsa pequena.

A modernidade e urbanização do modo de vida já não atrai todas as jovens da aldeia a aprender a técnica, mas em geral, as mulheres mais velhas que conhecem o ofício aprenderam com suas mães, avós e umas com as outras, a partir dos dez anos de idade. A prática, a perseverança e o tempo vão aperfeiçoando as jovens artesãs.

Quando decidem o que será feito, usam o corpo como referência para criar um molde, uma base de construção. Dobram a perna e laçam o joelho. A partir daí, passam a linha por uma agulha grossa que, apesar do tamanho grande, é fácil de ser manipulada e produz um fino artesanato. Decidida a estampa, vão alternando as linhas para formarem os desenhos. Sem pressa, sem hora marcada, mas com um ritmo que lhes é próprio.

Se por um lado a fibra é resistente, aguentando muito peso (até de criança), não é aconselhável molhá-la, sob o risco de perder a cor ou manchar.

Finalmente, a comercialização do artesanato produzido se efetiva quando levam as mercadorias em Porto Murinho, Carmelo ou Assunção para, sempre que possível, terem a complementação da renda familiar.

Dos anseios que abertamente verbalizam está o de encontrarem para sua arte canais de venda estruturados, para que possam produzir com mais constância e gerar receita recebendo valores mais justos. As mulheres vendem suas obras com alegria, como se a venda do que produzem as mantivessem mais vivas, não apenas pelas questões de sustento, mas pela própria expressão de seu saberes ancestrais e essência.





CERÂMICA E PAU-SANTO

Em pouco mais de duas horas de viagem, partindo da cidade de Bonito-MS, em direção a uma aldeia **Kadiwéu**, a equipe chegou a uma ponte que na época estava caída há meses. Assim, foi preciso deixar o carro, descarregar a bagagem e, levando-a nas mãos, atravessar o rio em um pequeno bote sem remos conduzido manualmente por meio de um fio de arame amarrado nas margens.

Os Kadiwéu, conhecidos como os guardiões da Terra, vivem no município de Porto Murtinho, onde está localizado seu Território. Demarcado no ano de 1984 por meio do Decreto 89.578, tem cerca de 540 mil hectares e guarda uma vasta região conservada e de rica biodiversidade. O território conta com seis aldeias e população de 1.200 pessoas.



Do outro lado, uma carona – previamente combinada – ajudou a seguir até a aldeia onde dona Jussara Abichu, 64 anos, vive com as filhas, netos e bisnetos e aguardava a visita. Filha de um pajé que promovia cura aos que o buscavam e irmã de um cacique, ela aprendeu trazer criança ao mundo pelas mãos.

Entre as modernidades contemporâneas, observa-se que na aldeia contam com acesso à internet, rede wi-fi e televisão, que ora dão acesso a informações relevantes, ora a mazelas do mundo.

Como em outras comunidades, alimentam-se do que caçam, como o cateto, por exemplo. Comem frutas como guavira, jabuticaba e jatobá, cujas sementes são aproveitadas para fazer colar. Para uso próprio também contam com o mel que colhem nas colmeias afastando as abelhas com fumaça. A cesta-básica que recebem mensalmente garante parte do sustento. Mas a renda vem mesmo é da diária que os homens ganham trabalhando para fazendeiros e da receita que as mulheres conseguem vendendo as peças de cerâmica que produzem.

Normalmente as mulheres combinam entre si um dia para se dedicar a este trabalho. Reúnem-se e vão longe para buscar o barro em um lugar úmido que parece uma grande poça. A cavalo, gastam duas horas para chegar até lá. Para trazer o material coletado, aproveitam as sacolas, ou bolsas que acomodam na garupa do animal. Do mesmo local trazem também o que chamam de caco, uma terra parecida com um barro mais seco, que ajuda a chegar ao ponto ideal para que se produza uma cerâmica resistente. Ao retornarem, tomam o cuidado de manter o barro hidratado para que não endureça. Nos dias que se seguem, o trabalho continua.

Começam a moldagem com as mãos. Vão amassando, como se fizessem uma massa de pão até que esteja no ponto para tomar forma. Terminada essa etapa, ainda com o barro maleável, utilizam a linha da fibra extraída da folha do caraguatá, apertando-a contra a peça para marcar o desenho dos padrões simétricos e assim vão criando intuitivamente formas triangulares, espirais, linhas retas, curvas ou angulosas. Chega então o momento de queimá-la para aumentar sua resistência. Cortam a lenha e com

ela cobrem o objeto e acendem a fogueira deixando que o calor atue. Assim, que retiram do fogo, com a peça ainda quente vão passando a resina obtida do pau-santo, que colore detalhes em preto, como se desse um efeito envernizado. As demais cores derivam das próprias argilas que reconhecem pela natureza e pintam como se fossem tintas de distintos tons: amarelo, verde, marrom e o que mais encontrarem.

As encomendas são sempre muito bem-vindas para o aumento da renda das famílias. Não costumam manter peças em estoque, moldam conforme surgem os pedidos. Tendo barro e o que é preciso, em meia hora conseguem produzir um prato. A quantidade que três mulheres conseguem trazer de barro e caco rende cerca de quarenta peças. Com uma ceramista que periodicamente vai à aldeia aprimoram o conhecimento e a técnica. Em uma brincadeira "divina" moldam também passarinhos, galinhas, jacarés, tatus...

Pau-santo: o preparo da resina

Para conseguir a madeira do **pau-santo** é preciso ir próximo ao rio Nabileque, um lugar diferente de onde se busca o barro. Segue-se uma nova empreitada que pede um pouco mais de disposição pela distância a ser enfrentada.

Com nome científico *Bulnesia sarmientoi*, da família *Zygophyllaceae*, o pau santo ocorre exclusivamente na parte mais ocidental do Pantanal, na fronteira com a Bolívia e o Paraguai, na mata chaquena sobre terrenos secos e calcários (serra da Bodoquena e fragmentos de Chaco). É rara em território brasileiro, que é o limite oriental da sua distribuição geográfica, uma vez que é muito mais comum nos chacos argentinos, paraguaios e bolivianos. (NABAIS, 2008).

Com a madeira em mãos, antes de começar a trabalhar com o pau-santo é preciso picá-lo em pedaços menores. Quem ajuda dona Jussara a cortá-lo é seu neto. Na sequência, com tocos de angico e muita calma ela prepara uma pequena fogueira onde, depois de acesa, é colocada uma velha panela de alumínio com água para ferver. Dona Jussara parece entrar em um estado maior de concentração. Segundo diz, o pau-santo é "enjoado". Ele não solta a resina se o preparo for observado por alguém que esteja com algum problema ou mal-estar.

Seguindo o ritual, a panela começa a fumer e conforme o pau-santo vai fervendo, uma borra vai se formando, como uma cera. Dona Jussara vai mexendo e unindo a borra com um pequeno graveto. Depois segue engrossando com o dedo, enrolando a resina aos poucos. Um outro pedaço vai se dissolvendo e ela repete tudo de novo. E de novo, e mais uma vez.

O procedimento vai deixando a mão encardida. Sentada bem em frente ao fogo, ela fica em silêncio e cabisbaixa. Vai concentrando toda a resina, que começa a dar forma a um bastão. Pacientemente vai repetindo o feito até que, finalmente, a madeira parece parar de se dissolver resultan-



do as natas de resina em uma roliça pedra, de cor marrom claro que cabe na palma da mão. Do início ao fim, não se chegou a duas horas.

Conforme a pedra de resina vai secando e esfriando, escurece até ficar preta. Quando chega neste ponto está pronta para ser utilizada no desenho das cerâmicas que serão retiradas do fogo. Nessa hora, com o próprio calor da cerâmica, a resina de pau-santo vai derretendo e, à medida que é encostada na peça, preenchendo os devidos contornos das estampas criadas.

O pau-santo tem fama também de fazer bem para o estômago. Dona Jussara não afirma tal propriedade. Porém, Adailton, marido da cacica de outra aldeia, contou como sua finada mãe aproveitava o pau-santo quando ia preparar a resina. Ela pegava um pedaço de pau-santo na medida do tanto de resina que queria e colocava para ferver. Conforme a madeira ia sendo dissolvida, ela tirava um quadradinho e deixava secar ao vento e ao sol. Depois, colocava o minúsculo pedaço nos potes onde armazenava água e era possível sentir um leve gostinho, um sabor muito suave, que a mãe dizia ser **um remédio**. Um santo remédio!

Além de ser aproveitado como lenha, o pau-santo é utilizado para extração de óleo essencial e até mesmo como tratamento medicinal alternativo, sendo muito consumido pelos Chaquenos como depurativo sanguíneo, para tratamento de dores reumáticas e musculares, dentre outros. Também utilizado no esoterismo, é indicado para a clareza mental, a meditação, para levantar o ânimo e reduzir o stress e a tensão.



APICULTURA

O Pantanal parece enfrentar questões cada vez mais complexas que trazem desafios em diferentes âmbitos: das ameaças ao meio ambiente à fixação de populações tradicionais. Para evitar que o pouco trabalho disponível não se esvazie ainda mais e reconhecendo o inegável potencial apícola da região, a **apicultura** vem se revelando um caminho viável de negócio sustentável para os pantaneiros. Nessa direção, em Fuerte Olimpo, região de chaco, foi criado o Centro de Desarrollo Apícola Eirete Pantanal.

A apicultura apresenta várias características que a tornam competitiva em relação a outras atividades econômicas capazes de serem implementadas no Pantanal: necessita áreas reduzidas para instalação das colméias, tem ciclo curto, exige pequeno investimento inicial de capital, tem baixo custo de manutenção e retorno similar às taxas médias do mercado financeiro. Além disso, é uma atividade compatível com a conservação do Pantanal (REIS e COMASTRI FILHO, 2003; BANCO DO NORDESTE, 2005).

Integração de saberes

Com a proposta de usar os recursos naturais de forma consciente e racional, valorizando a importância da polinização, trazendo técnicas apícolas modernas e efetivas para seus associados, o Centro de Desarrollo Apícola Eirete Pantanal logo recebeu a adesão de alguns indígenas que, mesmo sendo autodidatas, mostraram-se interessados no aprendizado de novas tecnologias e tipos de manejo para alavancar a produtividade. Começou assim uma rica transferência de conhecimentos técnicos da apicultura e saberes ancestrais dos índios, já que o mel sempre foi um alimento para eles. A propósito, “eirete” em guarani significa mel de abelha.

Com a ajuda dos indígenas ficou mais fácil, por exemplo, aprender um jeito eficiente de capturar abelha-rainha fazendo uso de armadilhas. Para tanto, basta colocar uma caixa (de papelão mesmo) envolvida em mel e chá de erva doce por onde passam as abelhas e aguardar até que a rai-

na entre e elas se aglomerem. Depois faz-se a transferência para as caixas que se transformarão em colmeias. Isso após passarem por um processo de cozimento (de 10 a 20 minutos) em mel ou melado para tirar o odor da celulose e protegê-las do ataque de cupins.

A primeira caixa é onde se junta bastante pólen e se criam as abelhas. Na parte superior dela é acoplada uma melgueira – para o armazenamento e posterior coleta do mel – instalada de forma que impeça a abelha-rainha de subir deixando-a restrita a pôr ovos na parte de baixo. Para antecipar a produção, coloca-se cera nas melgueiras ao invés de esperar que a abelha produza. É como se a colmeia já recebesse um alicerce adiantando o serviço das operárias para aproveitar melhor os tempos de floração. Quando a caixa começa a transbordar, uma nova melgueira é acoplada.

No momento da colheita, as caixas são levadas até a centrífuga para extração do mel que depois passa pelo processo de filtragem. Esse trabalho costuma ser dividido da seguinte forma: os homens recolhem e trazem as caixas e as mulheres vão cuidando da centrifugação. Na média, em um dia é coletado o mel de vinte caixas. Dependendo da época, a cada vinte e dois dias é possível fazer a coleta, mas as visitas de manutenção devem ser semanais. Conforme a região, é possível fazer até quatro coletas por ano. Cada caixa acolhe por volta de sessenta mil abelhas e produz até oitenta litros de mel. Cada tipo de mel é determinado pela espécie da florada. A origem botânica do que foi coletado pelas abelhas deixa impresso no mel suas características: sabor, aroma, consistência e cor.

No Centro de Desarrollo Apícola Eirete Pantanal o trabalho foi iniciado com uma caixa para cada produtor e, em meados de 2019, já contava com mais de quinhentas caixas sob o cuidado de duzentos produtores distritais, estando vinte e cinco deles localizados em Fuerte Olimpo.

Toda a produção é consumida pelo mercado local e por turistas de temporadas que compram o mel para levar como **souvenir** de viagem. Ainda não exportam o produto, mas para a distribuição nacional contam com o apoio da Codes - Comunidad y Desarrollo Sustentable (Comunidade e Desenvolvimento Sustentável), organização não governamental sem fins lucrativos.

Há também famílias que trabalham com a apiterapia, definida como uma modalidade de medicina alternativa que utiliza produtos derivados da abelha para fins terapêuticos, como a apitoxina, veneno que tem como função afastar predadores. Encontrado nos ferrões das abelhas do gênero *Apis*, é extraída por meio de uma chapa de aço inox ligada a filamentos elétricos. Ao tocá-la, a abelha se defende soltando o veneno que depois evapora, ficando só um pó eficiente no tratamento auxiliar de reumatismo, artrite e problemas neurológicos. Entre essas famílias cogita-se também trabalhar com a meliponicultura, ou seja, com abelhas sem ferrão, nativas da região. Apesar de produzirem pouco, o mel é considerado uma iguaria, com umidade, sabor e propriedades diferenciados. Além disso, por não terem ferrão, qualquer pessoa pode trabalhar sem risco tanto no manuseio das caixas que são menores quanto na extração feita com seringa.

A experiência em Porto Murtinho

Atravessando o rio Paraguai para o lado brasileiro, a conversa sobre o **potencial apícola do Pantanal** continua em Porto Murtinho. Lá, em uma associação que vem se organizando como cooperativa agropecuária e também atua como parceira em projetos de empoderamento de mulheres, como o Cuña M' Baretê ("mulher corajosa"), os primeiros passos em direção à apicultura foram dados em 2008. No entanto, diferente da realidade de Fuerte Olimpo, por uma questão cultural e de língua, não há um entrosamento com os Ayoreo que, a partir de seus saberes ancestrais, produzem o próprio mel.

No ano de 2018, segundo dados do IBGE, a região Centro-Oeste teve uma produção significativa de mel de abelhas. Cabe o destaque para o mel produzido no Pantanal que passou a integrar o time dos produtos nacionais com Indicação Geográfica (IG), sendo registrado e emitido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Essa é a primeira Indicação Geográfica para mel conferida em todo o país (EMBRAPA, 2019).

O investimento para entrar no negócio gira em torno de dois a três mil reais considerando despesas com caixas, macacão e demais equipamentos de proteção. Mas, este não é o único obstáculo, existem outros a serem contornados. O primeiro é que boa parte dos que se dedicam à apicultura em Porto Murtinho não têm as próprias terras. E, por lidarem com propriedades cedidas por acordos informais estão sujeitos a circunstâncias que podem ser modificadas sem aviso prévio.

O segundo é a necessidade de se ter um veículo. Não morando nas terras que utilizam, as vezes têm que enfrentar distâncias que chegam a cinquenta quilômetros da cidade, o que dificulta as manutenções semanais que a apicultura exige, isso sem falar no desafio de chegar aos apiários em épocas de chuvas e cheias e também nos custos com combustível e manutenção dos veículos.

Outra questão a ser superada pelos apicultores de Porto Murtinho é a falta de uma "casa do mel", onde se possa beneficiar o produto para vender. Uma das saídas pensadas pela cooperativa é integrar o produtor de leite com o de mel, pensando juntos na extração, no processamento e no entreposto.

É preciso considerar também que a cooperativa traz ganhos extras como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), um responsável técnico pelo produto e a comercialização legal. Há também uma discussão em nível estadual para a formação de uma cooperativa central em Campo Grande, capital do Estado, visando a substituição de atravessadores.

Por não ser um polo de agricultura e, por consequência, não estar exposto à contaminação de agrotóxicos que afetam a flora, o Pantanal é um lugar especial para a produção de mel de qualidade, podendo a apicultura se tornar uma renda expressiva a depender do apoio para seu desenvolvimento. Há mercado nacional e internacional para tanto.

O potencial do Pantanal para criação de abelhas nativas, existentes em grande quantidade em toda a região pantaneira, foi enfatizado por Paiva (1984). A produção extrativa artesanal de mel silvestre, produzido por abelhas nativas (frequentemente em cavidades de árvores mortas, embora também existam colônias que nidificam ao ar livre, nas copas das árvores), é difícil de estimar. O processo de extração, primitivamente feito à noite, usando machado e fogo para coletar os favos que eram espremidos manualmente, vem sendo substituído por práticas mais adequadas aos atuais critérios sanitários e de sustentabilidade ambiental.





LÃ E TECELAGEM DE BAIXEIRO E PELEGO

Além dos recursos oferecidos por sua rica flora, no Pantanal os animais proporcionam contribuições que não se restringem à alimentação. O aproveitamento da lã dos carneiros é um dos exemplos.

É verdade que o mundo contemporâneo faz apelos ao consumo industrializado, menos trabalhoso, mais rápido e barato; porém, na maioria das vezes, feito com matéria-prima sintética que, descartada incorretamente traz prejuízos ao meio-ambiente.

Se dependesse de dona Manuela, viúva, 88 anos, os baixeiros e pelegos dos peões pantaneiros seriam todos tecidos com lã. Sua história começa quando a família de Porto Alegre, RS, muda-se para Mato Grosso em busca de uma vida melhor. Em novas terras, ela, com apenas cinco anos de idade perde a mãe e seu pai, em função da mudança de

vida e de um novo casamento, resolve deixá-la com uma tia cuja família tinha terras, gado e cavalos. Com essa tia dona Manuela aprendeu a enrolar charutos de folha de fumo, tirar leite, fazer queijo e a trabalhar com o bastidor para produzir baixeiros e pelegos. O baixeiro é a manta colocada abaixo da sela para proteger o lombo do cavalo. Já o pelego é a manta que vem acima de tudo para deixar a montaria mais confortável e não machucar o peão.

Na sala de sua casa o bastidor tem lugar cativo. É o mesmo em que dona Manuela tece há mais de 60 anos. Ele é adaptado com furos em diferentes alturas para que a peça a ser tramada seja ajustada a diferentes comprimentos. De acordo com a época no Pantanal (tempo de seca ou de cheia), os baixeiros são mais longos ou curtos para cavalgar sem molhá-los.



O modo de fazer

Para iniciar a tecelagem, primeiro se arma o bastidor utilizando duas madeiras finas para passar os fios que darão sustentação à peça. Concluída a armação, começa-se a passar a lã trançando conforme o desenho escolhido. Feito um lado, o baixeiro vai sendo rodado para que se construa o outro. Rodando e trançando, trançando e rodando... pacientemente o baixeiro vai tomando forma.

Em seguida, tira-se uma das madeiras para que a peça possa ser estendida e finalizada. É preciso arrematar as pontas para que a estrutura não fique aberta. Para tanto, passa-se um novo fio para o acabamento, trançando um por dentro e o outro por fora.

O feito do pelego segue um esquema parecido, porém a lã é mais grossa e a trama tem mais de uma camada. Tais camadas são espaçadas de forma que se teça deixando pontas de lã desfiadas, macias o suficiente para ajudar no alívio dos trancos da montaria.

O fuzo e o cambito são pedaços de madeira utilizados na transformação da lã em fios de lã. Dona Manuela conta que costumava prender uma ponta da lã no cambito e torcer. Depois, sentada em uma cadeira ia soltando a lã aos poucos, enquanto seus filhos – desde bem pequenos – iam puxando e torcendo, deixando o fio bem esticado e resistente. Ela calibrava com as mãos a quantidade de lã à medida que desejava um fio mais fino ou mais grosso.

Em média, com a lã de dois carneiros se trama um baixeiro. Quanto ao tempo, em três dias ela produzia um

pelego. Quando a lã estava pronta em novelo, conseguia fazer até dois baixeiros por dia. A tecelagem era feita nos intervalos do trabalho doméstico.

Era comum receber uma dezena ou mais de sacos cheios de lã suja, trazidos pelos fazendeiros, direto da tosa dos carneiros. Dona Manuela tratava de colocar tudo de molho, em água. No dia seguinte, após preparar o café e mandar os filhos para a escola, começava a manusear a lã. Lavava cuidadosamente no tanque usando sabão para tirar a gordura e o sebo da lã. Em seguida, estendia no varal para secar. Depois era hora de desfiá-la nas mãos para deixá-la bem fina, como algodão. Ao final, uma boa sacudida para que saísse qualquer sujeira mais resistente. Quando a lã estava limpinha, começava a torcê-la.

Dona Manuela afirma com propriedade que um pelego feito por ela chegou a durar dezoito anos. Seus olhos brilham quando fala do ofício e brilham ainda mais se tem um punhado de lã nas mãos.

Além dos desafios que enfrentou na infância, a vida lhe trouxe mais um: aos dezoito anos se casou com Florentino e com ele teve nove filhos. Como peão, o marido vivia trocando de trabalho obrigando a família a mudar de fazenda. Um dia ela tomou coragem para deixar o lugar onde viviam e levou os filhos para morarem na cidade para que pudessem estudar de verdade. Sua escolha pedia sacrifícios. Para bancar os custos do colégio, os mais velhos trabalhavam para ajudar nas despesas e os estudos dos mais novos foram pagos com seu artesanato. Serenamente, dona Manuela criou a todos, enquanto tecia a própria história no bastidor da vida.





A ARTE DE PESCAR

A pesca artesanal provê uma importante fonte de proteína animal para milhões de pessoas no mundo. Apenas os ecossistemas de água doce, lagos e rios, fornecem cerca de 40% de todos os peixes consumidos pela população humana. Isso dá uma ideia da importância social dessa atividade. Na vasta planície do Pantanal são encontradas mais de 260 espécies de peixes de várias cores, formas e que ocupam diferentes ambientes. Essa enorme diversidade convive e sobrevive com a intensidade das cheias, alimenta e gera renda para diferentes populações tradicionais que vivem na extensa área alagável.

Respeitar o **período de reprodução das espécies**, saber como os peixes se comportam e interagem com o ambiente natural é crucial para o pescador que pretende fazer boas pescarias. Reconhecer qual isca usar é outro fator importante para ter sucesso na atividade. Nesse modo de vida, pescadores vão escolhendo o que jogar na água,

entre frutos de ticum (*Bactris setosa*) ou caranguejos (*Dilocarcinus pagei*). Há também aqueles que esperam sinais da natureza e passam dias à espera da melhor lua. Ou então, ficam de olho no nível da água, na expectativa que ela desça um pouco para pegar sua canoa e remar em silêncio pela planície. Cada um a seu modo, a partir de conhecimentos passados de geração a geração, tem na pesca um importante meio de subsistência como relatam moradores das áreas úmidas do Pantanal.

Quando o tempo de reprodução dos peixes se aproxima a pesca é proibida. No Brasil, esse período é chamado de "defeso" e ele pode se estender por quatro meses. Normalmente acontece entre os meses de outubro e fevereiro. É um tempo de respeito à natureza para garantir a preservação das espécies e pesca em abundância no ano seguinte.

Vida e percepções de pescadores artesanais

Nos rios, os peixes rendem o modesto sustento de pessoas como dona Petrona, 60 anos, que vive à beira do rio Apa, que é parte da bacia do rio da Prata e que tem sua cabeceira na serra de Amambaí, correndo em um curso d'água curvilíneo até sua foz, no rio Paraguai.

Na pequenina e familiar aldeia, entre casas de madeira, onde até o teto é feito de carandá, dona Petrona mora com as filhas, os netos e seu ex-marido, seu Jerônimo. Os recursos naturais que utilizam vêm do conhecimento adquirido no simples viver, um saber ancestral. Por exemplo, simplesmente sabem que o óleo do pacu, além de ser usado para frituras, quando misturado com mel combate gripes, bronquites e resfriados.

Dona Petrona é de pouca fala. Nascida na própria região, foi criada longe do pai. Com a mãe aprendeu a pescar, ofício que garante a sobrevivência e lhe pede a coragem de diariamente, acompanhada das filhas, entrar no seu barco de alumínio munida da linha e do caniço. Pesca de tudo e tudo que pesca armazena no freezer ligado na rede elétrica que chega até lá. Depois, conta com a ajuda da irmã que

mora na cidade para vender o que foi congelado. Parece viver em uma próspera simplicidade. Não falta, não sobra e há saúde para garantir o peixe de cada dia.

Na ponta da linha, dona Petrona usa como isca bolinhas de soja e melancia do mato. Pega piranha, pacu e, às vezes, bagre. Não se arrisca a ir para o rio Paraguai, mantém-se sempre nas águas do Apa. Quando perguntada sobre a quantidade de peixes disponível, menciona a questão de que os paraguaios têm condições distintas à dos pescadores que pescam do lado brasileiro. Lá usam tarrafa sem se preocupar. Do lado de cá, é isca a isca, nesse cotidiano poético e bruto.

Já na margem paraguaia do rio Paraguai, vive Carlos, 43 anos, com sua esposa, Celina e os seis filhos, de idades que variam dos dois aos vinte e um anos. Todos, com exceção da caçulinha temporã, estudam.

O exercício da pesca foi aprendido com seu pai e hoje acontece em momentos diferentes: para consumo próprio e da família e, se houver necessidade, para a venda em

Porto Murtinho. Mas, sua maior fonte de sustento vem do trabalho como piloteiro, apoiando a pesca turística. Preferências? Ele diz que vale o que cair no anzol. Seja o que for, desde que esteja dentro da medida permitida por lei.

Quando vai pescar para si, pelas possibilidades de sua canoa, feita de madeira piúva, costuma ficar no rio Paraguai. Não se liga muito na lua, embora ouça sempre que faça diferença no resultado. Sai às duas da manhã, rema sem se afastar muito, lança a carretilha e espera a sorte. Ao amanhecer retorna, normalmente trazendo pacu, que lhe rende entre quinze e vinte reais o quilo.

Como isca usa massa de soja, caranguejo, coquinho, bocaiúva, carandá e o milho para cevar. Os grãos são colocados no cevador, feito de *pvc* ou garrafa *pet*. Basta fazer no fundo um furinho pequeno na garrafa para o milho sair devagarinho e em cima um buraco maior para colocar os grãos.

Do peixe, aproveita apenas a carne. Raramente usa a gordura para remédio. Quando pesca piranha prepara frita ou faz o tradicional caldinho.

Também entre os que moram à beira do rio Paraguai, do lado brasileiro, em meio ao Corixo Amonguija, lugar de correnteza forte, nas proximidades de Porto Murtinho, está o senhor Cristino Benite, 77 anos, aposentado.

Ele vive há cinquenta anos com a esposa, Esperança. Têm sete filhos e quatorze netos. A propriedade, de vinte e cinco hectares de terra, mais as sessenta vacas foram presentes do antigo patrão.

A prosa começa e ele vai logo dizendo que no Pantanal a pesca vem se modificando a cada ano. "Antes você saía para pescar e pegava trinta, quarenta pacus até o meio-dia." Agora, só lança a linha para pegar algo para comer ou por simples diversão. Pega jiripoca, bagre, pacu, tudo para consumo próprio ou para alimentar as visitas que recebe, de amigos seus ou do ex-patrão, fazendeiros de gado nelore que costumam passar de quatro a cinco dias por ali.

Como isca escolhe a massa de soja, o fruto do carandá, a acerola, o jenipapo, a melancia do mato, o caranguejo e a tuvira – esta mais indicada para pegar peixe de couro.

Quando o filho do ex-patrão está por lá, saem de dia ou à noite para pescar em uma lancha de quarenta pés. Vão até perto de Fuerte Olimpo e ficam rodando por lá. Se a lua estiver crescente ou cheia, a coisa é ainda melhor.

Das lendas, respeita o jaci-jaterê, que já viu – e ouviu – ao pescar à noite, há um ano. Arrepiava-se só de lembrar. Seu Benite diz que é preciso cautela para não ser atraído para o mato pelo assobio e se perder.

Lugar para falar de pesca também é a **Colônia de Pescadores Z6 de Porto Murtinho**, que fica bem ao lado do prédio da Marinha. Com cerca de trezentos associados, a instituição foi fundada em 1989. Em meio ao entra e sai de pescadores, a presidente fala sobre a realidade que vivem. Elizete Coimbra, pesca desde 2005: "Desde pequena eu não saía da beira do rio". Seus filhos, adolescentes, também já sabem lançar a linha.

Geraldino, 60 anos, associado e pescador das antigas, aprendeu o ofício com o pai e diz que não falta peixe por ali, que dá para viver da pesca, principalmente nos meses de maio e junho.

Quando questionados sobre o que aproveitam do peixe além da carne, contam que tudo é descartado. Então, falam sobre o jacaré que, esse sim, tem o couro aproveitado. Eles reconhecem que além do jacaré, da sucuri e das piranhas, a postura predadora vem dos próprios turistas. Elizete diz que não aceitam nem respeitam uma mulher como piloteira, independente de sua competência. Por isso esse tipo de trabalho, por ali, é majoritariamente masculino.

Os conflitos em função da diferença com as leis do Paraguai também são mencionados. Alegam que os vizinhos não se preocupam com a preservação e nem criam regras regulatórias. Lá, ninguém precisa se atentar às medidas dos peixes pescados, por exemplo. Do lado de cá, falta polícia ambiental para fiscalizar as leis de proteção. Outra polêmica é a cota que limita a quantidade de peixe que sai pelo turismo. Temem que a medida afete a vinda dos visitantes. Nas conversas os interesses parecem sempre distintos. Frente à complexidade do Pantanal, fica a pergunta sobre como garantir e desenvolver a sustentabilidade da pesca olhando todo o ecossistema.



Textos construídos a partir de depoimentos dos seguintes moradores das áreas úmidas do Pantanal:

CARANDÁ (aldeia Chamacoco) - Sandra Mallero Chamorro (59 anos), Dionisia (42 anos), Marta Ester Pere (58 anos), Maria (19 anos), Sulma Franco (53 anos), Simeona Chamorro (44 anos) e Wilma Irma Romero (58 anos); CARANDÁ (aldeia Ishir) - Rubens Juvenio (47 anos), Jamon Barbosa (63 anos), Juana Barbosa Mallero (62 anos), Acella Barbosa (80 anos), Amada Ferreira de Vera (47 anos), Maria de Jesus Vaz (74 anos), Cindy Kalunga (39 anos) e a guia Blanca Ferracini. CARAGUATÁ - Henrique Belarga (52 anos), Leticia (48 anos) e Maria de Jesus (20 anos). CERÂMICA E PAU SANTO Jussara Abichu (64 anos). MEL - Suelen Aparecida Pacheco Ibanhes (33 anos), Fernando Eurípedes Ferreira Marques (54 anos) e a guia Blanca Ferracini. TECELAGEM DE BAIXEIRO E PELEGO - Roseneire Pacheco (50 anos) e Manuela Miranda Pacheco (88 anos). PESCA - Petrona (60 anos - por fonte indireta), Carlos (43 anos), Cristino Benite (77 anos), Teodoro Moreira (78 anos), Geraldino Albino Milano (60 anos) e Elizete Coimbra (presidente da Colônia de Pesca Z6).



Referências

- Agência Nacional de Águas - ANA, 2018. Plano de Recursos Hídricos da Região Hidrográfica do Paraguai - PRH Paraguai: Resumo Executivo/Agência Nacional de Águas. Brasília: ANA. 180p.
- Banco do Nordeste do Brasil. 2005. Relatório final do PRODETUR NE. Brasília.
- Catella, A.C.; Campos, F.L.R. Albuquerque SP (2016) em Sistema de Controle da Pesca de Mato Grosso do Sul. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento/Embrapa Pantanal.
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Embrapa Pantanal. 2019. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/11001678/mel-do-pantanal-e-oportunidade-para-todas-as-escalas-de-producao-diz-pesquisador>
- Fundação Cultural Palmares, 2019. Certificação Quilombola - Comunidades Certificadas. Disponível em: http://www.palmares.gov.br/?page_id=37551
- Fundação Nacional do Índio - FUNAI. 2019. Terras indígenas: o que é? Disponível em: funai.gov.br/index.php/nossas-acoas/demarcacao-de-terras-indigenas
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. 2010. Censo Demográfico. Brasil.
- Leitman DI, Sehatpour P, Higgins BA, Foxe JJ, Silipo G, Javitt DC 2013 Sensory deficits and distributed hierarchical dysfunction in schizophrenia. Am J Psychiatry.
- Ministério do Meio Ambiente - MMA. 2019. Biomas, Pantanal. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/biomas/pantanal>
- Nabais, S. C. C. 2008. Estudo químico da bulnesia sarmientoi - Doctoral dissertation.
- Paiva, M. P. 1984. Aproveitamento de recursos faunísticos do pantanal de Mato Grosso; pesquisas necessárias e desenvolvimento de sistemas de produção mais adequados à região. Área de Informação da Sede-Documents- INFOTECA-E.
- Pott, A. & Pott, V.J. 1994. Plantas do Pantanal. Corumbá, Embrapa - CPAP.
- Reis, Vanderlei Doniseti Acastio dos. 2003. Importância da Apicultura no Pantanal Sul-Mato-Grossense / Vanderlei Doniseti Acastio dos Reis – José Aníbal Comastri Filho – Corumbá: Embrapa Pantanal.
- Tomas, W. M., Nunes, A. P., & DE, S. M. 2018. A riqueza vem de fora. Embrapa Pantanal-Artigo de divulgação na mídia- INFOTECA-E.



**Wetlands International
Brasil**

Rua do Marco, 1160, Vilas Boas
CEP 79.051-191
Campo Grande - MS - Brasil
+55 67 3045 5456
corredor_azul_pantanal@mupan.org.br
corredorazulpantanal.org

ISBN 978-85-69786-05-4



9 788569 178605 4

Esta publicação foi realizada no âmbito do Programa Corredor Azul da Wetlands International, financiada por

clwb ecology

Papel produzido a partir
FSC de fontes responsáveis
www.fsc.org