

# MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

*Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.*

Memórias dos Brasileiros (MB)

## **Guaraná modernizado**

História de [José Augusto Dias Ribeiro](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 18/02/2008

---

Projeto Memória dos Brasileiros – Módulo Maués – Saberes e Fazeres

Depoimento de José Augusto Dias Ribeiro

Entrevistado por Thiago Majolo

Maués, Amazonas, 24/01/2007

Realização: Museu da Pessoa

MBMaués\_HV011\_José Augusto Dias Ribeiro

Transcrito por Augusto César Mauricio Borges

Revisado por Thiago Majolo

Revisado por Paulo Ricardo Gomides Abe

P- Pra começar, José, eu gostaria que você falasse primeiro o seu nome completo?

R- José Augusto Dias Ribeiro.

P- Você nasceu que dia?

R- 15 de setembro de 1972.

P- E onde?

R- Maués.

P- Maués. Conta um pouco agora a origem dos seus pais, do seu pai e da sua mãe, o nome deles, o que eles fazem?

R- O meu pai é Homero Ribeiro Martins, minha mãe é Cassilda Dias. Eles são agricultores. E hoje já não trabalham mais quase. Papai ainda trabalha um pouco, mamãe já está aposentada, anda meio baquiada, mas está sobrevivendo.

P- Eles nasceram aqui também?

R- Aqui também no município de Maués.

P- O senhor tem irmãos?

R- Sim, mas eu tenho com uma outra família, que eu sou adotado por eles, filho único adotado.

P- Ah, conta um pouco desse teu irmão então.

R- Eles estão tudo no Acre, em Rio Branco no Acre.

P- Quantos são?

R- Lá tem dois, tem uma em São Paulo.

P- E o que eles fazem?

R- Eu não sei.

P- Você não sabe.

P- Mas você não sabe nem que profissão eles seguiram, nada? Está bom. Conta um pouco pra gente como que era a cidade aqui quando o senhor nasceu.

R- Eu quando me entendi, a cidade já estava desenvolvida como está hoje. Não tanto quanto aquilo como a gente espera, mas já estava um pouco desenvolvido e a cidade vai continuar crescendo, isso é importante pra nós do interior e o povo que habita lá dentro da sede do município.

P- Quando você diz desenvolvido é exatamente o quê?

R- Já tem hoje um hospital de qualidade, tem pessoas competentes na área de saúde, tem pessoas competentes na área de agricultura, tem pessoas competentes na área da pecuária e assim outros comércios de qualidade onde se pode chegar e acha um pouco de tudo. Então, pra mim isso é bom porque evoluiu, cresceu. Não é como antigamente que até saúde pra você tinha que ir pra capital. Hoje não, hoje nós mesmos... Isso é bom.

P- E como é que era a sua casa de infância, conta um pouco os detalhes.

R- Quando eu me entendia, a nossa casa lá era de piso de madeira, coberta com brasilite. Depois venho um temporal e arrancou um pedaço do telhado e tivemos que trocar pra fazer só um.

P- E era grande, era pequena, como é que era?

R- Era do mesmo tamanho disso daqui.

P- Conta um pouco quantos quartos, quantas...

R- Tinham dois quartos e uma sala. Nessa uma tem três quartos e uma sala.

P- Sobre a sua infância, José, conta um pouco do que você brincava, como é que era?

R- Na verdade eu bem pouco brinquei, sempre trabalhei com o meu pai. Não sou muito chegado a esse negócio de brincadeira de bola, não. Prefiro trabalhar. Não, não sou chegado, não.

P- Desde que idade o senhor trabalha?

R- Ah, desde os dez anos. Comecei a trabalhar com o meu pai.

P- E era na agricultura mesmo?

R- Quando eu deixei de estudar foi pra trabalhar pra eu me autossustentar.

P- E até que idade o senhor estudou?

R- Eu estudei até os 16 anos.

P- Mas era difícil?

R- Era difícil porque na época tinha que atravessar remando aqui para o outro lado, a gente ia na canoa, no remo.

P- Quanto tempo demorava isso?

R- Se botasse pra chegar mesmo os quatro remando na canoa eram uns 40 minutos daqui lá.

P- Desde quando que isso mudou?

R- Isso mudou há 12 anos. Começou a mudar, o tempo do prefeito Beto Mequiles e aí de lá pra cá já facilitou porque o barco encosta aqui no porto pra pegar o aluno e o aluno embarca no transporte. Já vai no porto da cidade e com duas horas ela vem de volta de novo.

P- É um barco da prefeitura?

R- É um barco contratado pela prefeitura.

P- E aí pega todo mundo e...

R- Pega todos os alunos. De manhã é um e de tarde é outro.

P- E como é que era a escola, você lembra?

R- A minha escola quando eu estudei em Maués era bem estruturada, que era a Santina Filizola, que fica bem na frente da cidade quase.

P- Você lembra como é que era o ambiente, professora, você gostava?

R- A escola era de alvenaria, um quarto, uma sala de cadeira, piso. Professoras na época que eu me lembro era a professora Ariomar e a professora Lucia Inês, mas as outras eu nem mais me lembro o nome delas.

P- Você gostava?

R- Não. Era muito brava.

P- Mas nem do ambiente, os amigos?

R- Gostava dos amigos. Até hoje tem uns amigos de escola aí que tem uns que já são até doutores, professores, professor universitário tem hoje. Foram os meus colegas. Eu fiquei e eles continuaram, mas eu não estou arrependido, não, sobrevivo bem independente de qualquer coisa.

P- Nessa juventude dos 12 pra frente, você disse que trabalhava já, mas o que mais? O que você fazia pra se divertir, assim cinema?

R- A gente saía com os amigos. Não, cinema não. Nem em Maués quase não tem, nem sei se tem agora. A gente saía com os amigos por aí pelas comunidades rurais. Tem outras comunidades espalhadas aí e ia para as festas com os amigos. Sempre me acostumei a participar de igreja, encontro religioso e assim outras...

P- Tinha bastante coisa pra fazer assim, com os amigos, a igreja, você conseguia sempre estar?

R- Estar no meio deles participando.

P- Sempre ativo?

R- Se envolvendo como liderança também. A gente várias vezes coordenou aqui este setor aqui com três comunidades na parte religiosa sendo o homem de frente pra conduzir.

P- Até hoje você trabalha aí?

R- Trabalho, ainda sou tesoureiro aqui do setor representando 14 comunidades.

P- E qual é a igreja?

R- Católica.

P- Ao contrário de muitas pessoas que trabalham com guaraná que trabalham no Centro, você ainda mora aqui no interior, que chama de interior. E você sempre morou aqui?

R- Com certeza.

P- Nunca saiu? Como é que é morar, por que morar aqui, por que não saiu?

R- Moro aqui porque aqui é um paraíso. Primeiro você dorme e acorda de janela aberta, porta aberta, ninguém vem meter a mão lá dentro. Na cidade já é diferente: você quando mora na cidade mesmo que você é um prisioneiro. Quando você sai cuidado pra não roubar a casa e tranca. Você volta, vai pra rua e não sabe se volta. Então aqui no interior ainda hoje é um custo muito baixo pra gente sobreviver. Você compra pouca comida, você planta aqui a roça ou arroz ou guaraná e você vai passando. Planta macaxeira, planta cará, planta batata, planta a banana e você

compra, mas é pouco que você tem outros complementos para o seu sustento no dia-a-dia. Então pra mim o interior hoje ainda é a melhor fonte de vida.

P- O que tem que comprar que vocês não têm aqui?

R- Às vezes é comida porque o peixe está difícil até mesmo porque essa época quando é cheia a água vem subindo e eles vão entrando para o guapó e fica mais difícil de pegar eles. E a caça, o tempo não ajuda, esse tempo muito chuvoso e não tem como você ir para o mato atrás.

P- Quando é tempo de seca vocês compram menos coisas?

R- Menos coisas porque tem muito peixe.

P- E é fácil transporte pra comprar?

R- Fácil. Temos rabetos, tem motor de centro, temos canoas.

P- Quanto tempo demora agora?

R- De rabeto é 25 minutos. Motor de centro nosso é 30 minutos. De canoa é 40 minutos, 50, uma hora, conforme o tamanho da canoa.

P- E cabe bastante coisa? Dá pra por tudo?

R- Dá.

P- Tem uma viagem só.

R- Só dá uma viagem e ainda leva os vizinhos com a gente.

P- Mutirão.

R- É.

P- Mas morando aqui você não sente nada de isolamento?

R- Não, que isso. Tem muita gente aqui. Agora o pessoal não aparece aqui porque o pessoal está tudo no trabalho. Chega às seis horas começa a varar. Criança chega, fede.

P- Hoje em dia tem água, tem luz?

R- Tem água, tem energia, só que esta energia a gente consome pouco. Que a gente queria mesmo é energia 24 horas pra melhorar esse negócio. Aqui a gente faz muita despesa com o diesel, gelo, às vezes a gente quer tomar uma água gelada e tem que comprar o gelo na cidade e você quer energia e sai caro porque você tem que comprar o diesel, tem que fazer colaboração pra manter esse motor funcionando por poucas horas, entendeu? Só três horas por noite.

P- Vocês estão brigando por isso?

R- Com certeza. Estamos esperando uma ajuda do governo federal, luz para todos. O Lula tem uma promessa que agora este ano que vai sair, vão começar a dar o ponta-pé inicial aí.

R- A gente não está envolvido nessa luta, não, quer dizer, estamos envolvidos na luta em termos de alternativa pra gente conseguir alguma coisa. Isso aí a gente vai brigar até as últimas conseqüências.

P- Mas quando você era pequeno não tinha, água e luz não tinham isso.

R- Não, não. Só mesmo da natureza.

P- E quando que chegou?

R- Chegou essa nossa água aqui já tem mais ou menos 20 anos esse poço artesiano aí.

P- E a luz também?

R- Foi a primeira comunidade que teve poço artesiano foi Vera Cruz.

P- Conta um pouquinho assim quem foi que implantou, conta essa história pra chegar assim?

R- Esse poço artesiano na época foi implantado pelo prefeito Edilson Rude Negreiro, só que ele não funcionou e ficou a estrutura toda aí e foi o tempo que ele saiu da prefeitura e Canindé assumiu. Luis Canindé assumiu a prefeitura e aí que funcionou. Ele mandou um motor de luz de alta potência, um 114 com um gerador de 90 kva e aí que funcionou o poço artesiano que ele mandou expandir um bico de torneira em cada casa e aí funcionou.

P- E como é que é então?

R- A gente paga uma taxa de dez reais por mês. Porque botou de lado, ainda tem mais de um aqui que ilumina 28 famílias aqui só. Que a gente dá manutenção daí também aqui.

P- Fala uma coisa, então aqui você fala comunidade Vera Cruz, mas tem várias comunidades aqui?

R- Não. Só uma. Quer dizer, Vera Cruz a gente se refere e são três mil e seiscentos metros de frente Vera Cruz. Lá da última casa à primeira casa.

P- E quantas pessoas moram, você sabe?

R- Aproximadamente 480 pessoas. Já aumentou porque vai nascer mais uns seis dias aí. Tem 52 casas e 73 famílias.

P- Mas tem uma divisão de comunidade e polos, não tem?

R- O polo ele abrange 36 comunidades, polo Um.

P- Faz parte de qual essa?

R- Essa aqui é o Polo Um.

P- Mas conta um pouco pra gente entender melhor quantos polos tem, quantas comunidade tem daqui em Maué?

R- Se não me falha a memória no momento são 11 polos no município de Maués divididos, e cada rio é um polo, por exemplo, aqui o Maués-Açu é o polo um e é composto por 36 comunidades. E lá em cima mais tem o Parabari, onde é o polo dois, pra cá tem o Urupadiê, que é o polo nove me parece. Então tem o Marau lá dentro que eu não sei qual é o polo. Lá em baixo tem o outro polo, o Paracunim é um outro polo, Poquitaua Grande é um polo, quer dizer, Poquitaua Grande tem dois polos, que é o Alto Poquitaua e o Médio Poquitaua. Tem o Poquitaua Mirim que é outro polo grande lá, outro polo, e assim é composto por 11 polos o município de Maués. O Maués Sul ele começa aqui no São Pedro do Palhal e aí pega Vera Cruz, Laginho, Limão, Santa Maria, Camarão e até o Alto Alegre, são compostos por 36 comunidades.

P- Essa é uma divisão da Secretaria da Produção?

R- De Produção do município.

P- E como é que funciona?

R- Tem um técnico agrícola.

P- Conta mais, o que ele faz? Quando que ele vem?

R- Bem, ele passa uma vez aqui por mês na comunidade porque é muita gente e um técnico só, e o espaço é muito grande e ele tem que dar um jeito grande de visitar as comunidades todinhas.

P- O que ele faz?

R- Ele fica dando orientações pra gente aí como plantar, como cuidar, como proteger das pragas, como cuidar daquela planta que a gente não conhece, que apesar da gente morar no interior a gente não conhece todo tipo de planta. Cada planta tem um cuidado diferente e esse técnico vem pra isso, pra ensinar, pra te orientar como plantar, de que maneira tem que ser feito a cova pra gente plantar aquele tipo de pé de planta lá dentro, quanto tempo passa pra gente fazer uma poda, quanto tempo passa pra gente dar uma limpeza nela, quantas limpezas por ano. E você vai pegando essa orientação e vai tentando fazer a propriedade e passando pra outros que não ouviram o técnico.

P- As suas queixas e os outros problemas que tem aqui vocês passam pra ele também?

R- Com certeza. Primeiro que, quando o comunitário em termos de agricultura está com problema, a primeira pessoa que ele procura aqui é eu porque eu sou presidente de uma associação aqui, então eu procuro passar de quem de direito for. Lá na frente se é pro IDAM, se é Secretaria de Produção, se é pra Embrapa, se é pra Ambev, assim a gente vai tentando buscar uma resposta para aquele produtor que está esperando.

P- E funciona?

R- Funciona.

P- Mas você trabalha também como intermediário então? Você não. Faz parte da comunidade e reclama para o secretário?

R- Faz parte da comunidade aprendendo da associação e, por isso, que a gente procura alternativa para os nossos sócios, para os nossos produtores.

P- Fala uma coisa: por que você pensou em investir no guaraná e não em outra atividade?

R- Investir no guaraná hoje, eu planto o guaraná porque eu sou filho de produtor que trabalhou e se criou, rendeu muito dinheiro com o guaraná, mas hoje ele não é mais aquela fonte de vida pra nós aquilo. Porque dá muito trabalho e o retorno dele é bem pouquinho e dá muito trabalho. Ele não dá mais produção como dava antigamente, talvez o clima mudou, na época era mais frio o clima, hoje está muito quente por motivo de muita devastação na natureza e a tendência é esquentar cada vez mais. E o guaraná não está sendo mais uma fonte de vida, só é um complemento.

P- O que é uma fonte de vida então?

R- Fonte de vida é aquilo que você planta aqui, por exemplo, planta uma árvore tu está esperando produzir muito pra tu sobreviver daquilo.

P- Mas o que é isso? Do que você vive então? Do que você vive, por exemplo?

R- A gente vive porque a gente tem muitas culturas, não sobrevive só de uma cultura.

P- Como é que são as outras?

R- Guaraná é só um complemento. Nós temos a mandioca que a gente trabalha nela o ano todinho e toda semana você faz farinha e leva na feira pra vender. O guaraná você espera ele uma vez ano só.

P- Além da coisa do clima você acha que falta incentivo também para o guaraná?

R- Bem, o incentivo, precisa de um incentivo, mas o que a gente queria mesmo era recurso pra poder a gente trabalhar melhor porque não adianta mandar pra cá técnicos e mais técnicos e ensinar o produtor e ir lá no campo com ele e tem que fazer isso e fazer aquilo se não tem recursos. Tu precisa de recursos. Você pra plantar um hectare de guaraná você leva mais de um mês e botar ele pra trabalhar mesmo. Então você precisa de alguém pra lhe ajudar e no momento que alguém lhe ajuda precisa de recursos pra pagar a diária dele. Agora se o guaraná hoje lhe desse uma faixa de 500 quilos por hectare, aí sim a gente fazia um trato bom, tinha um bom lucro e sobrava mais dinheiro. Se sobra mais dinheiro, é claro que a gente ia manter aquela área mais bem limpa, vai pagar mais gente, porque só a gente, é difícil conseguir.

P- Da onde que você espera esse recurso, do governo?

R- De outras. Por exemplo, no meu caso aqui eu trabalho no guaraná desde que eu me entendi, mas o que ajuda a gente a manter esse guaraná é a roça. A gente planta a roça pra gente sobreviver dela o ano todinho. Então a gente manda fazer a farinha, que eu não faço, é bem difícil fazer farinha, manda fazer farinha enquanto eu trabalho em outra coisa. Eu mando fazer farinha e vou pra feira sábado, vendo e pego esse dinheiro e invisto em meu trabalho.

P- E como que começou, quando começou e como a sua produção?

R- Quando começou desde quando começou a trabalhar em agricultura é assim.

P- Mas como é que foi? Você começou a comprar primeiro muda ou semente, como foi?

R- Eu comprei 800 mudas no ano retrasado, está tudo plantado, está bonito lá atrás, e de certo tempo pra cá, todo ano a prefeitura doa pra gente aí umas mudas, a Ambev. E a gente pega essas mudas, planta, só que a gente não consegue levar, fazer assim como eles pedem por esse motivo que não tem recursos o suficiente pra manter aquela plantação assim como manda o figurino.

P- E como é que é que eles mandam? O que precisa?

R- Precisa de até o espaçamento, até a cova hoje, porque na época que papai trabalhava na agricultura era totalmente diferente. Eles iam lá no mato, tiravam as mudas, quando dava o período chuvoso eles iam lá no dia de chuva e cavavam o buraco e aí plantava o guaraná, pronto, num espaçamento de sete por sete. Hoje é diferente até mesmo porque eu já penso diferente de como ele pensava de primeiro; até mesmo porque a gente participa de muitos eventos, de muitos cursinhos por aí, e a gente vai aprendendo de forma diferente já acompanhando os dias de hoje. E hoje o guaraná ele rende em um hectare... A gente planta 400 mudas de guaraná com um espaçamento de cinco por cinco e a cova 40 por 40. Você cavar um buraco 40 por 40 você não faz 100 por dia, você pode até fazer, mas de noite não dorme. E você pega aquela terra, você separa a metade daquela terra para um lado e a outra metade pra outra, você pega aquela terra e mistura com pau podre e terra queimada e volta para o buraco e aí que você vai plantar aquela muda lá. Então exige de você muito tempo, exige de você muito trabalho e vai exigir de você também que leve mais alguém com você pra lhe ajudar, senão... Porque você não pode manter muito tempo uma muda desse de estaca numa sacolinha

daquela lá no meio do rosário senão o sol vem e queima tudinho e é perda pra você.

P- Com quem e como que você aprendeu a cultivar e a beneficiar o guaraná?

R- Com os técnicos da prefeitura, um dia de campo na Embrapa, um dia de campo na Ambev, com o IDAM, já participou muito em dia de campo aí, participei muito de excursão com o IDAM por ali por Itacoatiara, por Parintinga, aqui mesmo no interior do município de Maués. A gente vai aprendendo a como plantar, a como cuidar do guaraná na técnica de hoje.

P- Com o seu pai você aprendeu também?

R- Aprendi, mas é uma técnica diferente.

P- Você disse de vários eventos, vários cursos, isso tem muita informação?

R- Tem.

P- Tem muito, é gratuito?

R- Gratuito.

P- Fala uma coisa, a gente ficou sabendo que alguns moradores aqui da comunidade estão pensando numa organização com a finalidade pra comprar uma máquina de moer guaraná, você sabe disso?

R- Sei.

P- Conta um pouco disso então, você participa disso? Conta um pouco.

R- Isso aí é uma ideia nossa. A gente comprou um moinho pra gente moer pra beneficiar o guaraná pra gente vender ele moído já. Porque moído ele vende uma renda maior, que hoje sai em média de 25 a 35 reais o quilo do guaraná. Aqui em Maué, pra Manaus sai mais caro. E nós estávamos pensando em comprar esse moinho aí pra gente beneficiar esse guaraná moído.

P- E quanto custa? Quanto é que está esse projeto?

R- Essa máquina ainda o IDAM ficou de consultar pra gente em Manaus, e até o momento ainda não deram o retorno até mesmo porque a gente não foi lá com ele conversar, pra ver como é que está esse projeto. Porque o projeto foi o ano passado no final do ano a gente saiu um pouco tumultuado, e nós estamos voltando nesse mês lá pra ver como é que estão as coisas.

P- E assim se a máquina vier como que vai diferenciar a vida de vocês nisso?

R- Se essa máquina vier, eu tenho certeza que vai ser melhor para nós produtores. Porque a gente vai beneficiar esse guaraná, a gente vai ganhar um dinheiro a mais e quando você tem um dinheiro a mais você sobrevive melhor.

P- E conta então um pouquinho pra eu entender, no se ver quais são os passos pra se ter um guaraná de boa qualidade?

R- Todos nós produzimos um guaraná de boa qualidade. Esse negócio de divisão que o povo fala do negócio de Maral, o Maral e nós aqui. Isso aí não existe. A única diferença nossa é que nós somos índios brancos e eles são índios de verdade ainda. Isso é a única diferença, mas o guaraná deles é o mesmo nosso aqui: torrado num forno de barro. bem torrado, guaraná de qualidade.

P- Mas conta pra mim os detalhes. O que tem que fazer na hora de plantar, o que tem que fazer na hora de colher, o que tem que fazer pra ter uma boa qualidade pra não estragar?

R- O problema do guaraná é na época da safra você ir lá no campo tirar o guaraná, trazer, deixar ele murchar pelo menos uns dois dias aqui pra amolecer mais da casca dele, descascar, lavar e torrar. Então você tem um guaraná de qualidade. Você não pode deixar "impretejar" ele não, aí se deixar "impretejar" ele pronto, perde a cor dele, perde o valor.

P- E existe uma época boa pra plantar o guaraná?

R- Janeiro e fevereiro, fora isso não presta.

P- Mas por quê?

R- Tudo período chuvoso.

P- E em qual terreno?

R- Qualquer terra o guaraná ele dá, só não na areia.

P- Não interessa se for mais úmido ou mais seco?

R- Não. Só não na areia, muita areia não presta.

P- Então o senhor não faz diferenciação na hora de plantar, onde estiver, onde você puder o senhor vai plantar?

R- Com certeza.

P- E quando que você tem de guaraná hoje?

R- Eu? Eu tenho 1300 guaranás de estaca e tenho 950 guaranás nativos, da natureza mesmo.

P- E você sabe diferenciar se olhar pra eles sabe qual que é qual.

R- Sei porque eu plantei em áreas diferentes.

P- Ok, mas se você tivesse plantado no mesmo lugar saberia?

R- Não, porque são iguais.

P- Eles duram o mesmo tempo?

R- O mesmo tempo.

P- Produzindo. Você disse que planta tanto por semente quanto por muda, é isso?

R- A diferença é que esse nativo é esse que a gente arranca de semente da natureza que não mata, o clone que eles dizem, que eu não admito essa palavra clone.

P- Por quê?

R- Porque nunca entrou na minha cabeça o clone, existe o guaraná de estaca, uma muda de estaca que é tirada do galho do guaranazeiro e lá eles metem um remédio, faz e dois ou três dias a gente espalhando a raiz dentro de um saquinho.

P- Explica melhor pra gente como se faz pra tirar, o que precisa, como é que conserva?

R- Você vai num guaranazeiro que tem uma boa estrutura, grande já, você tira os galhos do guaranazeiro e passa para um tratamento que não ensinam isso pra gente até mesmo para um produtor não fazer, até o Ernandis que é técnico nunca me ensinou, pejei com ele e nunca nos ensinou, nem a Ambev e nem a Embrapa, nem a prefeitura, nem técnico passam essa técnica pra gente como fazer um clone. Ele mostra lá: "Está aqui o clone", melhor clone, é o Clone 300, é o clone quinhentos e não sei o quê. "Esse é bom." Mas fazer o clone eles não ensinam, não.

P- E aí fica num...

R- E por um tempo você fica dependendo deles por causa destas mudas de clone, mas se ensinassem nós fazíamos aqui, porque o material pra gente fazer a gente tem, agora só não ensinam como fazer, eles não são bestas.

P- Então você diz que tem que deixar um espaço de cinco por cinco, é isso?

R- É. Na época do meu pai era sete por sete, seis por seis, agora estão diminuindo. Hoje tem espaçamento de três por três.

P- Por que isso está diminuindo?

R- É porque, nessa parte eu concordo com eles, por exemplo, você deixa um espaçamento aqui de sete por sete, é como daqui até aquele galinheiro ali. Então nesse vão aqui o que vai nascer? Só vai nascer mato pra todo tempo você estar lá roçando duas vezes por ano. E se você quanto mais muda você meter dentro de uma área é claro que vai tomar o espaço do mato. Uma vez que o guaraná se espalhar aí, pronto, você tem menos mato pra tirar, tem mais guaraná num hectare e vai colher mais produção.

P- Mas não prejudica o guaraná isso?

R- Não, todo o tempo você poda ele.

P- A poda é ensinada?



R- A poda é ensinada, duas poda por ano, uma agora pra janeiro e fevereiro e a outra pra março e abril. E pronto.

R- E adubo, produto químico? Eu tenho uma área que eu botei o adubo químico, mas eu não sou muito chegado em adubo químico, não. O meu caso é nativo mesmo de natureza, sem adubo. É o puro guaraná de Maués mesmo.

P- Por que você não gosta de adubo?

R- Porque não, não me dei a trabalhar com ele.

P- Mas você vê diferença no produto?

R- Sim, tem diferença sim.

P- No guaraná mesmo na semente ou...

R- Não, na semente não. Você vê a diferença é na planta. Se você planta uma planta aqui, cavar o buraco e plantar ela aqui, você cava outra e planta outra aqui com adubo químico e tudo como está na tabela de adubação você vai ver a diferença dela para aquela.

P- Qual é a diferença?

R- A diferença é que vai desenvolver mais, vai produzir mais.

P- A de adubo.

R- Adubo.

P- E por que você prefere a outra então?

R- Porque vai se tornar um guaraná mais puro, com menos caféina. Se você trabalha com muito adubo químico aumenta muito a caféina no guaraná.

P- Isso no gosto interfere também?

R- Interfere, ele fica mais forte.

P- Na hora de fazer bastão isso interfere?

R- Não, nessa hora não. Isso aí não tem nada a ver.

P- Depois de plantado, por semente primeiro. Depois de plantada a semente, quanto tempo demora pra começar a produzir?

R- De cinco anos pra frente, quatro, cinco, semente, seis.

P- Depois é uma vez por ano.

R- É, depois é uma vez por ano.

P- E isso vai quantos anos?

R- Depende do tratamento dele, até 100 anos eles...

P- Produzindo?

R- Produzindo. Depende do tratamento.

P- E por estaca?

R- E por estaca de dois anos pra frente já começa a produzir, depende também do tratamento.

P- E qual a diferença?

R- Limpeza do guaranazal, você não pode deixar o mato embrulhar ele porque senão ele morre, ele não cresce, não desenvolve, não produz. Você tem que manter aquela área limpa, o espaço só pra ele.

P- Qual o período do ano que se colhe?

R- Isso depende, varia. Esse ano o guaraná deu cedo demais. A partir de novembro, teve vez que novembro, ou dezembro, janeiro e teve vez que vai até pra fevereiro.

P- Só uma coisa, o seu pai falou que pra plantar o guaraná você tem que estar num clima mais ameno, assim não pode estar muito sol.

R- Como está hoje o clima aqui pra mexer com o guaraná não presta o plantio. O guaraná de preferência está chovendo, quanto mais chuva pra ele melhor.

P- Mas trazendo um guaraná de estaca, ele pode ficar esperando até estar chovendo, você pode deixar ele parado na espera?

R- É. Porque se você for mexer no guaraná de estaca agora você perde muita muda. Eu tenho umas mudas de estaca que eu trouxe.

P- Mas não tem medo de perder?

R- Não, porque está na sombra e de vez em quando a gente molha ele.

P- Pode ficar quanto tempo assim sem plantar?

R- Rapaz, varia. Até um ano você molhando ele diretamente.

P- Como é que você sabe que está no ponto pra colher?

R- Ele amadurece, vem uma flor, e depois da flor ele começa a vingar, e fica verde e depois amarela. Tem uns que amarelam, tem uns que é avermelhados e aí abre o guaraná. Aparece lá dentro a semente, uma parte verde e tem uma massinha que é branca, é o olho da Cerasaporanga.

P- Você vai contar isso depois pra gente.

R- Essa história eu não sei contar, não.

P- Vocês só tiram o que está aberto?

R- Não. Ele dá uma pensa com várias sementes, quando pelo menos uma estiver aberto ele já está maduro, que o cacho todo você pode quebrar aquela cacho e trazer. É por isso que tem que deixar ele aqui no saco no paneiro pelo menos dois dias que é pra amadurecer todo ele em si.

P- Abrir todo?

R- É.

P- E então essa colheita é feita?

R- Duas vezes por semana.

P- Duas vezes por semana.

R- É.

P- Até acabar.

R- Até acabar.

P- E é só você ou é um mutirão?

R- Isso depende. Se um hectare de guaraná der bem frutos, só você não faz a colheita, não. Você vai perder muita semente, se exige mais três pessoas.

P- E o que trabalha? Mulher, homem, criança?

R- Todo mundo.

P- Não diferencia. Quando você não vai pro campo, mas tem em casa pra fazer o trabalho pra descascar, pra lavar, pra torrar, então envolve toda família. Nem que não queira é obrigada a...

R- A gente ouviu que os índios aqui de Maués têm alguns processos que só as mulheres fazem que na hora de ralar o bastão. Isso aqui não?

P- Isso aqui não funciona.

R- Eu queria que você contasse um pouco agora que depois de colher qual é o próximo passo?

P- Colher, torra ele.

R- Como é que é, conta os detalhes, quantos tempo leva?

P- A gente traz o guaraná do campo, deixa ele pra ele murchar um pouco e depois tu descasca. Depois de tudo descascado a gente vai lavar a semente, vai lavar a semente pra gente torrar aqui nesse forno de barro. Tira a lenha do mato, pau seco, faz o fogo, mete em baixo, o fogo controlado pra ele não queimar também. E com seis horas no forno já está bom.

R- E mexendo?

P- Mexendo, você não pode deixar ele senão ele espoca tudinho aí no forno, parece pipoca, quando está fazendo pipoca. Então quanto mais ele quebra no forno mais ele espoca. Vai diminuindo o peso dele no forno, que ele quebrou, aí do momento que ele espoca ele vira pó. Aquela semente já não conta mais quase com ela.

R- E é um fogo alto ou um fogo baixo?

P- De início é um fogo alto, mas depois você vai maneirando.

R- E então torrou. E depois de torrar?

P- A gente embala ele numa saca de sarrapilha e quando você acaba de tirar muitos não conseguem guardar, que precisa de alguma coisa e vai vendendo de quilo em quilo até acabar, raramente a gente aqui só vende depois que acaba a safra. Colher tudo e aí que a gente leva pra fazer o comércio.

P- Vende torrado então.

R- Torrado.

P- Mas você pila?

R- Não. A gente não é chegado a pilar, não, dá muito trabalho.

P- Mas conta como que é pilar, só pra gente conhecer.

R- Pilar. Nós temos esse negócio aqui, olha. Isso aí é uma marreta de pilar, nós temos o pilão ali que a gente bota cem gramas dentro do pilão de guaraná, semente tirada da caixinha preta, e a gente pila, uns dez minutos pilando até ele ficar "ligado", quando ficar "ligado" você faz o bastão.

P- E dá muito trabalho por quê?

R- Por causa de custo, a mão espoca tudo, porque é manual ainda, não é como os grandes empresários que já têm a pilação que é motorizada, aqui na Boca do Laguiño aqui diante da comunidade tem uma pilação lá que é motorizada já, funciona o motor lá e as marretas estão só pilando. Tem um lá só pra cuidar, pra mexer o guaraná lá no pilão, com cuidado pra não amassar a mão dele e faz, pila até 100 quilos por dia.

P- E na hora de fazer o bastão como é que é, como é que faz?

R- A gente faz um tabuleiro próprio no caso pra vender, no caso a gente que faz o guaraná artesanal, a gente faz um tabuleiro pra ele já no tamanho e você pila aquela quantidade, você pesa ele 100 gramas e faz o bastão em cima de uma tábua assim pra ele sair bem certinho mesmo. E com outra tábua você vai manuseando ele aqui em cima até fazer o formato do bastão.

P- Se vocês pilassem e fizessem todo o processo, sairia mais caro?

R- Mais caro. Mas o trabalho também é maior.

P- Mas qual é a diferença de preço entre um torrado e um bastão?

R- A diferença não é tão grande, não, hoje está 25 reais o quilo, 25 a 30 reais o bastão.

P- E o guaraná?

R- O guaraná nós vendemos a nove esse ano.

P- Eu queria que você contasse um pouco assim num dia de colheita, que é um dia mais importante, como é que é um dia, que horas que você acorda, o que você come, tudo esses detalhes.

R- A gente que trabalha na agricultura não tem hora e nem dia pra trabalhar. Tem vez que você sai de noite e chega de noite, muitas vezes é obrigado até a trabalhar de noite pra cumprir com os teus compromissos e não tem hora pra chegar e nem hora pra sair. E nem hora pra trabalhar. Agora o dia que eu não quiser trabalhar eu também não trabalho.

P- E quando está numa época que não é colheita como é que é um dia seu?

R- A gente sai daqui das três da manhã e chega umas 11 e meia, almoça, volta uma hora, chega seis horas, dependendo se tem muita produção pra colher, agora quando não tem muito vai lá e de repente apanha. Leva-se panela, que é feito de cipó, pra apanhar e ir botando as sementes dentro e depois no final da tarde traz pra casa o que está apanhado. Não pode deixar lá porque senão o vizinho passa lá e leva.

P- E como é que é essa relação com os vizinhos aqui.

R- São do bem. Aqui o pessoal são do bem mesmo. Não tem esse costume de estar mexendo nas coisas dos outros, não. Cada um respeita a propriedade dos outros.

P- Você disse bastante que as técnicas do seu pai eram muito diferentes das suas, quer dizer, o mundo mudou. Conta um pouco quais são essas diferenças e por que hoje em dia é diferente.

R- Mudou porque hoje a gente procura acompanhar a técnica. Na época o meu pai ele plantava dessa forma porque, talvez, não tinha ninguém pra orientar ele porque os pais deles plantavam assim e o pai dele ensinou pra ele como plantar e ele me ensinou também dessa forma. Só que eu procuro acompanhar o momento de hoje. Hoje, por exemplo, você numa área de guaraná planta mais muda do que plantava antigamente. Você colhe mais guaraná porque tem mais pé de guaraná dentro de um hectare e você também faz o consórcio, você tem uma área de guaraná você planta roça no meio, você planta abacaxi, você pode plantar laranja, você pode plantar até jerimum onde a terra é boa, se quiser você faz o consórcio. Então por isso que a gente vai mudando daquela técnica de antigamente, muitas vezes num espaço muito grande acumula muito mato e é mais trabalho pra você cortar ele. E você plantando mais muda num hectare é claro que o espaço vai diminuindo e se o espaço diminui a gente diminui o mato também.

P- Vamos continuar. Tem alguma coisa que você faz pra plantar e pra beneficiar o guaraná que é diferente dos outros, é só seu?

R- Não.

P- Mas você tem alguma crença alguma superstição que não pode fazer, coisa que você não quer...

R- Segundo.... Tem gente aqui da comunidade que não gosta que tire foto do guaraná, até mesmo porque eu não sei o motivo, comigo não, não tem essa diferença, não. Não tem essa superstição, não.

P- Mas tirar foto do guaraná no pé?

R- É.

P- Não gosta. Não sabe o porquê?

R- Não sei por que. Diz que não dá mais fruto que não sei o quê. Eu acho que não.

P- E o que mais? Tem mais alguma coisa que você conhece dessas superstições?

R- Não, não existe esse negócio no guaraná, não. Guaraná quando tem que dar, ele dá mesmo.

P- Eu ia te falar uma coisa. Hoje em dia a Embrapa e a Ambev fornecem mudas...

R- A Ambev, a Embrapa não fornece é nada.

P- A Embrapa não fornece nada. As mudas da Ambev são gratuitas?

R- Gratuitas, a prefeitura tem um convênio com a prefeitura.

P- Em que época que elas dão essas mudas?

R- Agora.

P- Agora.

R- Agora um bocado.

P- Mas assim, isso aí é sempre na época da...

R- É só nesse tempo.

P- Só?

R- Fora isso não.

P- Então conta um pouquinho só dessa história sua. Você disse que aprendeu muitas dessas técnicas com eles, os cursos e tal. Mas conta mais, como que começou a surgir esse interesse seu de ir atrás dessas informações novas?

R- É porque como eu lhe falei no início. A gente sempre trabalhou assim representando a comunidade, e, talvez, por isso que a gente é obrigado a participar de certos movimentos pra gente trazer informações pra comunidade. Então a gente participa lá e traz pra comunidade passar para as outras pessoas como que foi o curso, como colher, como fazer isso, como combater as pragas. A gente ia participando dos movimentos da Embrapa, da Ambev, do IDAM, da própria prefeitura.

P- Mas você foi sozinho ou alguém te chamou?

R- Não. Sempre a gente leva um grupo de pessoas pra acompanhar a gente.

P- Mas alguém falou assim: "Olha, tem tal curso", alguém te deu essa informação ou você descobriu?

R- Não. A gente recebia convite, de cada instituição dessa, por exemplo, o IDAM quando ele fazia o movimento ele manda o convite escrito pra gente. Porque no caso que eu sou o presidente, eles mandam o convite para o presidente da associação ou para o coordenador da comunidade dizendo quantos acompanhantes ele pode levar. Porque muitas vezes os cursinhos são limitados.

P- Você é presidente?

R- Da associação.

P- Conta um pouco dela? Você falou um pouquinho já, mas conta um pouco melhor. O que ela faz, quando começou?

R- A Associação dos Agricultores de Vera Cruz, a AAVEC, ela foi criada em 92 pelos próprios produtores da comunidade que na época foram 23 sócios. A comunidade se reuniu preocupado com a produção da comunidade. Então resolveram fundar uma associação, no caso eu também estava no meio já, sócio-fundador, então fundei uma associação e fomos atrás de recursos pra gente tentar legalizar ela e a gente não arranhou. Então nós mesmos trabalhamos com colaboração, com bingos pra gente arrecadar na época 1300 reais pra gente legalizar ela. Legalizamos ela e a gente partiu em busca de outras alternativas como financiamento produtor, pra ela trabalhar pra depois ele devolver o dinheiro para o banco, como projetos vias governo, esses dias mesmo a gente comprou um barco que está aí na beira, o AAVEC, que pertence à associação, que foi um projeto perante o governo estadual e que a gente conseguiu 60 mil, com essa associação. E assim a gente vai buscando alternativa, a gente procura buscar outros conhecimentos lá fora pra gente trazer para os nossos sócios aqui, a gente procura trazer mudas de plantas para os sócios plantarem aqui. Esse ano nós trouxemos só para a Vera Cruz já venho quase cinco mil mudas de guaraná. Trouxemos anos anteriores aí 60 mil mudas de abacaxi, buscando alternativas também para os nossos produtores ir plantando e ir produzindo cada vez mais, não só plantar e plantar, mas sim plantar e cuidar e zelar por aquilo que ele tem.

P- Voltando um pouco ao guaraná, a vantagem de se produzir pelas técnicas da Embrapa é da produção só ou tem mais alguma na qualidade?

R- Da produção, qualidade de produção, quantidade de produção.

P- Mas a qualidade da...

R- A qualidade é a mesma, isso não existe, não tem diferença de guaraná para guaraná, não. Agora a diferença é em termos de produção.

P- Não tem nenhuma desvantagem nesse método?

R- Não.

P- Eu perguntei para o seu pai isso e vou perguntar pra você a mesma coisa. O seu pai tem outros tipos de conhecimentos e técnicas, até que tem algumas coisas que vão um pouco contra as técnicas da Embrapa. Vocês conversam sobre isso, como é que funciona esse diálogo na sua casa entre você e o seu pai entre coisas diferentes?

R- Papai bota a ideia dele e eu boto a minha ideia. Muitas vezes acata, às vezes muitas vezes ele não acata e assim eu. Muitas vezes eu concordo com o que ele está falando, mas muitas vezes eu discordo. Mas não tem vaidade.

P- E por que que você acha que o seu pai prefere ainda a maneira tradicional?

R- Eu acho porque ele herdou isso do pai dele e então isso ele vai manter pra ele, até o fim da vida dele. Talvez porque, eu não sei o porquê ele pensa dessa maneira ainda, mas eu já não penso muito dessa maneira assim de plantar como se plantava antigamente. Até mesmo porque como eu lhe falei, o clima mudou. Na época, anos atrás, o clima era diferente de hoje e hoje mudou, o clima está muito quente e isso prejudica as plantas.

P- Hoje em dia quem está comprando mais guaraná dos produtores? Pra onde estão vendendo?

R- Esse é o nosso maior problema hoje. Os homens ensinam, ensinam, ensinam, dão mudas, mas na hora de fazer o acerto de preços é que é o problema. A Ambev ela compra quase toda produção de guaraná de Maués, mas esse ano ela não comprou toda produção, não. A gente viu outros empresários aqui que compraram mudas e vendaram pra fora, inclusive tinha até um empresário aqui em Maués hoje que comprou mais caro do que a própria Ambev, guaraná.

P- Normalmente é a Ambev que pega mais?

R- No momento, não. A gente viu um empresário aqui que pagou mais caro que a Ambev em Maués.

P- Esses empresários vendem pra fora do Brasil?

R- Não, vendem para o Brasil, mas pra fora daqui de Maués.

P- E vocês mesmos vendem pra comerciante ou pra pessoas e particulares direto?

R- Vende direto, sem problemas.

P- E melhora o preço aí ou não?

R- Melhora o preço. A Ambev é muita burocracia e o preço não ajuda.

P- E como que vocês fazem pra vender para as pessoas, eles te ligam, como é que é?

R- Não. Eles vêm atrás da gente, vem aqui, topam com a gente no lago, vem de voadeira, vem de barco, botam um posto de compra lá na feira do produtor. O produtor chega lá e vende o guaraná e vende a farinha para o outro lado. Tem vez que vem aqui atrás. Guaraná na época de safra de guaraná é disputado, tem muito comprador. Agora tem muito também que só quer dar o "pino" na gente. Se o cara não for mais esperto do que ele rouba a gente na balança.

P- Tem muito estrangeiro que compra?

R- Não. Que eu saiba não. Tinha um pessoal que comprava me parece que era em Sapopemba.

P- Guaraná também tem com essas técnicas que foram desenvolvidas ao longo dos anos foi para outros estados.

R- Sim, com certeza.

P- Você conhece a produção? Sabe se ela é melhor?

R- A produção é melhor do que a nossa, a produção.

P- A produção.

R- É maior. O preço é bem menor e a qualidade é uma das piores.

P- Como é que é a qualidade?

R- A qualidade não é igual essa nossa aqui, não. Até mesmo porque muitos estados estão eliminando o guaraná porque não tem lucro, mas a Bahia produz muito guaraná, São Paulo parece que ia ter guaraná também.

P- Mas olhando para o guaraná...

R- Você vê a diferença, é bem miudinho o guaraná de outros estados, agora aqui pela região não, o guaraná é o mesmo, no caso aqui Boa Vista, Parintins. Parintins no ano passado a gente foi visitar um guaranazal eles estavam acabando o guaranazal pra plantar cupuaçu que o guaraná não dava retorno pra eles.

P- Você já comeu o guaraná de outros estados?

R- Não. Já vi ele, mas... Porque ele não é torrado igual esse nosso, ele é seco na secadeira. A Ambev ela sempre compra. Quando ela não inteira a safra dela aqui ela compra guaraná de fora.

P- E por que você acha que é diferente a qualidade, por causa do clima?

R- Acho que por causa do clima, muito frio pra lá eu acho e o guaraná não é muito do frio não.

P- O seu pai falou que você conhece um pouco da história do guaraná de Maués, a família Negreiros, você podia contar um pouco pra gente do que você conhece dessa história? Quando começou?

R- Eu vou falar por terceiro, mas...

P- Mas tudo bem, pode falar do que você conhece.

R- Não conheço quase nada, não. É que eles tinham muito guaraná, eles faziam os outros de escravos pra lá, mas eu não tenho conhecimento dessa história, não. Era fato real isso aí. Eles mandavam mesmo aqui em Maués. De certo tempo pra cá eles estão se acabando tudo.

P- Não existe mais família?

R- Tem o pessoal ainda aí, mas é pouco.

P- Mas não são grandes produtores?

R- Não, não são mais grandes.

P- Teve na década de 80 um aumento enorme de preço do guaraná.

R- Com certeza.

P- Conta um pouco dessa época pra mim?

R- Porque nessa época tive concorrência com a Ambev, por isso que o preço foi lá pra cima, nós chegamos até a 30 reais o quilo o guaraná nessa época aí. Nessa época nós tiramos 43 quilos de guaraná.

P- Mas a produção foi melhor também?

R- Não. Foi bem pouco a produção na época. O guaraná cada ano que passa ele diminui a produção dele. Mesmo com essa quantidade de guaraná que vai para o interior que planta todo ano diminui a produção.

P- Por que isso?

R- Todo ano diminui a produção. Não sei. Muita praga nos guaranazais, o lacerdinha que afeta muito a flor do guaraná.

P- Tem pessoas que falam que o guaraná nativo, ele jogado no mato, é mais forte contra essas pragas, é verdade?

R- Não, não existe isso, não. É a mesma coisa do guaraná de estaca.

P- Especialmente nos anos 80 e 90 teve uma praga que atingiu muito forte.

R- Foi o lacerdinha.

P- Conta o que ela faz?

R- É um bichinho que você nem pode ver ele. Então eles invadem no cacho de guaraná e afeta a flor e a flor não vinga, ele seca. Porque ele se reproduz muito rápido, reproduz muito rápido e aí num momento ele invade, devora e suga a flor e não consegue vingar.

P- E o que houve, morreu muito guaraná? O que aconteceu?

R- Não. Faz secar a flor.

P- Mas nessa época que teve mais forte essa praga, as produções caíram muito?

R- Não. Sabe qual que foi o problema? É que o produtor deixou o guaraná ir pro mato, até mesmo porque teve uma época que o guaraná ficou

meio desvalorizado e não tinha preço. Então o produtor ficou desanimado. De certo tempo pra cá que houve de novo esse ânimo de plantar guaraná que todo mundo está plantando, e hoje está melhor o preço, chegou até a nove reais esse ano.

P- Está melhorando então você acha?

R- Está melhorando. Eu ainda acho no meu ponto de vista é que o guaraná ainda vai dar muito dinheiro ainda.

P- Mas daqui a quanto tempo você acha?

R- Daqui a uns dez anos eu acho.

P- Mas por quê?

R- Demora de entrar um concorrente com a Ambev aí, que a Ambev ela prende um bocado a gente, bota todo mundo debaixo da asa e fica o dono do pedaço.

P- Fala uma coisa. Você já ouviu falar de uma história que alguns japoneses na década de 20 tenham..

R- Não, tem não.

P- Não sabe dessa história?

R- Não.

P- Os índios daqui de Maués eles são os primeiros.

R- Com certeza.

P- Você sabe como é que é o guaraná deles? Como é que eles fazem?

R- É o mesmo desse nosso. A única diferença que eu estou falando nisso, é que são índios puros e nós somos índios descendentes deles, mas que diferença do guaraná não existe, não tem. Talvez a gente ainda possa trabalhar até melhor na parte higiênica do que eles porque o índio não tem cuidado nem consigo mesmo.

P- Porque na hora de beneficiar é igual.

R- É igual, não tem diferença, não. A única diferença é que eles são os índios.

P- Mas eles vendem mais caro?

R- E por eles serem índios eles vendem mais caro.

P- Quanto que está o deles?

R- Diz que no ano passado eles venderam por 25 a semente. Esse ano eu não sei nem se compraram, eu não ouvi falar. Deu um probleminha lá com os compradores deles lá, e eu não sei se esse ano... Porque eu não ouvi falar se compraram esse ano.

P- Pra fazer uma comparação: no ano passado eles venderam por 25 e vocês por quanto?

R- Por oito.

P- E eles vendem pra quem? Pra Ambev também?

R- Quem, o índio?

P- É.

R- Não. É uma empresa de fora que vinha comprar aí. Se não me falha a memória Sapopemba vinha comprar deles aí.

P- E eles têm aquele selo de...

R- Com certeza.

P- É um selo verde. O que garante pra eles esse selo?



R- Não sei, não tenho conhecimento disso aí.

P- Mas como é a relação dos indígenas com..

R- Pouco.

P- Pouca.

R- Pouca. Eu particularmente bem pouco. Eu tenho conhecimento com o chefe deles só, com o Alencar, sempre a gente conversa muito, mas com índio, índio mesmo é muito difícil, até mesmo porque eles não chegam pra conversar e a gente não vai lá conversar com eles.

P- Mas em Maués tem mais, não na comunidade, fora da comunidade tem mais relacionamento ou não?

R- Não. Eles passam na rua a gente passa por eles e eles passam pela gente, mas eles vão falando a língua deles, a gente vai falando na nossa e ninguém entende a língua deles.

P- Mas não tem problemas?

R- Não, não tem problema, não.

P- Mas você acha que tem hábitos, costumes que eles deixaram fora o guaraná?

R- Só o guaraná.

P- Só o guaraná.

R- Toda manhã tem que tomar, se não tomar...

P- Comida, roupa, isso nada?

R- Não. Só na época dos festivais aqui o pessoal tenta imitar eles.

P- Conta um pouco do festival, da festa?

R- A melhor festa que tem é no interior de Maués. Festival Folclórico da Ilha de Vera Cruz.

P- Conta um pouco, essa eu não conhecia. Quando que é?

R- É no último final de semana de julho, até mesmo com a concorrência de não disputar com Parintins. Mas é um festival que cresceu muito, a gente chega a receber até dez mil pessoas aqui na comunidade com a ajuda da prefeitura que ela nos ajuda pra botar esses bois na arena, são três bois que disputam, é o Brillante, o Malhado e o Garantido e tem uma disputa e quem vencer... Tem jurados e quem tiver mais ponto ganha o festival, mas é muito bonito.

P- Mas quem participa é só da comunidade?

R- A comunidade toda participa, o período de boi aqui é um movimento doido, o pessoal de Maués e de outras comunidades, aquele barulho doido. Quem trabalha lá quem não trabalha ajuda dá uma coisa, dá aquilo, dá um material daqui, dá uma comida daqui, o pessoal que trabalha lá só fazendo a festa.

P- E qual é o seu?

R- O Brillante.

P- O Brillante. Quem ganhou no ano passado?

R- Foi o Malhado.

P- O Malhado.

R- Mas nós temos o tri-campeão já, ganhamos três títulos, o Malhado dois e o Garantido um.

P- Ah, então vocês são o que mais ganharam.

R- É.

P- Me fala uma coisa, fora essa festa tem a festa do guaraná também?

R- Tem a festa do guaraná.

P- Que a Ambev patrocina? É isso?

R- Patrocina? Ajuda, um pouco, mas a Prefeitura ela entra com uma parte aí ainda e o Governo do Estado. Esse ano até tinha o negócio de uma briga aí que eu nem sei como que ficou esse negócio entre Governo e Prefeitura.

P- Mas conta um pouco da festa, como é que ela é?

R- A festa é boa. Ela atrai muitos turistas, traz muita gente de fora, tem cantores, atração nacional, muitas vezes até internacional vem cantar aí e o pessoal do interior vai pra festa e vem o pessoal de fora e junta uma fixa de 50 mil pessoas aí na praia. Quem bebe, bebe, quem come, come. Só briga que não tem agora que a segurança é qualidade. E de tudo tem um pouco: tem o guaraná, tem uma amostra de guaraná, tem como fazer o bastão, tem como moer, isso daqui é só distribuir o guaraná para os visitantes. Chega lá tem o guaraná temperado no copo que eles dão para o visitante, tem mostra de artesanatos, os artesãos do município eles se reúnem e fazem seus artesanatos e levam pra lá pra mostrar, pra vender, quem quiser comprar, compra, quem quiser espionar vai só espionar. Tem os artistas plásticos que fazem também a sua arte e leva pra lá os seus quadros para vender. E tem o pessoal que ganha de vender comida, tem o pessoal que ganha de vender bebida, tem o pessoal que ganha de transporte, muitas vezes chega aí o turista e tanto tu gasta quanto tu ganha também. Quem vem só pra gastar, gasta, quem tem a boa vontade de ir lá pra querer ganhar, ganha. Tem aquele pessoal que junta lata pra vender e já é um dinheiro a mais que entra. Então a festa do guaraná tem de tudo um pouco.

P- Qual época que é?

R- Fim de novembro a início de dezembro.

P- E é bom para o comércio então.

R- Comércio, comércio em si, tanto em terra quanto na praia que vem muita gente de fora, o pessoal do interior compra lá.

P- E você disse agora a pouco sobre a lenda do guaraná e ela é ensinada lá.

R- Ela é ensinada.

P- Pode contar um pouquinho da lenda pra gente?

R- Não.

P- Mas como que ela é ensinada lá, por índios, por professores?

R- Não. O pessoal aqui que tem um grupo de dança que tem aí que interpreta a lenda do guaraná.

P- Fala uma coisa, o que muda na cidade de Maués na época da colheita?

R- O movimento é grande, gera mais emprego e mais recursos para o município. Tanto para o produtor, quanto para o comércio e quanto para os diaristas.

P- Fala uma coisa, você consome guaraná todo dia?

R- Todo dia.

P- Quantas vezes?

R- Três vezes por dia. De manhã a gente toma duas vezes, meio-dia toma de novo. E quando que a gente está por aí caçando, pescando aí que a gente toma mesmo pra cortar o sono. Guaraná ele corta o sono do cidadão, tomar muito guaraná não consegue dormir de noite.

P- E quando você toma, conta pra gente, quantos tipos de guaraná?

R- O guaraná a gente raramente aqui em casa consome ele molhado, a gente rala ele na água, faz um bastão e rala ele na água, mas quando você for consumir ele em pó você bota meia colher, dessa colher que a gente usa aqui em casa, num copo de água e então você mexe e fica bom. Meia colher de sopa, joga dentro e já é o suficiente.

P- E qual benefício que traz tomar o guaraná?

R- Ih, dá uma saúde para o cidadão. Ele custa mais a ficar velho, os cabelos não branqueam. E fica mais sadio, mais força, mais...Tem mais

disposição.

P- E cura alguma doença?

R- Cura. Cura doença.

P- Quais?

R- São todas as doenças do corpo ele cura de um pouco.

P- Ele pode fazer mal?

R- Faz. Se a pessoa não está acostumada, faz.

P- Só se não está acostumado. Mas se tomar muito ele também faz.

R- Não é quem toma muito, o problema é tomar ele muito forte.

P- O que acontece?

R- Ele ataca o sistema nervoso das pessoas. Muitos atacam o coração, a pressão do cidadão.

P- Você conhece a história de alguém que passou mal ou alguma coisa assim?

R- Tem um colega meu que não pode tomar guaraná, um vizinho nosso aí e é acostumado aqui na região, nasceu e se criou. Quando ele toma guaraná, ataca o sistema nervoso dele. Até muito tempo depois da pescaria caçada ele não toma, não.

P- Você poderia dar alguma receita pra gente assim quanto que põe disso, quanto que põe daquilo? Uma receita que você conhece mesmo.

R- Pra você tomar um guaraná bom, não muito forte, ele é como eu lhe falei: põe um copo desse comum, bota ele de água acima do meio e bota meia colher de chá de guaraná em pó e mexe.

P- Mas isso todo dia, mas e pra algum caso especial, tem gente que fala que ele cura diarreia assim.

R- É bom.

P- Mas só assim também?

R- É, mas só que assim você mistura com outros ingredientes.

P- Por exemplo, que ingredientes?

R- Você rala o guaraná bem forte e pega uma goiabinha verde e rala dentro do guaraná e toma.

P- É bom pra?

R- Pra diarreia.

P- Diarreia. Tem mais alguma que você conhece?

R- Você mistura ele com miratã e dizem que é bom pra impotência sexual, não sei se é mesmo, isso aí não posso lhe afirmar. Pra reumatismo o guaraná com miratã diz que é bom pra reumatismo, mas eu acho que não porque mamãe só tem um reumatismo aí e a mulher tomou que só vendo.

P- E a massa do guaraná, também faz bonequinhos.

R- Faz artesanato do guaraná.

P- Você conhece? Você compra?

R- Não. Eu conheço as pessoas que fazem, mas eu não sei fazer e também eu não compro não.

P- a gente também está procurando histórias, casos da cidade ou da comunidade ou do guaraná ou de amigo, conta alguma história pra gente? Alguma coisa que você saiba que é interessante, diferente.

R- Não, não tenho história desse tipo aí, não.

P- Não tem nenhuma?

R- Não.

P- Então está bem. Então pra acabar o que você achou de ter participado dessa entrevista, de ter contado a sua história?

R- Pra mim é bom porque essa nossa ideia aqui vão levar pra fora, vão passar para as outras pessoas. E tem pessoas que nem tem noção do que é o guaraná, apesar de vocês terem filmado o guaranazeiro, mas vocês vão passar isso para as outras pessoas, isso é bom pra mim.

P- Está bom, muito obrigado pela entrevista.

R- “Obrigado”, digo eu.