



Figura 5 – Imagem de satélite da localização da Ilha do Porco com relação a comunidade de Mutamba na TI Araçá, RR. **Fonte:** Mosaico CBERS, 01/04/2006. Site: <http://www.dgi.inpe.br/CDSR/>.

A agricultura praticada na TI Araçá é a agricultura tradicional de corte e queima da vegetação em áreas de “ilha de mata”. Após cerca de três anos de cultivo, a terra é deixada em descanso (pousio), permitindo a regeneração da capoeira e a recuperação da fertilidade do solo durante o período de pousio. Tradicionalmente, o tempo de pousio geralmente é de 10 anos, mas pode ser maior de acordo com a necessidade de abertura de novos roçados, chegando a ser encontradas capoeiras com 30 anos nas “ilhas” da comunidade. No entanto, segundo informado pelos agricultores indígenas, esse período de pousio vem diminuindo

com o passar dos anos devido ao aumento da pressão de uso sobre as ilhas, tendo em vista aumento da população que depende de seus recursos.

O preparo de uma nova área de roça inicia-se durante o período seco e consiste no corte da vegetação do sub-bosque (broca). Após algumas semanas, as árvores são derrubadas e queimadas. Os restos não queimados são posteriormente amontoados e queimados (coivara).

Nos roçados da TI Araçá, o preparo da área começa no final do ano anterior ao plantio (novembro a dezembro na região do Lavrado) e termina em meados de fevereiro ou início de maio. Em abril/maio, no início das chuvas, é realizado o plantio do milho, cuja colheita é feita em agosto.

Durante a colheita do milho, algumas espigas são deixadas no pé e o pé é quebrado e envergado para evitar o acúmulo de água nas espigas cujos grãos são guardados para o uso como sementes no próximo plantio. Os grãos secos são conservados na espiga ou em garrafas PET de 2 litros até o próximo plantio.

Quando é feito o plantio consorciado de mandioca e/ou macaxeira com milho, a mandioca e/ou macaxeira é plantada em manicujo (monte de terra onde as estacas são fincadas) logo quando o milho atinge uma altura de aproximadamente 0,5 m. A colheita da mandioca e/ou da macaxeira é distribuída durante um período variando de 6 meses até mais de um ano após o plantio, dependendo da variedade e da necessidade. Durante a colheita, as estacas para replantio (manivas) são deixadas encostadas na vertical próximo à roça para serem mantidas vivas até o próximo plantio.

No segundo ano, em abril/maio, o milho é plantado novamente, repetindo o primeiro ciclo, tanto para o milho, quanto para a mandioca e/ou macaxeira. No terceiro ano de produção, o roçado não sustenta mais uma boa produtividade do milho. Portanto, apenas a mandioca e/ou macaxeira são plantadas, ainda em março. Porém, a produtividade da mandioca fica também afetada, o rendimento sendo bem menor. Ao final deste terceiro ano a roça geralmente é deixada em pousio.

Na TI Araçá, as roças normalmente são familiares e na Comunidade do Mutamba, se concentram próximas umas das outras em uma área da “ilha de mata”. Na Ilha do Porco existem três “áreas de rodízio”, de forma que cada área fica em pousio durante cerca de 10 anos. Desse modo, não derrubam mais a mata, apenas a capoeira.

A área cultivada por roça varia, geralmente, entre uma linha (área de 25 x 25 m), a duas linhas. São cultivados, principalmente, o milho e a mandioca e/ou a macaxeira. O

milho seco é usado para alimentação dos animais domésticos e o milho verde para alimentação humana. A mandioca mansa, chamada de macaxeira, é usada para alimentação, produção de caxiri e para a venda, e a mandioca brava, ou simplesmente mandioca, é cultivada para produção de farinha que às vezes é vendida, produção de beiju. Além da mandioca e do milho é comum o cultivo de banana (no 2º ano), cana, abóbora e mamão para consumo, em consórcio com o milho e mandioca e/ou macaxeira nas roças.

Existe grande variedade de mandioca e macaxeira conhecidas e cultivadas. As variedades de mandioca são ‘6 meses’, ‘amarelão’ (‘Zé da Russa’), ‘torcidinha’, ‘cariri’, ‘maniva do Amazonas’, ‘caititu’ e as de macaxeira são duas, a ‘amarela’ (‘manteiga’) e a ‘branca’, pela cor da raiz, ou ‘verde’ e ‘vermelha’, pela cor do talo.

No levantamento etnoambiental das terras indígenas do Complexo Macuxi-Wapixana nas savanas roraimenses foram registrados a mandioca brava, macaxeira, banana, milho, pimenta, cana de açúcar, amendoim, abóbora, melancia, caju, cítricos, manga, mamão, batata-doce, inhame, cará, hortaliças e legumes, arroz e feijão como sendo as culturas nos roçados (Miller *et al.*, 2008). A mandioca apresenta-se como cultura de maior importância nos roçados indígenas por ser matéria-prima para o preparo de alimentos tradicionais como a farinha, a tapioca e o beiju e das bebidas fermentadas caxiri e pajuaru, conhecidas com “cerveja de índio” (Miller *et al.*, 2008; Oliveira Junior *et al.*, 2005). Na Comunidade de Mutamba, nos trabalhos feitos em ajuri (mutirão) geralmente há consumo de caxiri.

As tarefas que exigem maior força de trabalho são realizadas em ajuri por toda a comunidade ou por núcleos de família. Geralmente, as tarefas da roça, do preparo da área até o plantio são destinadas aos homens, bem como a caça e a pesca, e as mulheres ajudam no plantio, cuidam da manutenção da roça limpa (sem “mato”), colheita, manipulação e preparo dos alimentos, criação dos filhos.

O manejo das ervas espontâneas (mato) nos roçados é feito através de capina com terçado e enxada e o mato é deixado sobre o solo (terra). No entanto, é comum observarmos a roça sempre limpa, sem nenhum mato ou cobertura do solo.

Alguns problemas fitossanitários foram relatados, como a ocorrência de uma doença na banana maçã, que se inicia a partir do segundo ou terceiro ano de produção, caracterizada por uma mancha no rizoma que se propaga pelo pseudocaule matando a planta e a ocorrência de uma lagarta de 3 em 3 anos, ou 4 em 4 anos que ataca o milho, matando-o e as folhas da mandioca e macaxeira, diminuindo a parte comestível

classificada como raiz tuberosa e chamada localmente de batata. As plantas de mandioca e macaxeira também sofrem ataque de saúvas.

O aprendizado na roça pelos filhos depende do hábito dos pais e começa normalmente em torno dos sete anos. Os filhos pequenos vão para a roça para fazer “arruaça” (brincar) e vão absorvendo os conhecimentos. É bastante comum ver os filhos ajudando nas atividades de descascar a mandioca e famílias ou núcleos familiares trabalhando junto, nos terreiros, no preparo da mandioca (descascar, lavar) para a “farinhada” (preparo da farinha).

Além do cultivo das roças, da pesca e da caça (tatu, cotia, veado, caititu) e coleta de recursos naturais para alimentação, elaboração de vestimentas, adornos, construção das casas, artefatos para caçadas, pesca, rituais e cura, nas áreas de capoeira e de mata, outras fontes de recurso também são observadas nas comunidades indígenas.

É muito comum e prática antiga, o cultivo de fruteiras no entorno das casas, no que eles chamam de terreiros, quintais ou sítios. Antes, só havia a coleta de nativas, hoje, há um grande número de frutíferas sendo cultivadas, como cajueiros, mangueiras, limoeiros, mamoeiros, bananeiras nesses locais (Oliveira Junior et al., 2005 e Miller et al., 2008). Esses quintais, além de contribuírem para a segurança alimentar das populações, podem chegar a constituir grandes e complexos grupamentos de espécies de árvores variadas, em sistemas agroflorestais (Miller et al., 2008, Pinho, 2008).

Há também o cultivo na caiçara, que consiste em uma área no Lavrado, cercada, onde o gado é colocado por um período de tempo e na seqüência cultiva-se principalmente mandioca e/ou macaxeira e banana. Além disso, há incentivo, através da prefeitura do município de Amajari para o cultivo em áreas de Lavrado, através de preparo da área com arado e calagem e doação de sementes de milho.

Nos quintais das casas ou em ranchos há criação de galinhas e porcos. E no Lavrado há criação de gado. Tais criações, segundo os entrevistados, são fontes de proteína animal na dieta alimentar local, devido ao escasseamento da caça.

As atividades produtivas de pesca e caça geralmente são para o sustento, havendo venda por algumas famílias, de limão e manga para o mercado e batata doce, macaxeira e mamão internamente. Há vontade e interesse na comercialização dos produtos; no entanto dificuldades com transporte são um dos principais entraves ao escoamento da produção.

Os moradores da comunidade têm percebido a diminuição dos recursos e áreas disponíveis nas ilhas de mata, associada ao aumento da exploração devido ao aumento da

população. Relatam que hoje a Ilha do Porco é composta basicamente de capoeiras em regeneração, quase não havendo mata virgem.

Os recursos madeireiros, como o pau rainha (*Centrobium paraense*) e a caça estão escassos. O pau rainha é bastante utilizado na construção das casas e os agricultores têm adotado o manejo das rebrotas nos roçados. Estudos junto com o INPA, através do Projeto Wazaka'ye, estão sendo conduzidos a fim de gerar recomendações para o manejo do pau rainha nos roçados.

Outra percepção dos agricultores é a diminuição da produtividade das roças associada a diminuição do tempo de pousio, também relacionado com o aumento do número de famílias que exploram as ilhas. Antigamente cada família cultivava uma roça de quatro ou cinco linhas e hoje cultiva uma ou duas linhas.

Isso pode ser constatado ao observarmos o panorama demográfico geral das TI's de Roraima. Segundo dados do Instituto Socioambiental (ISA, 2008) e do Relatório do PPTAL, 2007, a densidade demográfica média nas TI's das savanas é cerca de 3 habitantes/Km², sendo esse valor 35 vezes maior do que a média nas TI's das áreas de floresta do Estado (PPTAL, 2007; ISA, 2008), e superior a de muitos municípios do mesmo.

Um agricultor exemplifica o problema da queda da produtividade do milho quando “bota” a roça em capoeira nova. Segundo ele, a capoeira mais velha, quando bem queimada produz mais milho.

Outro exemplo é o relato a respeito do cultivo do arroz, que antigamente era bastante comum, e hoje em dia quase não é mais realizado porque a terra e a semente estão “fracas”. As capoeiras não têm boa qualidade (“grossa”), está “fraca”, “cerra” muito e nasce muito mato.

As áreas de cultivo no Lavrado, chamadas localmente de “aradado” ou lavoura são vistas como promissoras entre os indígenas, pois o acesso a essas áreas e o manejo (preparo da área e plantio) é mais fácil do que dentro da ilha. Se as roças implantadas nessas áreas apresentassem um bom desenvolvimento (plantio de feijão, milho e maniva), as roças nas ilhas de mata poderiam ser reservadas apenas para cultivo de banana, jerimum, bata doce e assim grande parte da ilha poderá ser preservada. No entanto, já no primeiro ano de cultivo, a prefeitura fez aplicação de calcário nas áreas de Lavrado depois do início das chuvas, e a cultura do milho não desenvolveu bem. Provavelmente outros nutrientes

como o fósforo e o potássio tenham limitado o bom desenvolvimento da planta (Pinho, 2008).

Conclusão

Este estudo permitiu o conhecimento do histórico e entendimento do processo de formação e constituição da comunidade do Mutamba, bem como dos processos de ocupação, relação dos moradores com o ambiente e as transformações ao longo do tempo, tanto no meio como nessa relação.