

Seringueiros vivem no século 19

Os membros da nova geração repetem os passos dos pioneiros que desbravaram a selva



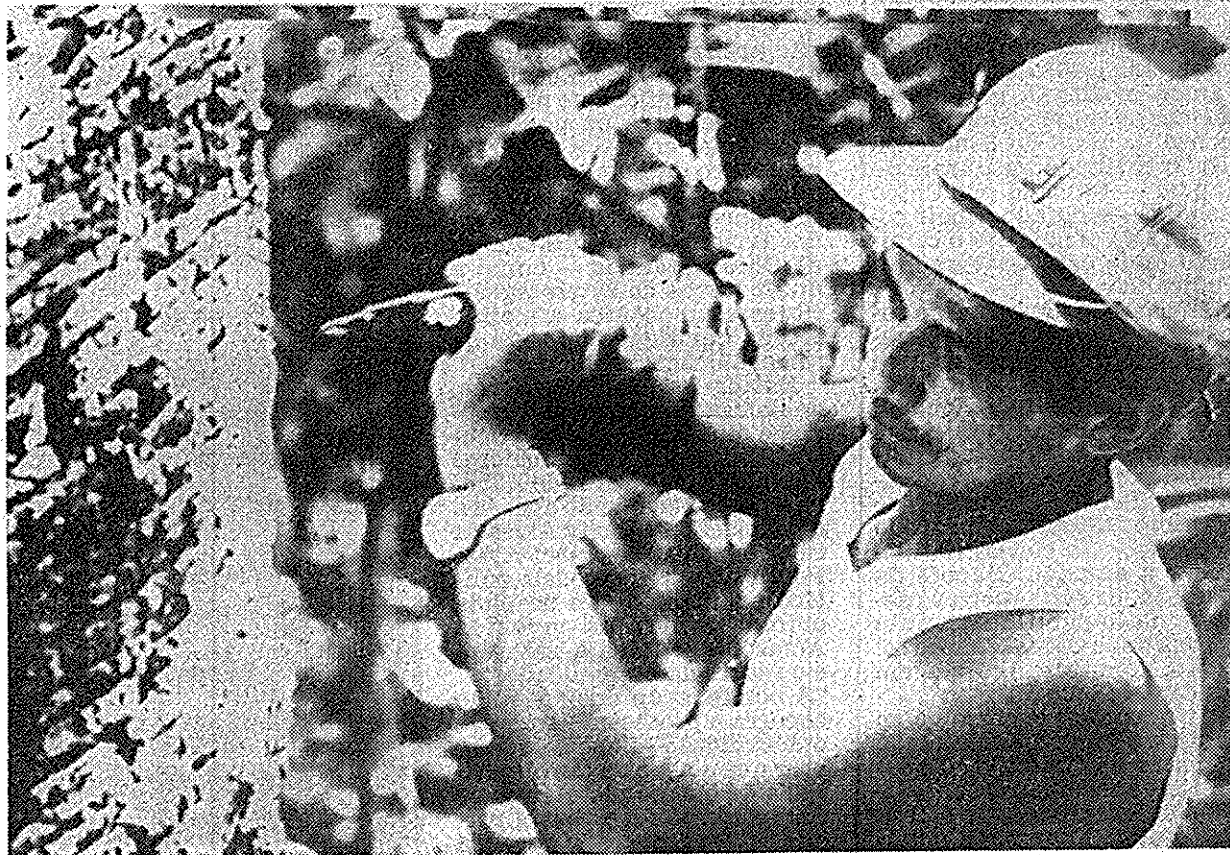
XAPURI — O seringueiro Emir Teles de Carvalho, de 26 anos, toma um rápido café da manhã com leite,

mandioca frita e banana, pega sua cabrita — instrumento usado para cortar a seringueira — e parte para a caminhada de 16 quilômetros que faz todos os dias para tirar da árvore o leite que sustenta sua família.

Carvalho é um típico representante da nova geração de seringueiros nascida no Acre e mobilizada pelo movimento de integração desenvolvido por Chico Mendes. Na porta de sua modesta casa de madeira construída dentro do seringal Boa Vista, na Reserva Chico Mendes — uma das quatro reservas extrativistas criadas na Amazônia — ainda está colado o adesivo da campanha de Jorge Viana, candidato derrotado do PT ao governo do Acre.

Na sua rotina, no entanto, o seringueiro repete os mesmos passos seguidos há quase um século por seus antepassados. Com a pele queimada pelo sol e o rosto marcado por fendas abertas no trabalho duro da mata, Carvalho ainda guarda todos os hábitos daqueles que, como ele, tiravam da floresta seu sustento e que com ela dividiam sua solidão.

Carvalho mora na colocação — pequenos aglomerados de casas de seringueiros dentro do seringal — chamada Pimenteira. É a colocação mais próxima de Xapuri, onde se chega depois de quase três horas de caminhada pelas picadas dentro da floresta, que são chamadas de varadouros. Carvalho tem lá três estradas para fazer. Na linguagem codificada dos seringueiros, estrada significa



Luiz Prado/AE

Seringueiro corta a árvore em reserva: herdeiro de uma tradição que já dura mais de um século

uma trilha particular exploradas apenas pela pessoa que a abriu.

Todos os dias Carvalho percorre suas estradas cortando cada uma das seringueiras que lhe pertencem. Depois prende em cada tronco os vasilhames onde o látex retirado das árvores vai coagular. Na volta, recolhe o que pingou nos vasilhames e volta para sua casa por volta de duas horas da tarde.

Depois do almoço, com muita farinha e feijão — durante o trabalho na mata o seringueiro carrega no máximo água —, é hora de cuidar do roçado. “É daqui que tiro minha comida”, explica. Esta rotina só é alterada no domingo, dia dedicado à caça. “É quando a gente se

diverte”, conta o seringueiro Paulo Souza e Silva, vizinho de Carvalho.

Isolado do resto do mundo, as alternativas de informação do seringueiro são a eficiente rede de comunicação verbal e seu inseparável rádio de pilha. Quando alguém fica doente, por exemplo, é tratado pelos mais experientes e quase sempre acaba encontrando o seu remédio na mata. “A gente conhece tudo e usa sem pagar nada”, brinca Silva.

Se depender apenas dos extrativistas, contudo, a figura do seringueiro tradicional deve acabar. “Não dá mais para viver só da seringa”, avalia o presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Brasília, Osmarino Amâncio.

Mesmo trabalhando muito, o salário mensal de um seringueiro é em média de Cr\$ 7 mil. As condições precárias de trabalho e a distância das cidades ajudam a alimentar a figura do marreteiro, uma espécie de atravessador da floresta. Como a maioria não dispõe de nenhum tipo de transporte, o seringueiro é obrigado a vender sua produção ao marreteiro sem poder de negociação.

O objetivo dos seringueiros é consolidar nas reservas extrativistas um sistema diversificado de exploração. “Temos de começar a explorar tudo aquilo que a floresta pode nos dar, deixando a seringa em último plano”, observa Osmarino. “Assim o seringueiro deixaria de ser extrativista.”

Fábrica de doces dos EUA investe em extrativismo

A primeira experiência sonhada por Chico Mendes para tirar os seringueiros da dependência dos atravessadores virou realidade de sucesso no panorama da decadente Xapuri. A Community Products, de Massachussets, Estados Unidos, está produzindo o doce Rain Forest Crunch com açúcar, caramelo e castanhas-do-Pará colhidas no seringal de Cachoeira — o mesmo que provocou a disputa de terras entre Chico Mendes e Darly Alves da Silva.

O beneficiamento da castanha está sendo feito na Usina Chico Mendes, onde trabalham 70 pessoas tiradas da comunidade. O galpão em que funciona a pequena e primeira indústria da cidade, de 20 por 30 metros, foi cedido pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). Os equipamentos, uma fornalha, um secador de castanha, cinco estufas e 30 máquinas para quebrar a casca das castanhas, custaram US\$ 50 mil, investidos a fundo perdido pela entidade americana sem fins lucrativos Cultural Survival, explica Diana Propper de Callejon, uma ibero-americana com mestrado em Administração de Empresas por Harvard, que resolveu trocar um emprego bem pago numa instituição financeira pelo desafio da floresta.

A usina de beneficiamento, batizada com o nome de seu idealizador, Chico Mendes, começou a produzir em 18 de junho. Desde então, 14 toneladas de castanha beneficiada e empacotada em caixas de 20 quilos já foram exportadas, ao preço de US\$ 2,47 o quilo, rendendo um total de US\$ 35 mil, dinheiro revertido às 82 famílias do seringal de Cachoeira.

Por enquanto, a produção será de 14 toneladas de seis em seis semanas, mas o sistema de trabalho criado por Diana prevê aumento de produtividade para a exportação da mesma quantidade no período de um mês. Para isso, será construído um depósito de castanhas no seringal e no futuro o objetivo é absorver toda a produção de castanhas da região de Xapuri, Brasiléia e Assis Brasil.

“Antes se vivia em processo de semi-escravidão nos seringais. Agora, como a cooperativa paga mais, os atravessadores vão ser obrigados a acompanhar o preço, acabando com a exploração”, diz Ronald Polanco Ribeiro, da Cooperativa Agro-Extrativista de Xapuri, que controla a usina.