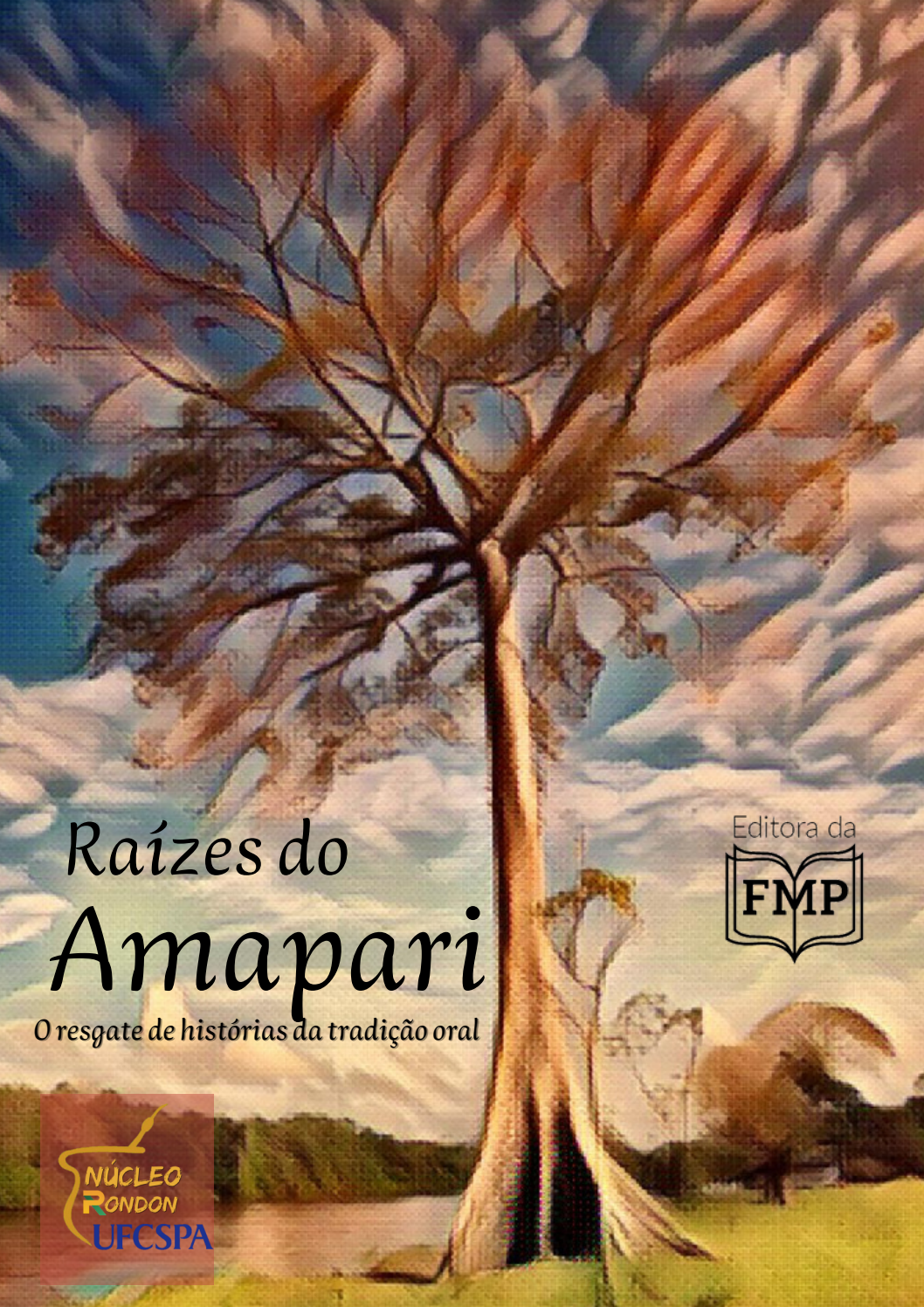




Raízes do Amapari

O resgate de histórias da tradição oral

Editora da



Escrita:

Julia Bertoni Adames
Bruna Maiara Passos dos Santos
Marina Porto Kasper
Felipe Wachholz Bartz
Matheus Soares Rocha
Camila Güntzel
Alisson Felipe Haubert
Joana Letícia Spadoa

Ilustração:

Julia Bertoni Adames

Organização:

Claudia Giuliano Bica
Felipe de Souza Stigger

Edição e revisão:

Ana Carolina da Costa e Fonseca

Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre
(UFCSPA)

Projeto Rondon - Operação Rondon Amapá
Pedra Branca do Amapari

Julho de 2022





O Projeto Rondon é uma atividade de integração social que envolve a participação voluntária de estudantes universitários na busca de soluções que contribuam para o desenvolvimento sustentável de comunidades e que ampliem o bem-estar da população, buscando aproximar os estudantes da realidade do País, além de contribuir, também, para o desenvolvimento das comunidades assistidas. É uma oportunidade de qualificar ainda mais a formação de nossos alunos que se dispõem a participar de atividades extensionistas, tendo neste projeto a oportunidade de, não somente olhar o mapa do Brasil sobre a mesa, mas sim caminhar sobre ele pela imensidão de quilômetros transformados em sala de aula.

Este projeto é comandado pelo Ministério da Defesa e realizado em estreita parceria entre diversos Ministérios, além de contar com o imprescindível apoio das Forças Armadas, que proporcionam o suporte logístico e a segurança necessários às operações. Conta, ainda, com a colaboração dos Governos Estaduais, das Prefeituras Municipais, da União Nacional dos Estudantes, de Organizações Não-Governamentais, de Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público e de Organizações da Sociedade Civil.

Ao longo de 18 dias, realizamos 64 oficinas e atendemos 2.692 pessoas. Além dos atendimentos realizados, ouvimos muitas histórias, algumas das quais reunimos no livro que ora apresentamos ao público.







Dedicamos este livro aos moradores de Pedra Branca de Amapari que, ao compartilharem sua cultura conosco, nos transformaram assim como a floresta se renova todos os dias. Esta foto foi feita pela equipe do Projeto Rondon durante a Operação Rondon Amapá. A árvore Sumaúma é considerada a mãe da floresta segundo a tradição Waiãpi e está situada às margens do rio Amapari.

**NÚCLEO
RONDON
UFCSPA**

Prefácio



Esse livro foi desenvolvido pela equipe do Núcleo Rondon da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) durante a Operação Rondon Amapá, em 2022. Aqui contamos a história da nossa operação na cidade de Pedra Branca do Amapari (AP), através de uma viagem ao longo do rio que dá nome à cidade, o rio Amapari. Nele refletimos sobre vivências e aprendizados que foram agregados à nossa bagagem ao longo desse trajeto. Eis uma metáfora simbólica a todo o percurso de sentimentos, experiências e troca a que fomos imersos.

Agradecemos a todos que fizeram parte dos dezoito dias de operação. Antecedente ao início da viagem, nós nos preparamos muito para o Rondon e para a oficina de resgate da história local, mas a construção final dela foi tecida em conjunto com a comunidade da cidade, um povo participativo, acolhedor e com uma riqueza imensurável de histórias e ensinamentos.

Fazer parte do Projeto Rondon é o sonho de muitos estudantes universitários do Brasil, assim como é um sonho realizado para estes dez rondonistas do Núcleo Rondon da UFCSPA. Nós nos aproximamos como amigos e amigas e, hoje, nos reconhecemos como família. Apesar de enxergarmos o grupo como completo e harmônico, sentimos que faltava algo para a nossa equipe. Convidamos você a entrar nesse barco conosco e viver uma jornada em busca do que nos faltava, em busca do todo.





Índice

A visagem na passagem	1
Vermelho arara	4
Quando vim para cá, tudo era selva	7
Pedra Branca é meu porto seguro	10
A mata é meu shopping center	13
A cozinha na minha vida é tudo	18
O marabaixo é vida, alma e ancestralidade	22
A floresta me renova a cada dia	27
Não é uma profissão, não é uma curiosidade, é uma necessidade	32
TRANSformação	36
As plantas são meu sustento	39
Plantar, cultivar, colher	41
O tempero do amor	45
Rondon é aprendizado	49
A coragem do incerto	53
Agradecimentos	57

A visagem na passagem

Baseado na história de:
Marden Silva

Era madrugada de uma quinta-feira quando nós, os integrantes da equipe, saímos das casas em que estávamos alojados em Porto Grande e reunimo-nos no trapiche. Esperávamos o barco para seguir em direção à Pedra Branca do Amapari. Voadeira é como chamam esse barco na região. Alguns de nós, rondonistas, haviam escutado rumores de que lá encontraríamos o que estávamos buscando para finalmente nos tornarmos uma equipe completa. A cidade era conhecida pelo símbolo do beija-flor-brilho-de-fogo, e os antigos moradores da região comentavam que esse brilho mágico do animal poderia transformar qualquer ser humano. A noite emanava uma sensação de mudança que transpassava todos que ali estavam. Nós, rondonistas, sentíamos na pele o ar levemente resfriado pelas águas daquele imenso rio que estávamos prestes a navegar. E o céu? Estava escuro como o Breu Preto, que crescia nas árvores da floresta amazônica, e iluminado por vagalumes que piscavam na imensidão da mata. Enquanto esperávamos sentados no troncos, um jovem, que também aguardava a embarcação para reencontrar a família, cantava e dedilhava músicas no violão:

Parabéns Pedra Branca do Amapari
Lugar de belezas
Em meio a natureza
O brilho-de-fogo que só se tem aqui

Bruna, percebendo neste homem uma oportunidade para conhecer mais sobre a região, perguntou: - Poderia nos contar sobre a origem de Pedra Branca do Amapari? Estamos em busca do brilho-de-fogo.



- Então, mana, vou lhe contar, disse Mardem, apresentando-se para o resto do grupo. Mas saiba que a história do nome Pedra Branca é ocultada. Dizem que havia uma senhora bem antiga aqui no município que era chamada de Branca. Branca era pescadora e pescava quase todos os dias. Em um dia de pesca qualquer, o tempo fechou e começou a chover muito. Caíram raios e trovões, um verdadeiro temporal. Ela passou um dia e uma noite desaparecida, e aí que deram falta dela. Foram atrás de canoa e acharam o barco de pesca dela e nada mais. Aos poucos, foi aumentando o número pessoas na busca aqui pelo rio Amapari. E, então, depois de muitas buscas, encontraram apenas um pé. Era o Pé de Branca, encontrado às margens do rio Amapari. Então: Pé da Branca do Amapari, frisou o nome. Diz a lenda que até hoje ela assombra as pessoas que passam pela região em que ela desapareceu. Como as pessoas tinham medo de vir para a cidade por causa disso, trocaram o nome, depois de um tempo, para Pedra Branca.

Escutávamos, em meio ao silêncio da floresta. Enquanto alguns achavam graça, outros estavam com o olhar um pouco incrédulo. Até que Bruna disse:
- Mas alguém já viu essa senhora depois disso?

- Vou contar para vocês algo que aconteceu comigo. Não estava só eu, estávamos em um grupo de cinco amigos na primeira viagem que faríamos para Macapá. No caminho pegamos estrada de chão, bem cedo, por volta das seis da manhã, e o dia já estava bem ensolarado. A partir daí foi tudo muito estranho. Primeiro, achei que era só comigo. Eu enxerguei de longe, aparentemente, uma senhora com um vestido branco na estrada há alguns metros de distância. A gente andava, mas não conseguia alcançá-la, independente da distância que percorríamos. Foi algo rápido, mas na hora parecia que nunca iria acabar.



E Mardem, continuou: de repente, ela sumiu, e eu achei que ela tinha entrado em uma casa ou em algum local, mas era uma mata fechada, na beira da estrada, e não havia nada ali. Eu fiquei encabulado pensando: “Aonde ela foi?”; e falei: “Onde a senhora entrou?”. Então, o motorista falou que também havia visto a mulher. A história nos deixou calados e pensativos ao longo do restante da viagem e, até hoje, quando saímos juntos ninguém tem coragem de comentar sobre o que aconteceu.

Bruna escutava com muita atenção e refletia sobre como as lendas eram narrativas orais importantes que permanecem no imaginário dos habitantes de uma região. Muitas vezes, acabam sendo mais fortes e impactantes do que fatos considerados reais. Ela lembrou que aprendera nas aulas na universidade como as lembranças associadas a emoções se consolidam muito mais fortemente na memória individual e também coletiva ao longo do tempo.



Vermelho arara

**Baseado na história de:
João Barbosa**

Quando a história de Mardem acabou, pairou no ar um clima que era um misto de medo, risadas e curiosidades. Refletíamos se seria realmente aquela a verdadeira origem do nome da cidade.

Logo, a voadeira foi avistada, rasgando as águas do rio. Ao se aproximar do trapiche, foi diminuindo a velocidade e, quando ancorada na árvore mais próxima, nós, rondonistas, embarcamos para seguir em direção ao seu destino, sem conseguir deixar de comentar sobre a história que acabáramos de ouvir. Camila, sem acreditar muito no violeiro, comentou: - Essa história de Pé da Branca não me convenceu!

Nesse momento, um senhor que estava na proa do barco falou: - Ih mana! Isso daí não é bem assim não! Pedra Branca é um lugar de muito esforço, que se formou porque algumas poucas pessoas acreditaram no seu potencial. Tem somente uma história verdadeira sobre essa cidade, e é sofrida, mas sabe... é também muito alegre, como toda a cultura do estado do Amapá e com muita beleza natural. Eu fui um dos fundadores dessa cidade, conheço-a como ninguém. Vou contar para vocês. Meu nome é João Pombo, mais conhecido como João Caboclo. Desde os meus quinze anos de idade, precisei começar a cuidar da minha família, criei meus irmãos e passava 24 horas por dia trabalhando, por isso decidi vir embora com todos eles para Pedra Branca, em busca de uma vida melhor. Quando cheguei aqui só tinham sete casas que ficavam do outro lado do trilho, e eu pensei "Vou- me embora daqui, dessa cidade triste e feia, isso sim!", mas o Zé Santino me convenceu a ficar. Ele era um homem visionário, que tinha um projeto de transformar aquele local em cidade e ver carros algum dia passando por ali.



- Nossa! E sua família concordou em apostar nesse sonho? Perguntou Camila.

- Sim, todos concordaram. Minha mãe era uma mulher muito trabalhadora e nunca tinha tempo ruim para ela. A gente vendia farinha para as famílias, e assim conseguia nosso dinheiro. Então fomos ficando e após um tempo eu inventei de casar, ganhei uma casa e fui viver com a minha esposa. Logo pedi demissão do meu emprego para voltarmos para perto da minha mãe. Eles não gostaram, falaram que eu iria trocar um emprego bom por derrubar roça no machado, mas eu disse que a minha mãe é muito melhor para mim e muito mais importante, porque ela me fez e me criou, apesar de todas as dificuldades.

- Mas e o nome de Pedra Branca?, perguntou Júlia, que já estava ansiosa.

- Ah, sim! A cidade começou a crescer com o garimpo nos anos 1970. Havia muitas pedras por lá, e quando a gente precisava de mantimentos pintávamos uma pedra de branco, para que o piloto do avião soubesse aonde largar os insumos. Nesse tempo, eu pilotava voadeira aqui por esses rios, participei da construção do ramal do Cupixi e subi o Rio Vila Nova até onde se encontra o ramal. Saí muitas vezes da aldeia para salvar a vida de quem estava doente, e com isso, Deus ajudou. Na Pedra Branca, a gente tem muitos amigos, então as dificuldades que temos são muito auxiliadas pelo pessoal. A minha relação com o Rio é que eu o conheço muito, até onde não dá mais para passar as canoas, e é por isso que eu o preservo. Aqui tem muitos animais, as árvores ficam vermelhas por conta das araras, e as bananeiras tem vários macacos. A gente pega muito peixe também, e uma comida que me lembra muito da minha infância é o tapereba.

- Há quanto tempo o senhor foi para lá? E já viu o brilho-de-fogo? Perguntou Camila, procurando descobrir o quão difícil seria encontrar o pássaro.



- Eu moro aqui em uma casa perto do rio há 48 anos. Antes, morei dez anos no centro, e, nesse mês de julho, fez 58 anos da minha chegada na cidade. Já vi sim, menina, e muito! Esse animal é especial, o brilho dele é coisa de outro mundo.

Como poucas famílias conseguiram construir uma cidade do zero? E principalmente acreditar nesse sonho, por mais complicado que ele pudesse parecer? Pensava Camila. Nesse momento ela conseguia enxergar e sentir na pele a força e garra daquele povo, além do incrível respeito que eles tinham por aquela terra e pela natureza. Era um sentimento que contagiava a todos nós, que estávamos por ali.



Quando vim pra cá, tudo era selva

**Baseado na história de:
Antonio dos Passos**

As águas começaram a mexer muito e as corredeiras estavam cada vez mais fortes, molhando todos nós, que estávamos dentro do barco.

- Saibam que navegar nesse rio durante a noite não é para qualquer um, ainda mais quando a água está baixa, ele é muito traiçoeiro. Isso me lembra que fui um dos primeiros a andar pelo Rio Amapari, carregando todos os materiais para a construção da Rodovia Perimetral Norte. Foi algo muito grandioso para a nossa comunidade, disse João.

Felipe, que havia estudado toda a infraestrutura e pontos importantes da cidade antes de viajar, perguntou: - Essa rodovia é aquela que foi feita para ser como uma transamazônica, mas que não foi finalizada? O que aconteceu?

- Sim, bem essa aí mesmo. Dessa história o meu grande amigo Antônio, que esta aí no fundo do barco, sabe muito, já que ele, junto comigo, foi um dos primeiros fundadores. Oh, Tônio! Conta aí para o povo como é que a gente fazia lá naquela época em que não tinha nada por aqui.

- Vou te contar, menino. Quando eu vim para cá, eu tinha de nove para dez anos. Viemos para um acampamentozinho e deram um auxílio para a gente vir. O governo naquela época dava incentivo para povoar a região e minha família veio em busca de terras melhores para semear. Viemos para Água Fria e ficamos dentro da mata, mas no início não tínhamos arma de fogo e tinha muita onça. Erámos quatro irmãos, então caçávamos muito. Tinha muito peixe para alimentação.



- E aonde vocês moravam quando vinham para cá?, Felipe continuou.

- Nós ficávamos em um barraco no mato, abaixo das folhas. Meu pai acabou falecendo de malária. A malária nos agarrou também. Fomos para a cidade em um barco em busca das plantas medicinais e da cura, mas a malária quase matou a gente. Aos poucos foi chegando mais e mais gente, quando chegamos na cidade só tinha umas sete casas. Hoje eu vejo muitas coisas boas na cidade desde que eu vim: o hospital, as escolas e as estradas. Eu me dou melhor no mato porque nasci e me criei nele, mas é muito bom ver a cidade. Pedra Branca significa a minha vida pra mim, porque ela é toda aqui, aos trancos e barrancos. Minha família está quase toda aqui. Do que eu vi e o que é hoje, é muita diferença. Depois que o trem começou a rodar, facilitou um pouco a nossa vida. E com a Perimetral Norte as coisas melhoraram também, mas ela não continuou até o final, porque esbarrou em terras de indígenas, e eles teriam que ser expulsos da sua casa, e aí já viu, né? Eles cuidam da floresta como ninguém, inclusive do açaí que é a nossa bandeira da Amazônia. Taperebá é uma das minhas comidas favoritas, como do meu amigo João, acho que porque nós nos criamos nessa mesma mata.

Felipe queria poder enxergar pelas memórias de Seu Tônio, esperando viver também toda essa transformação da cidade como ele viveu. Como era bom poder ver a história do país, das cidades, das pessoas além dos livros que estava acostumado a ler. Tudo era tão diferente e tão real escutando as vozes de quem construiu essas mudanças. Era possível captar detalhes que nunca estariam em nenhum material de estudo e sentir o verdadeiro impacto de cada atitude e de cada conquista.



Pedra Branca é meu porto seguro

**Baseado na história de:
Zulene dos Santos**

A água continuava forte, mas em uma temperatura muito agradável, refrescando o clima cada vez mais quente, indicando que logo iria amanhecer. O grupo estava fascinado por descobrir um pouco mais como as pessoas chegaram naquela cidade. Matheus gostou principalmente da figura do seu Zé Santino, e comentou com os outros: - Como um único homem conseguiu convencer várias famílias a acreditar no seu projeto e formar uma cidade? Ainda mais com os poucos recursos da época. Que pena que ele não está mais aqui e não podemos escutar a sua história.

Nesse momento, algo inesperado aconteceu. Maria, secretária de Assistência Social, estava em viagem pela prefeitura da cidade disse: - Seu Zé Santino? Era meu pai! Claro que não sei de tudo não, mas posso contar um pouquinho do que ele me passou.

- Nós adoraríamos escutar, disse Matheus.

- Então, na realidade, o meu pai era nordestino, da Paraíba. Na época das secas do nordeste, eles migravam para onde estava desenvolvendo a população. Nos anos 1950, as pessoas vinham do nordeste em navios. Minha mãe dizia que eram navios que vinham sem destino e as pessoas iam ficando nos lugares mais promissores. Nessa época, não existia estrada de ferro, ainda estava no plano construir a estrada, então eles usavam o Rio Amapari para se deslocar.



E ela continuou...

- Já existia uma rota que era feita pelos garimpeiros, que a gente falava que eram os Samaracás, negros que vinham da Guiana e faziam essa rota pelo Rio. Vinham de transporte para Porto Grande e passavam semanas até chegar em Pedra Branca. Tanto é que o primeiro bairro é o bairro Cai N'Água. Era por lá que ficava o porto, paravam na beira do Rio e já ficavam por lá.

- E demorou muito para construírem a estrada de ferro?, perguntou Matheus.

- Não muito. A rodovia tinha por intenção cruzar o Amapá até a Venezuela. Na época tinham pedras enormes no meio do rio que precisavam ser dinamitadas, por isso eles pintaram essas pedras de branco para que pudessem ser localizadas, porque as coisas vinham de avião. Ai quando o avião avistava a pedra branca no rio, ele sabia que ali era o lugar certo para jogar os explosivos. Daí que surgiu o nome dessa cidade. Depois, quando começaram a construir a ponte, começou a vir mais gente e meu pai foi ficando por cá, juntamente com cerca de outras cinco famílias. Ele insistiu para montar uma associação, inclusive tendo de convencer seu Antônio a ficar como ele contou. Meu pai abriu as ruas com facão, era tudo mato. Ele acreditava muito que se tornaria uma cidade, que teriam carros por lá e as pessoas riam dele e diziam "Só se for carrinho de mão, esse vai ter muito!". E me lembro bem que ele passava a noite desenhando Pedra Branca como ele imaginava que deveria ser. Ele tinha um mapa com tudo escrito, onde deveria ter cada escola, rua, quadra... tudo! A gente se perguntava "como?", porque não tinha nada. E o desenho desse mapa se tornou exatamente o que é a cidade hoje. As coisas foram acontecendo né, as pessoas foram chegando, chamadas pelo garimpo e pelas terras férteis.

- E a família toda de vocês sempre morou na cidade?, Matheus seguiu nas perguntas.

- Nascemos todos lá, nove irmãos, de parteira. E só quando eu tinha 22 anos, mais ou menos, que Pedra Branca se tornou município. Morei lá minha vida toda, só saí para estudar em Macapá. Quando eu era criança, não tinha muita comida diferente, só tinha o que era plantado. E nos aniversários sempre tinha bolo e suco, mas me marcou muito um aniversário que eu fui e que tinha pudim, e eu me apaixonei por pudim. Até hoje eu amo pudim e me lembro da primeira vez que vi aquele negócio bonito, com a calda escorrendo, brilhoso e com um sabor delicioso. Sabe... Eu sinto que o meu compromisso com a cidade é maior. Por ser nativa, por conhecer a história do lugar e ter vivido todas as mudanças. Quem vai para lá, não quer mais sair por que as pessoas são muito receptivas. A gente caminha e, a cada casa que a gente entra, mesmo quem menos tem, quer oferecer o melhor do que tem. Isso é único e encanta as pessoas. Pedra Branca é meu porto seguro, eu posso ir para outros lugares, mas eu volto para lá e eu me sinto segura, eu me sinto firme, com os pés no chão. Os outros lugares são para passear, mas meu porto seguro é só um.

Lembrando de tudo o que havíamos vivido nesse breve tempo em que estávamos na voadeira, Matheus concordava com Maria, porque o povo era realmente receptivo. Ele estava encantado com a disponibilidade de compartilhar lembranças e mostrar, mesmo para pessoas desconhecidas, um pouco da sua realidade. Lembrava dos costumes lá do Rio Grande do Sul, estado em que vive, e enxergava com clareza algumas diferenças culturais. “Esse Brasil é muito grande mesmo, não somente em extensão territorial, nem somente de riqueza natural, mas, principalmente, de riqueza humana”, pensava Matheus.



A mata é meu shopping center

**Baseado na história de:
Valdeci Baia da Silva**

Acompanhando o relato de uma nova terra que se criou da esperança e do trabalho de poucas pessoas que ali estavam, os primeiros raios de sol iam se fazendo presentes no horizonte, iluminando as águas e refletindo um brilho natural nunca visto antes pela equipe de rondonistas. A floresta que circundava o leito do rio era encantadora, com árvores gigantes, muitos frutos, e muitos animais diferentes coexistindo e protegendo a nossa Amazônia. O canto dos pássaros trazia coragem e parecia que convidava os rondonistas a fazerem parte daquela dança e a conhecer mais de perto o grande verde.

Seu João comunicou a todos que logo faríamos a parada para abastecimento do barco no Parque Nacional Montanhas do Tumucumaque, onde caminharíamos por uma trilha e logo mais almoçaríamos por ali. Julia, que era apaixonada pelas belezas da natureza, perguntou: - Tem alguém que possa nos ensinar a respeito de tudo que tem dentro dessa floresta gigantesca?

- Vocês vão encontrar agora o Seu Valdeci, um dos mais experientes mateiros da região, comentou João.

E assim que o barco atracou nas margens do Rio, lá estava ele para acompanhar os viajantes, nós rondonistas. Valdeci se aproximou: - Sejam todos bem-vindos! Meu nome é Valdeci Bahia da Silva e sou natural de Afuá, estado do Pará, atravessei para o Amapá com dezenove anos, cheguei aqui em 1989. Trabalho, especialmente, nas áreas que correspondem ao Parque Tumucumaque. Vou levar vocês pela trilha agora de manhã, podem me seguir sempre cuidando por onde caminham.



Os tripulantes foram descendo das voadeiras e observando a mata que os esperava. Ao iniciar a trilha, Júlia perguntou se Seu Valdeci poderia contar um pouco mais sobre a mata ao longo do caminho.

- Com certeza! Não pensem que sempre conheci a mata assim. Minha primeira experiência foi nos anos 1990, quando meu irmão me convidou para fazermos um marisco, que a gente chama de caçado. Chegamos perto da Paulo Afonso, que é uma cachoeira bem grande que tem e lá a gente acampou. Nessa época ninguém tinha motor, eram raras as pessoas que tinham embarcação para andar. Aí vimos uma árvore derrubada e como ninguém ia lá, pensamos que era um índio! O medo encostou e logo saímos fomos embora.

Nós, passageiros do barco, acompanhávamos o mateiro pelas trilhas, subindo e descendo troncos e nos esquivando por meio de galhos e cipós, enquanto escutávamos os relatos daquele homem.

- Naquela época, era tudo deserto por aqui, continuou Valdeci. Desde criança, aprendi muito com meus pais e avós, como conhecer árvores medicinais e tipos de marisco. Eu lembro que quando era criança tinha medo de andar na mata, porque tinha onça, tinha visário (misúria), então eu tinha de levar um cachorro ou até uma galinha do quintal. Tinha que ter um parceiro para me acompanhar. Eu ia para a floresta tirar açaí, colocar merendeira (rede de pesca em formato de teia de aranha). Quando minha mãe via, eu já chegava em casa com açaí, peixe... tudo resolvido! Quando cheguei para cá, interagi mais, porque fui andando muito, trabalhei extraindo madeira, trabalhei em garimpo, e fui adquirindo conhecimento da mata.



- Eu não sabia andar dentro do rio. Levei mais de um ano para aprender a pilotar, porque aqui tem de aprender aonde passar, não é como o Rio Amazonas que a gente liga e só pilota, por isso que aqui tem pessoas que são tiradas só para isso. Com altura de água qualquer um consegue ir, quando a altura está baixa não é qualquer um e nem qualquer hora.

- E o senhor já ficou perdido alguma vez na mata?, perguntou Julia.

- Uma vez fiquei perdido, sim. Desnorteei! Eu estava sozinho com um cachorro, que antes andava na minha frente, logo ele começou a andar atrás de mim e eu desconfiei que ele também estava perdido, se ele não estivesse perdido, ele procurava andar mais na minha frente. Ai surgiu uma ideia: a primeira água que eu encontrar, vou seguir. As seis horas da tarde, encontrei só um molhadinho e segui, a água foi engrossando, aumentando aos poucos, e logo encontrei o Rio Amapari. Não estava muito longe de casa, então quando sai no Rio fui só pelas bordas e consegui ir para casa.

Já passava de meia hora, e o grupo continuava caminhando por entre as árvores seguindo o Seu Valdeci. Olhando por entre as árvores que haviam ali, Alisson disse: - Deixa eu perguntar uma coisa: o que essa floresta significa para ti?

- Olha... Para mim, além de ser uma soma de tudo que vivi, significa conhecimento, que eu repasso para as pessoas de quem gosto. Sem esse conhecimento, eu seria o homem mais pobre que já conheci. Eu estou procurando formar minhas filhas e meus filhos, mas eu vivo satisfeito. Hoje tenho uma filha que está se formando, um que é guarda do parque, e outros dois que estão no rumo da mecânica. E eu fico satisfeito de ver o meu trabalho, as pessoas agradecendo o conhecimento que passo para elas. Eu digo que isso é o meu diploma.



E continuou: - A floresta é como um livro, uma pessoa analfabeta não consegue distinguir o que tem ali, e assim a pessoa que vem de fora não conhece. Ela está dentro de uma riqueza imensa e não sabe por onde está passando, pelo que é e para quê serve. A floresta, para mim, é como um shopping, aqui eu tenho a minha roupa, meu calçado, minha luz, meu repelente, meu remédio... Porque consigo fazer tudo isso do que tem na mata.

- E Seu Valdeci, tem algo bom para comer aqui na floresta?, perguntou Julia, que já estava com fome caminhando pela trilha.

- Açaí. Não tem coisa melhor que açaí!



RECEITA DE AÇAÍ

"Para fazer o açaí você sobe no pé e retira ele, mas ele tem de estar maduro - a gente diz que tem de estar preto-. Coloca em água a 45 graus para dar um choque térmico e amolecer a casca. Depois, nos tempos antigos, era amassado manualmente, mas hoje não se usa mais. Hoje amassa e coa em uma peneira, então tira e separa o sumo dele da casca que a gente chama de borro, como se fosse um café. Uma vez tirado o sumo pode servir. A gente toma ele gelado com qualquer comida doce ou salgada. O açaí estava presente na minha infância, porque a gente foi criado com isso. Batido manualmente, não tinha máquina, não tinha geladeira, e comia com peixe assado, com camarão, com qualquer comida a gente comia e come até hoje."

Aos sons únicos da floresta amazônica, Julia olhava as árvores, os pássaros, o solo e a serrapilheira, refletindo sobre como era possível que boa parte dos brasileiros não conhecessem e, na verdade, sequer imaginassem toda a riqueza existente na Amazônia. Lembrava dos desmatamentos e pensava: "Seu Valdecir tem razão, como alguém pode cortar algo sem nem saber todos os benefícios que aquilo poderia trazer." Vimos, ao longo do trajeto, tantas plantas medicinais, plantas que liberavam água para beber como o cipó-da-água, plantas com substâncias para combustão e fogo, plantas com compostos que eram repelentes e mais uma infinidade de utilidades. Tudo isso precisa ser preservado, pensava ela. Cada brasileiro precisa conhecer a Amazônia e sua gigantesca dimensão.



A cozinha na minha vida é tudo

Baseado na história de:

Maria do Socorro Abreu de Araujo

Já era quase meio dia, o sol estava forte e a temperatura muito elevada. Seu Valdeci informou que estávamos chegando ao destino, que era a entrada do Parque do Tumucumaque. Avistávamos de longe um grande galpão aberto, aonde serviriam o almoço. O cheiro trazido pelo vento que vinha ao encontro ao grupo era delicioso, e, de longe, avistávamos uma alegre cozinheira, com muitas panelas andando de um lado para o outro da cozinha. Felipe, ou Stigger, como muitos chamam, é um entusiasta da culinária e logo se interessou: - Vou aprender a fazer esses pratos com ela, vocês vão ver!

Chegando lá, foi direto falar com ela, que lhe ofereceu uma prova. - Bah! Que gosto maravilhoso e diferente, me conta um pouco sobre ti e essas receitas, pediu Felipe.

- Claro! Todos me chamam de Dona Socorro. O primeiro ingrediente aqui o pessoal chama de farinha baguda. A gente ceva a mandioca, deixa ficar em um recipiente e depois passa em uma faca para tirar a goma. Com ela que a gente faz o bolinho e o tacacá.

- Tacacá?, perguntou Felipe.

- Não sabem o que é o tacacá? Então, da goma a gente faz a tapioquinha e também se faz o tacacá, que é um prato típico da região norte. A gente utiliza a goma para fazer um mingauzinho, só que é um mingauzinho fino, não é grosso, não. Aí mistura com o tucupi, que é um líquido da mandioca também, que é amarelo. A gente cozinha ele com jambu, chicória e alho.



- Depois a gente mistura uma concha de tucupi, uma concha da goma de tapioca, um pouco de camarão dentro e o jambu. O que dá o toque no tacacá é o jambu, que dá uma dormência na língua. O jambu também é usado em outros pratos como o pato no tucupi e a galinha caipira. Em alguns pratos, por exemplo, a gente também usa a cebolinha e o cheiro verde, que é conhecido como coentro. No caso desses pratos, o cheiro verde é o jambu, porque é ele que dá o toque nos pratos.

- E o que mais podemos fazer com a tapioca?, perguntou Alisson.

- A minha mãe tirava a água em que estava a mandioca, amassava, passava seis dias de molho numa baciazinha, depois amassava bem amassada. Ficava uma massa bem molhinha da mandioca e daí ela misturava com alguns ingredientes, às vezes, era coco, às vezes, era castanha... Depois colocava um pouquinho de sal e um pouquinho de farinha e ela ia amassando, aí fazia os bolos, colocava na folha da bananeira e depois comia com café.

- Lá no sul temos muito o costume de comer pratos típicos que geralmente aprendemos a fazer com os mais velhos, tem algum prato típico daqui, que tu comia na tua infância?, perguntou Stigger.

- Na minha infância o que eu mais gostava de comer que minha avó e minha mãe faziam era a maniçoba. É um prato que requer bastante cuidado, primeiro com as folhas, que a gente tira da macaxeira, que é uma batata parecida com a mandioca. Precisa deixar elas cozinhando durante sete dias para retirar o veneno. Triturava a maniçoba num moinho e depois era só cozinhar com as carnes. Minha mãe fazia com carne seca, que era o que tinha, mas hoje em dia o pessoal faz com bacon, toicinho, orelha de porco...



Depois de um suspiro, continuou: - Naquele tempo, se a gente quisesse a orelha do porco tinha de criá-lo. Algumas pessoas que vêm de fora chamam essa mandioca que a gente faz de farinha de mandioca brava, porque ela é amarga e só serve para fazer farinha, goma e tucupi. E a macaxeira é a macaxeira que a gente cozinha para tomar com café. Ela não tem tucupi e ela não é amarga. A gente só cozinha ela e ela amolece. A gente faz bolo da macaxeira também.

- Eu gosto muito de cozinhar, sou apaixonado pela culinária, por pratos diferentes e também por técnicas diferentes para cada alimento, disse Stigger. Cozinhar para ti, significa o quê, perguntou por fim.

- Sabe que já fui convidada até para participar do Masterchef? A cozinha na minha vida é tudo, ela me trouxe muitos benefícios porque eu cozinho com amor, com gosto de cozinhar. Tudo que eu preparo é com muito amor, então, tem muito cuidado, dedicação e são pratos que eu aprendi com minha mãe, minha vó e minha bisavó. Para mim tem um valor sentimental muito grande, de família. Cada prato é uma lembrança de família. Eu sempre lembro de alguém quando estou cozinhando, da minha mãe, da minha vó, mas principalmente da minha mãe. Por onde passo, o pessoal fica encantado. Às vezes é um prato simples para mim, mas para os outros é uma coisa que nunca provaram.

A culinária é realmente uma arte, pensava Stigger. As maneiras de produzir alimentos foram evoluindo de acordo com a história de cada sociedade, se adaptando às necessidades de cada época e com receitas que utilizam, geralmente, ingredientes próprios do ambiente ao redor. É possível conhecer uma cultura pela culinária, porque ela reflete os costumes de um povo, tradições religiosas e aspectos do desenvolvimento de cada comunidade.



O marabaixo é vida, alma e ancestralidade

**Baseado na história de:
Daniela Soares**

Após escutar uma aula sobre cultura e culinária, nós viajantes, estávamos emocionados, e sentamo-nos à mesa para provar os pratos das receitas que Dona Socorro havia compartilhado com eles.

- Agora vamos ver qual a preferida de vocês, disse Socorro.

Enquanto degustávamos, atentos a cada nota de sabor que vinha das diferentes folhas e alimentos que estavam comendo pela primeira vez, começou um movimento no gramado ao redor do galpão. Todos nós, atentos, acompanhamos com nossos olhares várias mulheres com saias floridas e compridas chegando junto com três tocadores. De repente, uma mulher veio à frente do grande grupo e se apresentou:

- Soubemos que tem um grupo em busca do brilho-de-fogo, e para inspirar vocês nessa jornada, preparamos uma surpresa para os navegantes. Sou Daniela Ramos, fundadora do grupo Marabaixo do Laquinho, e viemos mostrar para vocês um pouco da nossa cultura.

Nosso grupo olhava animado, e Joana, que costumava dançar danças gauchescas, falou: - Muito obrigada! Lá no Sul temos o costume de dançar músicas que chamamos de gaudérias, com saias parecidas. Quero muito aprender a dançar com vocês! Podes contar um pouco da história dessa dança?



- Eu nasci no meio dessa tradição. Meu bisavô, mestre Julião Ramos, foi o grande precursor do marabaixo no Amapá. O Marabaixo nasceu em Mazagão. Os negros vindos da África nos primeiros navios negreiros aportaram em Mazagão, que é um município aqui do estado.

- Tudo começou lá e a gente fala que é o palco da cultura. De lá para Macapá se expandiu para todo o estado através da árdua missão que teve meu bisavô com os outros baluartes e outros fazedores de cultura da época. Eu sou neta da tia Miló, que era filha dele, e é a matriarca do Marabaixo do Laquinho. Infelizmente, ela nos deixou em setembro do ano passado. Eu nasci no meio dessa família. Eu sempre falo que nasci entre caixas de marabaixo e das coroas do divino espírito santo e da divina trindade, que são os santos homenageados do ciclo do marabaixo que a minha família realiza há décadas, uma tradição de mais de cem anos.

- E todo mundo aprende marabaixo desde criança? Como funciona o ritmo?, perguntou Marina, que também era apaixonada por danças.

- O marabaixo é bem ritmado. Geralmente, precisa de pelo menos três tocadores. Eu nasci entre os ladrões de marabaixo, que são essas músicas que a gente canta. São chamadas de ladrões de marabaixo porque antigamente os compositores na maioria eram analfabetos mas tinham um raciocínio incrível. Tudo que eles visualizavam virava música. Eles roubavam os fatos para fazer suas composições, daí o termo ladrão de marabaixo. Então eu nasci nesse meio. Eu digo que danço marabaixo desde a barriga da minha mãe. Comecei a cantar com seis anos de idade e, com treze anos, eu já participava de um grupo de marabaixo de crianças, no qual eu era a cabeça. No ano de 1988, minha família fundou Associação Folclórica Raimundo Ladislau, que foi a primeira associação voltada de fato para a difusão, valorização e fortalecimento do marabaixo no Amapá, sendo criada pela minha avó, pelos seus irmãos e pelos meus tios, enquanto a gente era tudo moleque.

- Em 2003, eu assumi essa associação como presidenta, fiquei dez anos, de 2003 a 2013, realizando projetos, pesquisas, oficinas que a gente faz até hoje nas escolas da rede pública e privada, que são oficinas no centro de cultura negra. Tudo isso para incentivar crianças, jovens e adultos a nos ajudarem a levantar a bandeira do marabaixo para todo o estado, para o Brasil e, quiçá, para o mundo. Em 2000, senti a necessidade de criar outra associação, que é a Associação de Marabaixo do Laguinho, que hoje está aqui se apresentando. Estamos, desde 2000, fazendo também esse trabalho de difusão, valorização e fortalecimento do marabaixo através de oficinas e apresentações. A gente viaja o estado inteiro, viaja até para fora do estado.

- E me diz uma coisa: o marabaixo é bem reconhecido como cultura aqui no estado? - falou Joana.

- Sim! Inclusive eu também estive à frente da pesquisa que aprovou o marabaixo no IFAN como patrimônio histórico e cultural do Brasil. Fui uma das pessoas que subsidiou o dossiê que foi aprovado pelo Conselho em 2018, colocando o marabaixo como patrimônio imaterial do Brasil. O marabaixo está no meu sangue. Eu não posso nunca deixar essa cultura maravilhosa. É a minha identidade. As professoras, os pesquisadores e os universitários que dizem: “- Não tem como falar de marabaixo sem falar de Daniela Ramos e da família dela!” Mas são muitas as famílias que contribuem, muitas pessoas que desenvolvem esse trabalho de formiguinha. Vivem com muita intensidade, apesar da pouca valorização. Os nossos governantes ainda não entenderam a importância do marabaixo para o estado do Amapá, fica muito no discurso. A gente tem o compromisso, tem a fé nos santos que são homenageados. A devoção e o amor são imensos. A gente tem orgulho que é o que a gente faz, sabe fazer e fazer muito bem. Lá no bairro todo mundo é marabaixeiro. Quem não dança, canta; quem não canta, toca.



- Todo mundo faz parte, então? - falou curiosa, Marina.

- Todo mundo faz parte, todo mundo é envolvido e a gente tem o maior orgulho! Conseguimos, inclusive, atrair pessoas de outros bairros. Tem pessoas de todas as cores, de todas as religiões, de todas as idades. Eu comecei um trabalho com as crianças em 2003, e hoje essas crianças lideram um grupo chamado Marabaixo da Juventude. Eles cresceram, se tornaram jovens e montaram o próprio grupo deles, então é um orgulho imenso, porque, lá atrás, as crianças não era muito envolvidas, tinham medo, vergonha. A gente sofre muito preconceito ainda, muita discriminação. As pessoas confundem marabaixo com religião, falam que é macumba, e não tem nada a ver. O marabaixo não é religião, é uma manifestação cultural. Mas eu sempre falo: - E se fosse? Se tivesse uma ligação com Umbanda, com Camdomblé, qual o problema? São religiões como quaisquer outras! O marabaixo é vida, gente! É alma, é ancestralidade, conclui Daniela, emocionada.

Já que estamos provando um pouco da culinária daqui, fiquei curiosa se tem alguma receita associada à cultura do marabaixo, comentou Stigger.

- Ah tem sim, a gengibirra! É uma bebida típica do marabaixo. Nasceu nos quilombos aqui do Amapá. Na época da minha vó, levava meses para ela ficar pronta. Tinha todo um procedimento, um ritual, ela tinha que ficar não sei quantos dias no sereno, serenando, tinha uns que enterravam ela na terra, ficava ali semanas. De dez anos pra cá, já tem essa maneira mais rápida de ser fabricada. É uma bebida altamente afrodisíaca.



RECEITA ATUAL DE GENGIBIRRA

Demanda pelo menos 24 horas para fazer. É feito de gengibre, cachaça, água, açúcar e cravo da índia. Primeiro, é necessário bater todos os ingredientes no liquidificador, adoçar e, depois, adicionar a cachaça. Pode servir quente ou gelada. Aqui, como o clima é muito quente, a gente serve geladinha.

Aos poucos, os tocadores iniciaram a música, e a apresentação começou. Joana estava encantada com a dança e com a alegria que contagiava a todos que estavam ali, com o girar das saias e o sorriso no rosto de cada uma das mulheres. A cada passo e a cada música, era contada para todos que estavam ali, a história de superação daquele povo. Os passos eram curtos, e Joana aos poucos foi entendendo o porque das canções. A dança surgiu nos quilombos de escravos, e, como os pés eram acorrentados, os passos não poderiam ser muito longos. Emocionada, comentou com o grupo: “- Essa é a melhor aula de história que já tive.” Todos, aos poucos, se levantaram. Até quem não gostava de dançar foi embalado por aquele momento, e o almoço se encerrou com uma grande roda de marabaixo.



A floresta me renova a cada dia

**Baseado na história de:
Cristoph Bernhard**

Assim que a música cessou, nós nos acomodamos nos bancos para descansar alguns minutos.

- Venham tomar um café, que logo o seu Cristoph deve chegar para retornar com o grupo ao barco, disse Socorro.

Todos pegamos nossos cafés e fomos nos encaminhando para a entrada da trilha pela qual haviam chegado. Lá estava um homem alto, com a camiseta do ICMBio e do Parque Tumucumaque.

Logo que chegamos, ele falou: - Boa tarde! Me chamo Cristoph, vamos começar a retornar aos barcos para seguir nossa viagem. Vamos caminhando e vou me apresentando um pouco para todos vocês.

Começamos a retomar o caminho, e novamente desviamos de galhos e troncos, mas com mais facilidade, porque já nos sentíamos familiarizados com o ambiente. Alisson, que já havia servido no exército e gostava de estar entre a mata comentou: - Estamos em busca do beija-flor, mas nunca imaginei que o caminho durante a busca seria tão especial. A vontade de permanecer aqui, neste parque, por muitos dias é imensa. Mas vamos lá, continuar nosso trajeto.

- Eu sou apaixonado por esse lugar, disse Cristoph. Minha história começa na Europa. Eu nasci na Alemanha e vim bem cedo para o Brasil. Sou filho de imigrantes, por isso, na minha juventude, morei dez anos na Alemanha, onde fiz graduação em engenharia ambiental.



- Na reta final do meu doutorado fui aprovado no concurso do IBAMA e não poderia ser aceito no cargo, pois tinha cidadania alemã, então tive que renunciar à minha cidadania alemã para pedir a cidadania brasileira, e foi uma das melhores decisões que tomei. Após assumir o cargo, fui para a gestão do parque Montanhas do Tumucumaque. Sou diretor do parque desde 2003, e não saio desse lugar por nada.

- E como funciona a gestão de uma floresta onde pessoas de fora têm tanto interesse em explorar? É difícil controlar isso, perguntou Alisson.

- Hoje a gestão do parque é composta por somente dois analistas ambientais, que são responsáveis pela organização de aproximadamente 27% da região do parque. Por sermos apenas dois, é muito difícil gerenciar e cuidar do parque, visando ao progresso. Aqui, infelizmente, a gente tem que fazer absolutamente tudo. Quando cheguei no parque, a primeira impressão que tive foi o tamanho do desafio que teria. Contratamos um rapaz que sabia pilotar e fomos, pela primeira vez, confrontados com a incrível perícia de pilotar uma embarcação no rio. Aqui é preciso conhecer muito bem o rio, e os pilotos devem ter muito bem esse conhecimento. A gente gostou muito da paisagem, embora não tenhamos ainda a percepção da dimensão do parque, daqui para diversas direções temos muitos quilômetros até chegar aos limites. Com quase quatro milhões de hectares.

- Nossa! É uma área imensa. Quais objetivos vocês têm para essa área aqui, perguntou curiosa a Claudia.

- O primeiro objetivo de um parque nacional é a conservação ambiental da natureza, mas ainda assim ele precisa fazer muito mais que isso. Um dos principais desafios a ser vencido é fazer com que a população local aceite a existência do parque, e enxergue ele como uma oportunidade de ter aproveitamento do ponto de vista econômico e turístico do local.



O parque tem a missão de beneficiar a população à sua volta, gerando renda e fazendo circular a economia local. A gente sempre faz o possível para preservar o estado da paisagem como ela se encontra hoje, que é totalmente íntegra e sem influências antrópicas, um sistema que é extremamente diverso e absurdamente lindo. Ao mesmo tempo, o parque tem outra missão a cumprir que é trabalhar como instrumento para a propagação da mensagem ambiental. O parque precisa adotar também os problemas da comunidade de seu entorno. Se a gente conseguir casar esses dois fatores e fazer com que eles se harmonizem bem, a gente terá um grande sucesso na gestão.

- Muito legal essa visão de disseminar a cultura da preservação. No caminho da vinda aprendemos muito sobre tudo que está aqui dentro, e é encantador, comentou Alisson.

- A mata aqui é magnífica, absurdamente diferente e imponente. São as maiores árvores da América Latina, chegando a 80 metros de altura. No Tumucumaque, nascem os principais rios do Estado do Amapá: Oiapoque, Jari, Amapari e o Araguari. Não há qualquer contaminante nas águas, sendo intocáveis. O parque significa muito para mim. Eu me sinto privilegiado em exercer essa função, que, apesar de todos os desafios, faz com que eu me sinta renovado a cada vez que entro na mata. Diariamente, percebo o tanto pelo que estou trabalhando.

- Como uma boa gestão e organização pode transformar esse lugar em um dos principais pontos turísticos do mundo, aliando preservação ambiental e desenvolvimento da região, pensava Alisson. Muito do que temos de incentivo financeiro no Brasil deveria ser destinado para esses locais, para o desenvolvimento e a preservação. Essa floresta é única, não existe nada igual ou que se possa comparar em nenhum outro país.



Não é uma profissão, não é uma curiosidade, é uma necessidade

**Baseado na história de:
Dona Ray**

Nós, rondonistas, estávamos tão emocionados com todas as histórias e toda a cultura que havíamos visto, que o tempo do caminho passou em segundos. Logo chegamos à voadeira e retomamos a viagem. O calor estava intenso, e o vento no rosto somado às gotas da água do rio que respingavam no rosto trouxe a todos uma sensação de paz e tranquilidade. De repente, uma mulher que estava mais no final do barco, começou a gemer de dor. Todos voltamos a atenção para ela, e vimos que se tratava de uma mulher grávida que estava entrando em trabalho de parto. Não tinha nenhuma margem aonde pudéssemos parar, então alguém gritou: - Dona Ray! Precisamos da senhora!

Uma mulher grisalha, veio lá da frente do barco, e logo vimos que se tratava de uma parteira. Quando ela chegou ao fundo da voadeira, viu que a bolsa já tinha estourado e o bebê estava nascendo. Logo nas primeiras contrações o bebê nasceu. Dona Ray o segurou com maestria e solicitou ao Seu João que parasse na comunidade mais próxima que tivesse atendimento de saúde. Assim que o susto passou, e a mãe já estava com o filho em seus braços, Dona Ray falou: - Ih pessoal! Já fiz muitos partos, mais de cem, mas esse aqui foi um dos mais emocionantes.

Marina, que era apaixonada pela área de ginecologia e obstetrícia, perguntou encantada com o que tinha acabado de ver: - Como a senhora aprendeu a fazer partos tão bem?



- É uma tradição de família, mana. Minha mãe herdou o dom da mãe dela. Eu, aos 17 anos, fui passar minhas férias em Aueiras, e minha tia estava grávida de sete meses. Fui lá para a casa dela no sítio e, quando foi de manhã, minha mãe falou que iria comprar umas coisas e, quando ela saiu, minha tia disse que estava sentindo dor e que não iria dar tempo. Realmente não deu muito. Ela já andava miudinho e estávamos eu, ela, minha irmã e a filha dela. Nisso eu disse: - Vai nascer a criança. Comecei a me preparar. Peguei uma tesoura e cortei as unhas bem curtas, lavei bem minhas mão, porque na época não tínhamos luvas, e coloquei uma fraldinha na cabeça. Coloquei umas fraldinhas lá perto também. Quando elas pariam, a gente colocava uma rede para elas trançarem os braços e se sentava em um banquinho ou em bacias de alumínio. Como eu já tinha visto minha mãe fazer, eu disse tudo bem. Fiz uma oração e pedi a proteção de Deus, e, com três contrações, a menina nasceu. Cuidamos do bebê e o entreguei para a mãe. Hoje essa moça é minha filha, porque eu a peguei para criar.

- E desde então a senhora faz partos pela região?, perguntou Marina.

- Viemos para o Amapá em 1979 e começamos a mexer com garimpo. Quando nós viemos, fomos para a Perimetral, na comunidade de Riozinho, e lá eu fiz uns treze partos. Inclusive o de uma indígena. Foi muito difícil, pois ela chegou com muita dor e hemorragia. Deus me protegeu, e o nenê nasceu no posto de enfermagem. Eu cuidei da criança e da mulher. Na época não tinha nada aqui, era tudo em Serra do Navio. E eu já fiz vários partos aqui, com várias parteiras diferentes e, às vezes, sozinha. Na época do garimpo então, mana, eu saía de noite com lanterna e candeeiro para fazer partos.



- Tinha vezes que eu precisava levar as meninas para a casa de amigas porque o lugar não era apropriado para ganhar os bebezinhos. Agora é um pouco diferente, na cidade a gente só tem espaço se a parturiente pedir e, por obrigatoriedade, a gente vai e participa. Comigo não tem tanto problema, pois eles sempre me dão espaço e me dão as coisas que eu preciso. Mas tem algumas que ainda têm problemas e que não têm apoio.

- Então a senhora faz partos na Unidade de Saúde hoje em dia?, perguntou Bruna, pensando que no Rio Grande do Sul nunca havia visto essa prática.

- Os últimos três partos que eu fiz foram na UBS, uma senhora sentiu dor e queriam levá-la para o hospital, mas ela pediu para me chamar. Eu saí e fiz o mesmo processo, dessa vez com luvas, touca e máscara. E essa foi a última menina que eu peguei, e tá uma moça já. A parteira tradicional não é uma profissão, não é uma curiosidade, é uma necessidade. Aquela necessidade extrema, como aconteceu com a minha tia que contei antes, quando a mais corajosa era eu, e foi a gente que pegou a Jane. Ou faz para ajudar, ou segue uma tradição de família, ou então vai estudar para ser enfermeira e poder fazer. É um amor, é um momento que não sai do pensamento. Só quem é mãe sabe o que é parir um filho. Não é uma doença, mas também não é fácil e exige muito cuidado. Quando eu tenho uma brechinha, vou lá.

Marina ficou encantada com a importância da manutenção dessas tradições locais, e como elas refletem na realidade daquela sociedade. Quantos partos ainda são feitos por parteiras em locais que não têm nenhum suporte de saúde? É impressionante quanto conhecimento essas mulheres acumularam ao longo de tantas gerações para conseguir trazer vidas ao mundo.



TRANSformação

Baseado na história de: Priscila

Seu João acelerava cada vez mais o barco em direção à próxima comunidade ribeirinha, que possuía atendimento de UBS. Logo, eles viram uma construção se aproximando, e ele gritou: “- Estamos chegando!” A mãe suspirou de alívio. Assim que o barco encostou, Dona Ray, a mãe e seu filho correram para dentro da UBS. Uma mulher que estava na porta falou: “- O que aconteceu? Entrem, vamos atender vocês. Meu nome é Priscila.” Priscila fez o atendimento inicial e acomodou a mãe e seu filho em uma das macas. Logo depois veio nos tranquilizar.

Cláudia, que sempre cuidava de todos do grupo, suspirou de alívio: - Obrigada por toda a ajuda, estávamos todos muito preocupados. Somos um grupo de rondonistas que estão em busca do brilho-de-fogo. Muito prazer, me chamo Cláudia.

- Muito prazer, me chamo Priscila! Sou técnica de enfermagem, natural de Macapá. Vim morar há cerca de 26 anos aqui na comunidade. Hoje estou como agente de saúde do município de Pedra Branca do Amapari. Desde que me conheço por gente, sempre fui ajudando as pessoas, a começar pela minha própria família. Ajudei minha mãe a criar os meus irmãos e sempre, desde mais nova, por ser mais velha tive um senso de responsabilidade, sempre sendo acolhedora. Então é um prazer auxiliar vocês.

- Que coisa linda! Nos conta um pouquinho do teu trabalho, pediu Cláudia.



- Aqui em Pedra Branca, começamos um projeto com crianças de 4 a 15 anos e já temos quase cem crianças. Tiramos da rua, educamos, socializamos e damos um carinho que a rua não dá. Fomos conversando com os pais, para tratar da individualidade de cada criança, com uma troca de empatia, humanidade, compromisso, e esse negócio de viver bem relacionado com as pessoas da região é muito bom. Eu tiro tudo do bolso, se uma pessoa do projeto precisar, porque uma criança com fome corta o coração da gente, principalmente na periferia. Eu sei porque passei muita fome na minha vida, mas depois que aprendi a trabalhar, virei realmente a dona da minha história. As crianças do meu projeto tinham muita rejeição, pela cor do cabelo, da pele, do jeito de ser, mas a gente trabalha muito o empoderamento dos jovens, com o jeito de cada um ser. É uma troca linda, que me desestressa totalmente. Dizem que trabalhar com material humano é complicado, mas não é, não. Basta não entrar em conflito. É preciso trocar.

- E como funciona esse projeto, indagou Joana.

- O projeto se baseia no handebol para alavancar a comunidade. Comecei o projeto aqui há 25 anos. Joguei nos melhores clubes do estado, fui atleta. Tenho essa chancela para ser chamada de professora. Vi a necessidade da modalidade no município, no caso das crianças, quando percebi que elas estavam sendo aliciadas na rua. Comecei chamando duas, três, e quando vi a quadra estava cheia. Decidi ser como uma mãe para todas elas e fui atrás de material. Comecei então a me capacitar para trabalhar com crianças. Recebi ajuda de uma instituição, que trouxe bola, uniforme e uma academia completa.

O intuito é a educação, o lúdico. O esporte ensina muita coisa, ensina limites, valores sociais e poder de transformação. Com educação, poder de convencimento, motivando as pessoas e colocando tudo de forma bem prática, a gente pode mudar o nosso entorno.



- E o que te fez ficar por aqui e fazer o projeto nessa comunidade?,
questionou Cláudia.

- O que me faz ficar aqui é a tranquilidade e o carinho pela terra que a gente cria aqui. Senti um chamado para mim aqui, senti que sou necessária. Hoje, a minha terra é aqui, apesar da minha família estar em Santana. Participei até de um grupo de teatro aqui, pois tenho muita afinidade com coisas culturais. Tomei para mim a responsabilidade de não parar de trabalhar com os jovens. Faço o acompanhamento deles, por tudo o que vi com os jovens da cidade, com algumas perdas para as drogas e o suicídio. Faço tudo isso porque me inspiro na minha própria superação. Sei de onde vim, sei pelo que passei por ser uma mulher trans e sei o que não quero nem para mim, nem para o meu próximo.

Nós, rondonistas, estávamos tão compenetrados na história que não vimos que o barco estava prestes a sair. Ouvimos uma voz chamando o pessoal. Dona Ray e a gestante ficaram com Priscila. Todos se despediram, e fomos em direção ao barco. Enquanto caminhávamos, Cláudia sorria pensando em como era bom encontrar pessoas pelo caminho que usavam as próprias dificuldades vividas como aprendizado e como combustível para auxiliar outras pessoas.



As plantas são o meu sustento

**Baseada na história de:
Jorge Pereira**

Chegando ao barco, Bruna agradeceu ao senhor que havia impedido que eles ficassem para trás: - Muito obrigada por nos avisar! Qual o seu nome? Poderia nos contar um pouquinho da sua história?

- Meu nome é Jorge, sou um aventureiro, vim do Maranhão a trabalho no Laranjal do Jari, que fica em Monte Dourado. Passei vários anos lá em Monte Dourado trabalhando na empresa do Jari e, de lá, como a empresa terceirizou, eu saí e fui dar uma volta no Oiapoque atrás de uma vida melhor. De lá, como a gente é aventureiro, retornei para o Amapá e vim para Pedra Branca. Vim chamado para um terreno do meu cunhado, mas só que ele estava vendendo o terreno. Comprei uma casinha em Pedra Branca, consegui um lugarzinho na feira e estou vivendo a vida como Deus quer, vendendo umas frutinhas, árvores medicinais, andiroba...

- Estávamos na floresta com o Seu Valdecir e aprendemos muito sobre plantas e suas diferentes utilizações. Quais o senhor vende na feira? Quem sabe damos uma passadinha lá, comentou Bruna.

- Fui criado aprendendo com meus pais. A verona, por exemplo, pode usar na água e deixar por um tempo para ela soltar o odor e poder usar. Essa planta serve para inflamação do útero. O uxi amarelo serve para curar a próstata. Da andiroba, a gente extrai o óleo que vem de uma castanha e a gente bota essa castanha para cozinhar até ela ficar bem amarelinha. A casca a gente quebra, amassa ela e coloca ela em algum lugar para destilar. A gente cultivava plantas, usava muito quando era criança para gripe. E, hoje, para mim, essas plantas são o meu sustento e a gente que tem o conhecimento pode passar para o outro.



- Vamos lá na feira quando chegarmos e vamos visitar sua banca, seu Jorge, falou Matheus.

- Claro, vão lá! Vocês precisam conhecer a banca da Dona Bebê também, é muito boa!



Plantar, cultivar e colher

**Baseado na história de:
Dona Bebê**

A viagem seguiu por entre o rio Amapari, e logo quando avistamos uma grande e linda ponte de ferro, seu João comunicou: - Estamos chegando, peguem suas mochilas e se organizem para descer. Retirem os coletes somente após descer do barco.

Depois de descermos do barco, Seu Jorge veio correndo e falou: - Vocês têm compromisso agora aqui?

- Não, na verdade, estamos em busca do beija-flor-brilho-de-fogo, precisamos saber ainda aonde encontrá-lo, falou Julia.

- Então, vamos ali na feira comigo, quem sabe alguém possa ajudar vocês. E aí vocês já conhecem Dona Bebê, falou Seu Jorge.

Nós, rondonistas, nos despedimos dos companheiros de viagem e seguimos o seu Jorge. Caminhamos aproximadamente quatro quadras e estávamos encantados com a alegria que o povo daquela cidade demonstrava. Tocavam músicas nas lojas e todos nos cumprimentavam de modo muito receptivo. Chegando na feira, seu Jorge já falou: - Bebê, minha amiga, se apresente aí para esse povo, estão chegando agora na cidade.

- Boa tarde, Dona Bebê! Tudo bem? Somos rondonistas e estamos em busca do pássaro brilho-de-fogo aqui na cidade. Seu Jorge falou muito bem da sua banca e viemos conhecer. Pode nos contar um pouquinho da tua história, disse Julia.



- Boa tarde! Sejam bem-vindos à cidade. Esse pássaro é muito bonito mesmo, mas é difícil de encontrar. Meu nome é Maria Rosiana Oliveira de Azevedo. Toda quinta-feira a gente vem fazer a feira aqui na cidade. E tem esse feirão mensal. E vem tudo quanto é agricultor das comunidades: Riozinho, 7 ilhas, Xivete, Água Fria, Cachorrinho, que é onde eu moro. Cheguei no Cachorrinho com quatro anos, hoje estou com 68 anos. Meu pai era castanheiro, borracheiro, seringueiro, serralheiro. Meu pai veio pra Ferreira Gomes, lá no baixo Araguari. E então ele encontrou essa propriedade no Cachorrinho, que, naquele tempo, chamava localidade. Nós éramos umas doze ou quinze pessoas morando todos juntos, ninguém brigava, todos eram unidos. Meu pai era um grande agricultor, conhecia os agricultores daqui e os primeiros moradores: seu Euclides, seu Nenê, seu Tucano, seu Bragança, seu Gigante, seu Zé Rolé, seu Chico Dutra, seu Miguel Santos, seu Alencar, os primeiros moradores de Pedra Branca.

- E você chegou a conhecê-los?, perguntou Julia.

- Eu os conheci e lembro até da estatura de todos. Naquele tempo, era distrito de Serra do Navio, não era município. E a gente andava de trem. A cidade se desenvolveu muito. É uma coisa incrível, a gente vê a cidade, o movimento, hoje. Tem bancos, hospitais. Na nossa comunidade, tem a UBS também. Hoje tem essa feira municipal bonita e o mercado municipal que não existia. A gente fazia feira pelos cantos, pela praça. Embaixo do sol quente, eu colocava as minhas coisas na sombra de uma mangueira e ficava vendendo lá. Essas coisas a gente tem de passar para os nossos filhos. Eu sempre falo: - Meu filho, fui de uma família muito pobre, meu pai era muito trabalhador, a gente tinha só aquela redezinhas, não sabia nem o que era um rádio.



- Eu estudava e meus colegas queiram ir lá em casa e eu ficava com vergonha de eles irem. Oferecia coisas da agricultura: arroz, feijão, cana e milho. Meu filho, hoje vocês olham e eu tenho uma casa muito bonita, numa ilha, toda avarandada, toda de balaústro. Construí com muito esforço, Eu disse que um dia teria um teto para deixar para os meus filhos.

- Que historia linda, falou Julia com lágrimas no olho.

- Meus filhos se formaram, tenho filha professora, filho técnico de enfermagem, técnico em agricultura, continuou Bebê. Eu tinha o desejo de ver um filho formado. Pensava: tenho um monte de filho, mas não tem uma oportunidade de ver um filho formado? Mas que nada, hoje todos se formaram, até o último. Eu tenho a quinta série primária, não fui para longe porque meu pai não tinha condições, não tínhamos nenhum parente na cidade. Agora mesmo, eu não trabalho com roça, mas, no tempo do meu pai, eu chegava da escola e tinha que passar para a roça: cortar arroz, fazer farinha, tirar tapioca, tirar tucupi. Meu pai ia ralando mandioca, agora tem motor. Naquele tempo, era no ralo. Minha mãe vivia internada, doente, eu que ficava na casa com meu pai e meus irmãozinhos pequenos. Depois eu casei, meu marido trabalhava com garimpo, serrava madeira. Fomos morar em Santana, lá eu tinha uma filha pequena, ela pegou malária, aquela falciparum, que ataca muito da cabeça e morreu. Durou seis dias. Adoeceu eu e os outros, quase que nós todos morremos.

- E hoje, Dona Bebê, como são as coisas?, perguntou Julia.

- Hoje eu trabalho com horta: pepino, cheiro-verde, couve, alface, berinjela, cariru, jiló. Hoje eu tenho uma verdura de qualidade.



As pessoas ficam admirando as folhas, mas porque a gente gasta um pouco se quer ter uma coisa de qualidade. Também cuido da minha mãe e do meu filho que é especial, tenho de cuidar da casa, às vezes, não dá para ir na horta. O que a agricultura representa para mim é um orgulho, me sinto feliz. Às vezes, as pessoas vêm, compram uma coisinha, eu coloco uma pimentinha, um cheiro verde de agrado. Não me faz falta. Eu sinto que Deus multiplica e dá em dobro. Comercializo na feirinha da cidade. O que mais eu gosto de plantar e ver crescer é de tudo um pouco. É da minha agricultura, eu me sinto feliz em doar, é tudo feito com amor. Eu me sinto feliz porque meu pai era um grande agricultor, eu acho que herdei isso dele. Eu sinto orgulho.

Sei que vocês procuram a magia do brilho-de-fogo, mas se eu, com minhas palavras, puder ajudar vocês em algo, continuou Bebê. Tenho dez filhos, netos e bisnetos. Eu sempre digo para eles: meu filho, seja humilde, carinhoso, bondoso, saiba respeitar a pessoa mais velha. Se eu chegar na casa do vizinho e não tiver prato para todos os meninos comer, mas tem uma bacia, eu digo "coloca para comer juntos porque são irmãos". Eu ensino isso para os meus filhos: vocês são irmãos, não gosto que briguem um com o outro. Só tenho a agradecer a Deus pelas oportunidades que tem me dado. A gente já tá numa idade, mas me sinto firme e forte.

Julia, com lágrimas nos olhos, agradeceu muito a Dona Bebê por partilhar um pouquinho da sua história. Pensava na força que aquela mulher precisou ter para conseguir mudar completamente a sua vida, e ainda fazer isso com alegria no rosto e amor. Um verdadeiro exemplo de vida e superação, Julia pensava. Sempre que nossa equipe se sentir sem forças, lembrará de Dona Bebê e se fortalecerá.



O tempero do amor

**Baseado na história de:
Eliane Sandes**

Nós, rondonistas, saímos da feira, após essa incrível aula sobre a vida e se encaminhamos para o restaurante indicado por Seu Jorge: Restaurante da Dona Eliane. Precisávamos fazer um lanche, pois já estava caindo o sol. Chegando lá, na porta havia uma mulher, e Felipe, que já estava com muita fome, logo foi se apresentando e pedindo para ela se apresentar também.

- Boa noite! Sou a dona do restaurante, me chamo Eliane. Entrem e sentem aqui comigo para conversarmos.

- Claro. Vou apresentar meu grupo. Somos rondonistas e estamos aqui em busca de algum ensinamento para nos sentirmos completos como equipe. Acreditamos que o beija-flor-brilho-de-fogo irá nos trazer isso, então estamos aqui para encontrá-lo, disse Felipe.

- Vou me apresentar também então, disse Eliane. Sou piauiense, de Teresina, mas já estou aqui no Amapá há dezoito anos. Eu cheguei aqui em Pedra Branca em 2009, quando era um município muito pequeno. Estava começando a crescer, e as empresas começando a chegar. Naquela época, não tinha nem energia na cidade, nem asfalto, por aqui era tudo lama. Mesmo assim já era uma cidadezinha muito aconchegante e, por mais dificuldades que a gente tenha, é um paraíso aqui, porque você sai e volta a hora que quiser e ainda tem essas liberdades.

- E a senhora teve sempre o restaurante aqui? - perguntou Felipe.



- Quando eu vim para Pedra Branca começou a minha jornada com a culinária. O dono de um restaurante onde eu trabalhava me trouxe para cá, porque ele acreditou muito no meu potencial. Eu trabalhava com eles, fornecia alimentação para o pessoal que trabalhava conosco. Eu vim para cá sem nada, só com uma rede. Logo depois, ele me deu um restaurante e depois de três anos eu comprei um meu e logo já montei ele. Mas sabe que eu nunca coloquei placa nele? Eu acredito que o melhor comercial é o boca a boca, então eu faço o meu trabalho com muito amor e fazemos tudo do melhor jeito possível. E, graças a Deus, a minha comida sempre foi elogiada e eu faço várias alimentações de eventos, casamentos e festas aqui em Pedra Branca do Amapari.

- E quais são os principais pratos daqui? Estamos com muita fome, comentou Alisson.

- Um dos pratos mais famosos e que saí muito é o peixe à delícia. É um filé chapeado e recheado com molho branco, banana e queijo. É um dos que mais sai aqui do restaurante e é feito com o peixe dourado filhote, já o molho branco leva cream cheese, creme de leite, leite e cebola. Eu que criei esse molho, fui adaptando-o até diferenciar o prato, deixando-o do meu jeito. Um amigo sempre me disse que, em qualquer lugar que ele comer esse prato, sempre vai saber qual é o meu, porque é muito diferente. E, para mim, cozinhar é isso, uma arte e eu faço com muito amor. Uso toda a minha imaginação e crio os meus pratos, modifico outros. Minha história com a culinária começou quando eu era bem jovem, eu era a que cozinhava na minha família, só queria saber cozinhar, acredito que é um dom que eu já tenho desde pequena. E sabe que eu nunca fiz nenhum curso! A minha mãe cozinhava, mas não gostava de inovar, cozinhava comidas normais. Eu não!



- É bem esse que vamos querer então! E quando começou teu gosto por comidas diferentes? - perguntou Felipe.

- Quando eu trabalhei em um restaurante que tinham várias comidas diferentes e vivia na janelinha que recebia os pratos prontos da cozinha, eu sempre ficava observando ela cozinhar e guardando aquilo em mim. Teve um dia que uma cliente fixa do dono veio ao restaurante e pediu o prato que ela sempre pedia, porém a cozinheira havia faltado, então o dono ia dispensar a cliente, mas eu me ofereci para fazer o tal prato. Ela queria um camarão gratinado, e eu fui e fiz, enfeitei o meu mais que o da cozinheira. Quando a cliente recebeu o prato, ela falou para o dono que aquilo sim era o prato que ela sempre pediu. Só que eu nunca havia lido ou pesquisado sobre, eu só fiz. Hoje, com o meu restaurante, tenho mais funcionários, mas ainda assim não abandono a cozinha, porque eu tenho que saber o que está acontecendo na minha cozinha. Se eu pudesse resumir minha história com a culinária, seria tudo! Por que foi a minha base de sustentação e, com isso, eu formei minha filha em duas faculdades de grande peso: o direito e a medicina, e tudo isso de trás de um fogão. Além de eu conseguir trabalhar e ter o meu sustento sem ter uma formação.

Eliane fez uma pausa e continuou: - Para mim a culinária é amor, tudo que a gente faz é amor, então em tudo que queremos ter um bom tempero temos que colocar amor!

Felipe, enquanto comia o famoso prato da Dona Eliane, pensava em como as oportunidades são importantes na vida das pessoas com determinadas aptidões, para que elas possam ser desenvolvidas e promover um futuro melhor para elas e suas famílias. A relevância de lutarmos sempre por um país melhor, com mais educação e oportunidade ficou marcada na memória dele, e ficará para sempre.



Rondon é aprendizado

Baseado na história de:
Tina Lima

Após terminarmos a janta, uma jovem muito animada veio em direção da nossa mesa e disse: - Posso sentar para tomar um café com vocês? Olhei de longe e reconheci esse projeto, que já veio para a cidade faz mais ou menos uns dez anos. Vocês são os mesmos integrantes, perguntou ela.

- Não somos. A cada ano, uma equipe diferente é formada para o Rondon. Somos a nova equipe, e estamos buscando nos tornar completos. Você poderia nos contar um pouco de quando a outra equipe veio aqui?, pediu Camila.

- Claro! Meu nome é Tina, sou professora aqui na cidade. Participei do Rondon faz uns dez anos, em uma oficina sobre reaproveitamento de alimentos e alimentação saudável. Inclusive, eu tenho um livro que a equipe trouxe na época sobre aproveitar folhas, cascas, e outras coisas interessantes. A maioria do pessoal não reaproveitava alimentos aqui, então lembro que nos ensinaram a fazer suco verde que, na época, não era tão famoso. Na receita, aproveitam o talo que a gente jogava fora. Aprendemos a fazer bolo de casca de banana que fica igual ao de chocolate. Eu já fiz em casa, porque tenho o livro e até hoje olho algumas receitas. Já fiz bolo de bagaço de milho que a gente jogava fora e nos ensinaram a utilizar, ou seja, não descartando nada. O último é meu favorito, por isso essa receita nunca esqueci. Ensinaram também a fazer um doce com casca de melancia, com aquela parte branca, mas eu fiz uma vez e não gostei. Mas isso é o projeto Rondon: vocês passam por aqui e trazem conhecimentos que são sementinhas e vão repercutir na cidade no futuro. É um projeto incrível e espero que vocês não parem.



- Hoje em dia, temos extrema necessidade, principalmente para os jovens, em todas as áreas, já que eles estão mais dispersos no mundo digital tendo pouco contato com outras pessoas, e esse contato é muito importante.

- E tu já conhecia o nosso grupo?, perguntou Camila.

- Sim! Já participei do trabalho da equipe de vocês e das oficinas que fizeram nas outras cidades. Essa de vocês eu posso dizer que aproveitei muito mais. Antes eu era estudante do ensino médio, então estava ali quietinha ouvindo, agora, eu já interagi mais, pois é algo que vou aprender e preciso repassar porque alguém vai precisar, principalmente os meus alunos em sala de aula. Por isso, a gente se entrega, ainda mais quando se trata de aprendizado. Para o professor que gosta mesmo da sua área, é como se ele estivesse ali todo tempo com sede, então quando ele vê aquilo é maravilhoso, é muito bom. Eu trabalho no quinto ano. A gente vai tendo cada ano uma experiência com uma série e uma turma diferente. Tudo que é novo dá medo. Você diz: quero ser professora. Mas você aprende ali a teoria, tudo é teoria, já a prática é diferente. O que a gente aprende tem que modelar e encaixar no dia a dia dos nossos estudantes, e nas diferentes realidades. Aqui atendemos alunos da sede e das comunidades rurais também.

- E como é a vida de professora aqui?

- Para nós, enquanto professores, as dificuldades são muitas, como falar sobre sexo, menstruação, TPM, e assuntos delicados. Mas vejo que existe necessidade hoje, pois o professor é o amparo, o professor em sala de aula é pai, mãe, tio, psicólogo.



- Ele tem que se virar em tudo. Todo tempo precisa falar algo em sala de aula parece que sempre estamos pisando em ovos, porque temos de dar o nosso melhor, mas também porque não temos amparo, segurança, não conseguimos trabalhar alguns temas importantes. Professor está sempre ali em uma cordinha que a qualquer hora arrebenta e vem sempre para o lado do professor. Para mim, com o trabalho de vocês, o Projeto Rondon significou e significa aprendizado e oportunidade. Foi uma chance de aprender um pouco mais e dividir com meus colegas experiências, sendo uma troca. O fato de vocês virem lá de fora e escutarem nossos relatos, nos darem feedbacks, torna o aprendizado uma troca. Quando você está numa situação ali na sala, pensa “opa!” A gente lembra de vocês, lembra da imagem de vocês, e já sabe como resolver. Então foi isso que deixaram para mim: aprendizado e oportunidade. Gostei muito!

- Nós gostamos muito aqui dessa cidade, tu é daqui?, indagou Julia.

- Não, sou maranhense, mas cheguei aqui com dez anos de idade. Tive de me adaptar, mas, para mim, já posso dizer que sou daqui também. A cidade de Pedra Branca é uma cidade pacata, maravilhosa, talvez não para vocês por conta do calor, mas para nós que vivemos aqui é maravilhoso. Por ser uma cidade pequena não tem tanta violência. É uma cidade rica que tem extração de minério de ouro dentro do município. Temos o parque do Tumucumaque também. É uma cidade maravilhosa, por mais que muita gente não veja, mas, para quem consegue ter essa visão, é como se estivéssemos no paraíso.

- A natureza é muito rica. Praticamente 90% do que é consumido aqui vem da população que cria, planta e extrai. Poucas coisas vêm de fora para cá, então é muito bom saber de onde vêm os alimentos que você está consumindo, pois sabemos que não é industrializado. Quase todo dia tem feira. É uma vida muito boa.



RECEITA DE BOLO DE MILHO

Pegar duas medidas de bagaço de milho e açúcar. Não precisa bater em batedeira, porque quando tirar o amido do milho já fica o bagaço. Mexer bem e levar ao forno. Fica bem fofinho e bem gostoso.

Assim que Tina saiu da mesa, todo o grupo de rondonistas começou a comentar como era bom ter o próprio trabalho reconhecido, e saber que marcamos a vida de alguém. Mas o mais importante para eles é que os conhecimentos continuam a ser transmitidos para outras pessoas dentro e fora das salas de aula. Começamos a pensar que, talvez, mesmo sem nos sentirmos completos, podermos fazer a diferença.



A coragem do incerto

Baseado na história de:
Giovani Gomes

O grupo agradeceu a Eliane pela deliciosa refeição. E por gostar daqueles estrangeiros que ali estavam, ela comentou com eles:

- Olha, sei que estão buscando o beija-flor-brilho-de-fogo. Não sei exatamente em que local poderiam encontrar, mas na praça da cidade há uma estátua desse pássaro. Quem sabe lá possam encontrar alguma dica de que caminho seguir.

Nós, rondonistas, então pegamos com ela as informações de qual direção seguir e nos encaminhamos para a praça. Estávamos há muito tempo em viagem, e Bruna, que sentia muita sede, parou no meio do caminho para pedir um pouco de água. Já era noite, então ela parou em uma das únicas lojas abertas da cidade. Chegando lá, encontrou seu Giovani, um ourives. - Poderia me ceder um copo de água? Se não atrapalhar o senhor. Estou com muita sede, e é o único local aberto, disse Bruna.

- Vou te alcançar uma água sim, menina. Sou ourives e sempre que começo uma peça não consigo parar, por isso que ainda estou com a loja aberta, respondeu Giovanni.

- Bah! Não encontramos nenhum ourives ainda no nosso caminho. Poderia nos contar um pouco sobre a tua profissão, pediu Bruna.

- Para a mineração aqui tem algumas firmas que são legalizadas porque têm a licença para extrair o ouro. E tem também os clandestinos, que aí tem de conhecer, tem de saber onde está aquele ouro, mas é muito sofrimento, não é nada simples o processo. Não é só chegar, cavar e achar ouro.



Às vezes, eles passam semanas, meses sem achar nada. Passam esse tempo gastando tudo o que têm sem conseguir tirar nada, mas aí, depois, quando acertam, tiram todo o prejuízo. O difícil é que os clandestinos são os que movimentam o ouro no estado, porque as empresas grandes exportam tudinho que tiram daqui. Esse ouro sai de avião e a gente nem vê. Esse é o andamento aqui no município, porque sem os clandestinos a cidade fica morta, completamente abandonada. O movimento daqui é o ouro, mas tem todo o tipo de minério neste chão: minério de ferro, ouro, manganês, tudo que você conseguir imaginar.

- E o senhor garimpa ouro, ou só trabalha nas peças?, indagou Alisson.

- O meu trabalho é pegar o ouro bruto e fazer ele se transformar em uma joia, é um dom. Meu pai era um mestre na arte de fazer jóias, e tudo que eu aprendi veio de família, do meu avô e do meu pai. Eu aprendi com eles como trabalhar com isso, mas cada peça é diferente. Aí entra a minha cabeça, que precisa ser criativa. Já houve peças que eu passei duas noites sem dormir só pensando em como fazer. Cada peça é única e diferente, então eu preciso pensar em cada detalhe para fazê-la exatamente como foi pedida.

- E aqui no Brasil é valorizado o trabalho do ourives?, perguntou Bruna.

- Para mim não tem lugar melhor para viver do que o Brasil, eu já morei em muitos lugares atrás de ouro para trabalhar: Suriname, Haiti, Panamá, quase que a América toda, e não tem lugar como aqui. Aqui todo mundo é bem recebido e ninguém é perseguido por ter vindo de fora. Eu nasci no Ceará, mas lá a vida era muito sofrida. Não gosto nem de falar. Lá a gente trabalhava muito e não conseguia ter nada.



A gente nunca tinha comido carne, e eu tinha vergonha de passar na frente do açougue porque meus filhos ficavam olhando para dentro e a gente não podia comprar nada dali. Até que meu filho me disse: "Um dia a gente vai comer carne né, pai?!" E, desse dia em diante, eu resolvi que precisava sair de lá para tentar mudar a nossa vida.

Giovani fez uma pausa para respirar e conter o choro.

- Foi aí que eu vim parar aqui no Amapá. Eu vim-me embora para Macapá procurando uma oportunidade e alguém me estendeu a mão e me convidou para abrir uma loja de joias. Em dois dias de trabalho, eu já tinha dinheiro para comer em um restaurante, e, em um mês, eu mandei buscar minha família. De lá para cá, eu nunca mais passei necessidade. Aqui eu me sinto bem e consegui dar aos meus filhos a oportunidade de escolherem o que querem comer. O meu maior prazer era ver eles abrindo a geladeira e podendo escolher o que eles queriam comer, sem serem obrigados a comer só o que o dinheiro dava para comprar. Por isso que eu digo que sou muito mais amapariense do que certos amaparienses, porque eu amo muito esse lugar. Se depender de mim, eu não saio nunca mais daqui. Aqui eu ganhei dignidade, meus filhos entraram na faculdade e se formaram. Aqui eu consegui dar uma vida melhor para minha família, fazendo o que eu amo. Eu vim atrás do incerto, mas a cidade abriu as portas e virou minha casa.

Com lágrimas nos olhos, todos agradeceram a seu Giovani pela hospitalidade, e se encantaram com o trabalho delicado e com a sua história de vida. Escolhemos algumas peças para levarmos para casa como lembrança. Camila levou um anel de formatura, para sempre lembrar da força e da coragem daquela história.



Conversamos durante o caminho para a praça e comentamos o quão duro é uma criança sonhar em comer um pedaço de carne, sem poder, da fato, comer. Estávamos quase chegando na estátua do brilho-de-fogo - o objetivo que tínhamos para estar ali-, mas sequer conseguíamos pensar nisso. Todos estávamos com o pensamento na história do seu Giovani, e em como o mesmo Brasil que é cheio de riquezas naturais e culturais, é cheio de pobreza e desigualdade também. Todas as histórias que escutávamos ao longo do caminho até ali ressoavam nas nossas mentes de rondonistas, e aquele objetivo inicial parecia ser muito menor do que o tamanho do aprendizado que tivemos. Conseguimos conhecer pessoas de verdade, conhecer suas essências, suas mazelas, suas dificuldades, suas tristezas e suas conquistas. Descobrimos, pela boca de cada um que cruzou a trajetória do grupo, uma realidade que nunca teríamos conhecido se não fôssemos parte do Projeto Rondon. Pequenos e sutis detalhes que compõem a história de um povo, e que são os melhores indicadores do que se pode fazer para auxiliar os outros nos foram contados. Chegando na praça, em frente à estátua do beija-flor-brilho-de-fogo, notamos que já havíamos encontrado o que buscávamos, mas, ao mesmo tempo, nunca haveria o encontro da completude. Poderíamos ser a melhor equipe com a melhor preparação, mas nunca seríamos completos, pois sempre haveria espaço para que novas vivências se agregassem e nos modificasse. Enxergamos, finalmente, que ser rondonista não é um objetivo fixo, mas sim aceitar a mudança que cada ser humano pode fazer em si e nos outros. Ser rondonista é poder transformar e se deixar ser transformado.



Agradecimentos

Agradecemos a todos que engrandeceram a nossa passagem por essa terra maravilhosa e compartilharam um pedacinho das suas histórias conosco e com todas as leitoras e todos os leitores: Marden Silva, João Barbosa, Antônio dos Passos, Zulene dos Santos, Valdeci Baia da Silva, Maria do Socorro Abreu de Araujo, Daniela Soares, Christoph Bernhard Jaster, Dona Ray, Priscila, Jorge Pereira, Dona Bebé, Eliane Sandes, Tina Lima e Giovani Gomes.

Agradecemos àqueles que nos forneceram suporte para que essa e tantas outras oficinas saíssem do papel e virassem realidade: à Prefeitura Municipal de Pedra Branca do Amapari, às Secretarias Municipais, aos projetos sociais e às lideranças das comunidades que nos receberam com tanto carinho, além de toda a população de Pedra Branca do Amapari .

Deixamos aqui um agradecimento especial à Sharlotte e Felipe, que foram incansáveis na busca de construir, juntamente conosco, o sonho desse livro.

Agradecemos também a toda a comunidade da UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - por nos possibilitar viver esse sonho e compartilhá-lo com tantas pessoas.

Somos imensamente gratos aos nossos professores coordenadores Claudia Bica e Felipe Stigger por nos guiarem por essa jornada, ao nosso Anjo, Orivaldo, que sempre prezou pela nossa proteção, e à toda a nossa equipe (família) de rondonistas que se entregou com dedicação e paixão a essa imensa sala de aula que existe para além dos livros.



Fundação Escola Superior do Ministério Público do Rio Grande do Sul

CONSELHO ADMINISTRATIVO

PRESIDENTE

Luciano de Faria Brasil

VICE-PRESIDENTE

Mauro Henrique Renner

SECRETÁRIA

Joseane Schuck

REPRESENTANTE DO CORPO

DOCENTE

Alexandre Lipp João

FACULDADE DE DIREITO

DIRETOR

Mauro Luis Silva de Souza

COORDENADORA DO CURSO DE GRADUAÇÃO

Joseane Schuck

COORDENADOR DO CURSO DE MESTRADO

Anizio Pires Gavião Filho

EDITORIA DA FMP

DIRETOR

Gilberto Thums

VICE-DIRETOR

Fábio Roque Sbardellotto

CONSELHO EDITORIAL

Ana Carolina da Costa e Fonseca

Anizio Pires Gavião Filho

Carla Carrion Frós

Fábio Roque Sbardellotto

Francisco José Borges Motta

Gilberto Thums

Raquel Fabiana Lopes Sparemberger

Renata Maria Dotta



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
CIP-Brasil. Catalogação na fonte

A193

Raízes do Amapari: o resgate de histórias da tradição oral. [recurso eletrônico] / Julia Bertoni Adames, Bruna Maiara Passos dos Santos *et. al.* Organizadores: Felipe de Souza Stigger e Claudia Giuliano Bica.

– Porto Alegre: Editora da FMP, 2025.

Recurso online (62 p.: il.)

Modo de acesso: <https://editora.fmp.edu.br/index.php/efmp/catalog>
ISBN n° 978-65-89997-86-3

1. Estudos regionais. 2. Tradição oral. I. Adames, Julia Bertoni. II. Título.

CDU: 908

CDU: 910

Bibliotecária Responsável: Cristini Fernandes Borth Klippel - CRB 10/2649

É permitida a reprodução sem fins lucrativos desta obra, parcial ou total, desde que citada a fonte ou sítio da Internet onde pode ser encontrada:

<https://editora.fmp.edu.br/>

O presente livro foi avaliado e recomendado para publicação por pareceristas e aprovado pelo Conselho Editorial da Editora da FMP para publicação.



Associação Brasileira
das Editoras Universitárias



O Brasil para além dos livros



Editora da



CASTELHINHO DE LIVROS
UFCSPA