

Sabores, encontros e memórias que conectam diferentes tempos vividos em territórios amazônicos¹

Andréia Meinerz – professora do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Restinga e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

RESUMO - Esta comunicação tem por objetivo entrelaçar memórias de parte da infância vivida em meio à floresta amazônica, em Rondônia, evocadas, recentemente, em visita ao Pará. Os quintais percorridos trazem a diversidade típica de quem vive da e na água/terra/floresta. Do quintal de minha infância, recordo os poucos pés de café, em meio a outras árvores, suficientes para abastecer a demanda familiar. O ritual abarcava acompanhar a floração e maturação dos frutos, colher, secar ao sol, descascar, torrar, bater no pilão, armazenar, ferver, adoçar, coar e beber. Era minha tarefa bater o café no pilão que consistia num grande tronco de madeira, deitado, com um buraco no meio, esculpido pelas habilidosas mãos de meu pai. No município, nome de árvore cobiçada pelos madeireiros da ocasião, Cerejeiras, viviam migrantes de várias regiões do país, que carregavam consigo além da esperança de vida nova, modos de se alimentar e acolher. Em frente a escolinha rural multisseriada, ponto de encontro e de festas comunitárias, havia a casa de vizinhos vindos de Minas Gerais, onde compunha o cenário um engenho puxado por bois e em uma das mangueiras do quintal, um bicho-preguiça, atração da criançada. Eles produziam caldo de cana que era fervido no fogão à lenha para coar o café de sabor inigualável. Hoje, aquele território é campo de pecuária e soja. As famílias venderam suas terras para os mais abastados e migraram novamente. O que era diversidade reduziu-se à monocultura que atravessa o chão e as mentes dos que a cultivam. O êxodo rural nos anos 80 nos levou do Sul ao Norte e a precariedade do acesso à saúde e à educação nos trouxe de volta para o sul. Da Amazônia, nos anos da infância, restaram lembranças, memórias que agora percebo como marcas de minha identidade, que afloraram junto às vivências nas Ilhas de Cameté, no Pará. Em meio aos ramais - trilhas que conectam as casas e as comunidades - encontro com castanheiras e igarapés. Eis que uma criança me conta sobre um bicho preguiça que havia sido recentemente abatido, que lágrimas escorriam de seus olhos e que ele era fofinho de abraçar. E, ao sabor do café fervido com bastante açúcar, entre tantas distâncias dos muitos mundos que existem no mundo amazônico, encontro o comum no lamento de humanos e mais que humanos, pela desflorestação que nos atinge a todos. E também formas de resistência em manter vivo e ativo os modos de vida de comunidades tradicionais. É o caso da Dona Raimunda e família, que viajam mais de 30 km de ônibus para chegar à Feira Agroecológica local, com vários produtos, dentre eles o café com erva doce, uma especiaria. E assim, ao sabor do café, (re)encontro no modo de vida da população ribeirinha, elementos que atualizam memórias de minha infância Amazônica.

Palavras-chave: memória alimentar, práticas alimentares, Amazônia

Introdução

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

Uma das primeiras coisas que nos aproximam de um novo lugar, quando nele chegamos, é a comida. Quem tem a sina de uma vida entrecortada por deslocamentos, provavelmente pode ter a sorte de experimentar inúmeros sabores e modos alimentares. E, ao provar dessa diversidade, perceber que múltiplas são as formas de existir/habitar neste mundo. Tanto a comida como as formas de se alimentar comunicam sobre os muitos mundos que existem no mundo. Quando os modos de vida são ameaçados pela expansão do *modus operandi* do sistema agroalimentar hegemônico, que homogeneiza paisagens e paladares, resgatar a memória dessas vivências alimentares configura-se também como uma contribuição narrativa, um registro do que foi, do que é e do que pode ainda (r)existir

Segundo Amon e Menasche (2008), a relação que estabelecemos entre comida e memória fundamentam-se na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa e como a fala, pode contar histórias. Então, é no sentido de narrar algumas histórias alimentares que busco a tessitura deste ensaio. Ao entrelaçar narrativas de práticas de alimentação me reaproximo de uma Amazônia distante no tempo, onde vivi dos sete aos dez anos, em Rondônia. Minhas inúmeras e vívidas memórias de infância foram evocadas, recentemente, em visita ao Pará, onde realizei parte de minha pesquisa de doutorado sobre Agroecologia e Educação. Em ambos os locais, mesmo distantes tanto no espaço quanto no tempo, um ponto em comum são os quintais percorridos que trazem a diversidade típica das pessoas/comunidades que vivem da e na água/terra/floresta. São desses espaços que as pessoas que ali habitam extraem parte significativa de sua alimentação: temperos, verduras, frutas, chás e alguma proteína (ovo, peixe ou carne). Nos quintais, vislumbramos uma gama de relações multiespecíficas entre os seres humanos e não humanos que neles co-habitam.

Situando as memórias dos lugares

Os quintais de minha infância viraram matéria de memória não apenas porque saí de Rondônia e nunca mais retornei, mas, principalmente, porque a paisagem onde se situava este peculiar modo de vida está evidentemente modificada pela expansão das áreas de monocultivo de soja e da pecuária. Os lotes de pequenos agricultores estão sendo engolidos pela lógica das *plantations* (TSING, 2019), conforme podemos vislumbrar na imagem capturada pelo Google *Earth* e que contrasta com a imagem que ainda guardo na memória da floresta que ali existia.

Figura 1. Vista de satélite da Linha 7, município de Cerejeiras, RO. Na imagem aprecia-se o tipo de paisagem plana que predomina nessa região, e o que ainda restou de floresta pelos mosaicos e corredores verdes escuros.



Fonte: Google Earth, 2022.

Embora ainda existam algumas manchas e corredores verdes na composição deste mosaico, a pressão para que as pessoas vendam seus lotes ou para aderirem ao modelo da monocultura, é grande². Nas palavras de minha tia Nilce³, interlocutora na construção deste artigo, que enfatiza, algumas vezes, para eu escrever “que o clima, agora, mudou muito”:

“Tiveram que abrir tudo, quando estava começando a ficar melhor tivemos que vir embora... lá agora é tudo fazenda, plantio de soja, as pessoas foram vendendo e foram embora.”

“...tinha os bailinhos na poeira - havia confraternização... hoje tu vai lá não dá mais pra dizer que é aquele lugar, era quase tudo mato, hoje tá tudo derrubado... São poucos donos - quem tinha dinheiro comprou quase tudo. Antes era chuva e a seca. Agora mudou tudo - tem até frio, mais calor do que antes...tá tudo diferente.”

² A monografia de João Neres Ianes Junior, intitulada “Da agricultura convencional à agroecológica: práticas e vivências de uma família camponesa no município de Cerejeiras/RO”, apresentada ao Curso de Licenciatura em Educação do Campo – LEdoC, da Universidade de Brasília, em 2013, constata “dificuldades decorrentes do avanço do Agronegócio na comunidade, inviabilizando a família de desenvolver algumas praticas ou de produzir lavouras como feijão e arroz”. Ou seja: “Não há certeza de continuidade neste método de produção (agroecológico) devido a fatores econômicos e culturais. A família sofre constantemente a pressão de: ou arrendam ou vendem a terra para os fazendeiros, ou abandonam o sistema de produção agroecológico e passam a produzir de forma convencional.” (p. 38). Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7245/1/2013_JoaoNeresLanesJunior.pdf. Acesso: 20 de agosto de 2022. Embora não seja exatamente na localidade linha 7, a tônica da problemática coincide.

³ Agradeço a colaboração e conversas via *watssap*, com a minha tia Nilse Scortegagna, ou tia Neca, como a chamamos. Ela era nossa vizinha na Linha 7 e hoje mora em Vilhena, RO e me autorizou a publicar seus relatos.

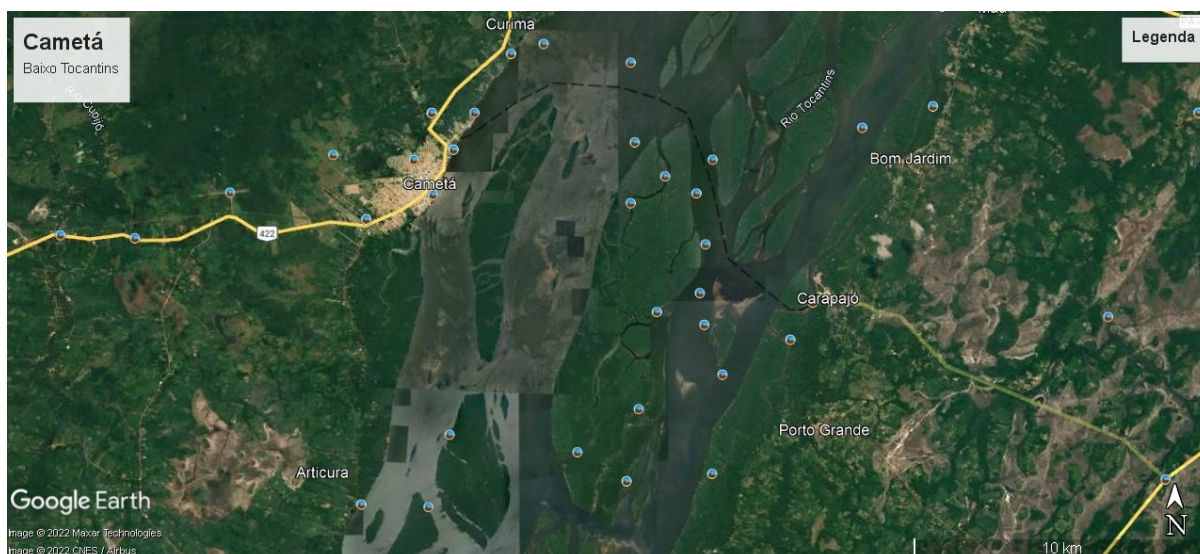
Para Anna Tsing (2019), *plantations* são simplificações ecológicas, replicadas, nas quais os seres vivos são transformados em recursos - ou ativos futuros, removendo-os de seus mundos de vida, destruindo paisagens multiespécies onde matas e florestas tornam-se ilhas em meio a uma continental reprodução do mesmo (as monoculturas), um mar de ruínas em potencial.

No Pará, encontro elementos comuns, apesar das diferenças, que remetem a outros modos de vida comunitários que resistem, entre os quintais, a floresta e as águas, numa paisagem distinta da Amazônia rondoniense da minha infância. Caripi, Ajó, Aricurá - alguns dos nomes das comunidades que percorremos entre várzea e terra firme, a pé ou de voadeira, eu e Ana Julia⁴ junto a seus interlocutores ribeirinhos, à margem esquerda do Rio Tocantins. Essas comunidades não estão isentas dos atravessamentos do progresso e do desenvolvimento. Os relatos dos ribeirinhos contam que a dinâmica do rio mudou completamente com a implantação da Usina Hidrelétrica de Tucuruí e que isso impactou a captura dos peixes e crustáceos de água doce, parte significativa da alimentação local. Foi uma surpresa para mim, que havia criado expectativa com os peixes de rio, ver os tanques de tambaqui, próximos às moradias. Esses tanques são também uma forma de viabilizar o acesso ao pescado e garantir fonte renda a essas pessoas, mas nem todas as contam com esta “tecnologia” em suas propriedades. Não bastasse isso, todos com quem conversamos sentem-se preocupados com a ameaça de mais um projeto de (des)envolvimento. Trata-se da obra que pretende aumentar a navegabilidade da hidrovia Tocantins-Araguaia, durante todo o ano, inclusive em períodos de seca. Para começar a obra, proposta pelo Governo Federal, está prevista a implosão das rochas do Pedral do Lourenço, para dar abertura e passagem de grandes embarcações. Sua destruição pode trazer impactos ambientais sobre as Unidades de Conservação do seu entorno⁵.

⁴ Agradeço, também, a colega de doutorado, Ana Julia Mourão Salheb do Amaral, doutoranda em Desenvolvimento Rural- PGDR/UFRGS pela parceria e pela oportunidade de acompanhá-la até as ilhas de Cameté, Baixo Tocantins, no Pará, onde ela realiza sua pesquisa de campo

⁵ Detalhes sobre dos impactos ambientais e responsáveis pela execução, podem ser vistos no seguinte site: <https://brasil.mongabay.com/2020/08/para-ampliar-hidrovia-na-amazonia-governo-planeja-dinamitar-habitat-de-botos-e-tartugas/>, por Tiffany Higgins em 10 Agosto 2020 | Traduzido por Eloise de Vylder.

Figura 2. Vista de satélite da região do Baixo Tocantins, no Pará, município de Cametá e arredores. Entre águas, ilhas, furos, margens e várzeas.



Fonte: Google Earth, 2022.

Em Cametá, entendi o sentido do refrão de “esse rio é minha rua”, composição de Paulo André Barata e Ruy Barata, viver e habitar junto fluidez das águas, nos entres. Nas palavras de Eliane Brum:

“Navegar entre os mundos tendo por fronteira apenas o corpo do rio tornou-se uma estratégia de sobrevivência. No rio, o que é fronteira é movência. Não barra, não limita, não fere. É fronteira fluida. Os beradeiros pescam e caçam, quebram a castanha, tiram açaí, plantam roça, fazem farinha, às vezes criam galinhas. (...) Vivem entre a floresta e a rua, no entre dos mundos. Não há “ou” na vida beiradeira, apenas “e”. (Eliane Brum, 2021, p. 91)

Enquanto Ana Julia entrevistava os membros da APAAC (Associação Paraense de Apoio às Comunidades Carentes), todos homens, eu conversava com as mulheres e as crianças, fotografava algumas árvores e utensílios de uso cotidiano, quando recebia permissão para tal. Em todas as casas aonde chegamos, éramos recebidas com um delicioso café coado. E delas, das casas, saíamos com presentes: peixe tambaqui criado no tanque, ouriço de castanha, um paneiro (cesto típico da região) confeccionado pela dona da casa, uma penca de bananas. Ana Julia me conta que acabara de descobrir em suas pesquisas que no município de Cametá- PA, são em torno de 516 comunidades ribeirinhas existentes. Suas casas são de madeira, construídas em palafitas, formando pequenas comunidades por laços de parentesco, em sua maioria à beira dos rios, dos igarapés, dos “furos”. Tanto as casas como os espaços entre as casas, nos quintais, as hortas, suspensas ou não, e os jiraus (armação de

madeira semelhante a estrada ou palanque) são ligadas por “ramais”, trilhas que conectam as casas e as comunidades. Caminhando pelos ramais, (re)encontro castanheiras e igarapés.

Árvores, matas e quintais

Quando migramos do Sul para a região Norte, eu tinha sete anos de idade, em meados dos anos 80. Na comunidade onde fomos morar, encontramos famílias oriundas de inúmeros Estados, representando várias regiões do Brasil. Naquela localidade, era comum designar as famílias - e as pequenas comunidades que se formavam por laços de parentescos em cada “lote” - pelo seu lugar de origem. Desta forma, os vizinhos eram denominados como a família de Zé Baiano, Zé Goiano, João Mineiro, e assim por diante. Eliane Brum (2021, p.190) relata, em seu livro *Banheiro Òkòtò – Uma viagem à Amazônia Centro do Mundo*, o impacto de experimentar outras gentes e outras maneiras não gaúchas de estar no mundo. Da mesma forma, isso me impactou. Esses outros jeitos de estar no mundo e de alimentação que acessei em Rondônia atravessaram-me e permanecem comigo até hoje. Naquele cenário, os pontos de encontro de tamanha heterogeneidade eram, sobretudo, a pequena igreja católica, construída em mutirão, e a escola rural multisseriada. Naqueles dois espaços comunitários, lembro-me de algumas festividades. Tenho algumas poucas lembranças desses momentos e, muito menos, registros. Fotografia era um luxo ao qual praticamente não tínhamos acesso.

Numa das festas na escola, grudou em mim uma novidade alimentar para um paladar acostumado às comidas do sul: o pastel de palmito. O palmito tinha um gosto incomparável, era estranho, mas era bom. O palmito é extraído da palmeira açáí (*Euterpe oleracea Mart.*), a qual cresce abundantemente nas florestas amazônicas. Não me lembro de consumir o fruto do açáí, como no Pará. A mim, o sabor do palmito não era tão bom quanto à pamonha. Tia Neca me diz: *“lá no Sul a gente não sabia aproveitar o milho verde, aqui eu aprendi. Pamonha, cural, bolo de milho verde”*. Não eram somente nas festas que os quitutes de milho verde apareciam, mas na casa da tia, que eu adorava ir visitar em dia de pamonhada. Talvez venha daí meu gosto por sorvete e picolé de milho verde, já que aqui no Sul, onde estou agora, é raro encontrar pamonha. Se a pamonha tinha gosto de roça, o palmito tinha gosto de mata.

A mata era a floresta Amazônica, uma extensão dos quintais das casas, era também o caminho para a roça e para as moradas dos vizinhos que habitavam os fundões. A estrada principal era chamada de Linha 7, as estradas menores, que faziam estas conexões, eram designadas picadas. Não percebíamos a mata como um manancial de alimentos, a não ser pela disponibilidade de caças. No entanto, ela era fonte de recursos de onde se extraíam as

madeiras “de lei” para as construções caseiras ou para vendê-las aos madeireiros que já andavam por lá. Uma dessas árvores, Cerejeiras, cuja madeira é utilizada na construção civil de luxo, carpintaria e construção naval (IBGE, 2016) que, devido a sua ocorrência - talvez naquela época ainda abundância - empresta o nome ao município já mencionado.

Aos meus olhos de criança, a mata era um mistério, uma espécie de fascínio. Gostava do som e do cheiro que sentia quando percorríamos seus caminhos. Era também um perigo - assim nos ensinavam os mais velhos e as pessoas que chegaram lá antes de nós. Fascínio que eu vivia entre a curiosidade das descobertas e o medo que sentia ao ouvir os relatos dos encontros com animais selvagens como as cobras-grandes e as temidas onças. Quando aprendi a andar de bicicleta, aventurava-me a alguns passeios escondidos, mesmo que perto da estrada principal. O som da floresta - uma infinidade de canto de aves e sons de insetos, o vento batendo nas folhas, galhos caindo, gritos de animais - impressionava-me profundamente. Também afeiçoava-me o cheiro da floresta, uma mistura de terra, folhas e umidade. Aromas e sons são lembranças incorporadas que de vez em quando se manifestam em meus sonhos.

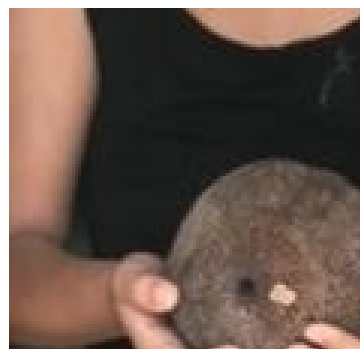
No quintal da casa onde morávamos, havia muitas árvores frutíferas: mangueiras, laranjeiras, cajueiros, limoeiros, abacateiro, mamoeiro, goiabeiras e alguns pés de café. Além das frutíferas, herança das sementeiras do senhor que vendeu o lote de terra para meu pai - havia naquele quintal gergelim, inhame, cará e pimenta malagueta. Conforme nos afastávamos do quintal e adentrávamos as roças rentes às matas, avistávamos um pé de pequi. Na época, não dávamos importância, não sabíamos como comer, não nos apetecia. Destino bem diferente tinham as castanhas, cobiçadas pelo nosso paladar infantil. As castanheiras ficavam distantes das casas, eram imponentes, gigantes⁶. Só tínhamos acesso a elas na companhia de algum adulto. A castanheira (*bertholletia excelsa*) -- ou castanha do Brasil - umas das árvores mais emblemáticas da floresta amazônica, distribuída em todo o bioma amazônico pela sua magnitude e porte, destaca-se nas paisagens das florestas (Scaramuzzi, 2020). Historicamente, essas árvores foram manejadas por diversos povos indígenas, ribeirinhos e quilombolas, povos que tecem redes de parceria na criação e reprodução de florestas de castanhais com sujeitos diversos que não se restringem ao protagonismo humano (Oliveira *et al*, 2020). As sementes das castanhas são envolvidas em uma casca dura,

⁶ As castanheiras chegam a viver 500 anos, e podem atingir até 50 metros, o que corresponde à altura de um prédio de 16 andares. A castanha é uma fonte de recursos econômicos significativa para algumas comunidades amazônicas, sendo objeto de exportação. Com o desmatamento, diminuiu muito a população de castanhais na região amazônica o que fez com que diversas entidades estatais e da sociedade civil investissem em apoio às agroflorestas de castanhais. Disponível em: [Castanheira: a gigante da floresta - Árvores - Portal Embrapa](#) . Acesso em 03 de Agosto de 2022.

abrigadas em forma de gomos dentro de um fruto lenhoso, o ouriço, duro e difícil de abrir, mas não para a cutia, um mamífero roedor de pequeno porte, muito comum na região que morei. Os invólucros amadeirados dos ouriços exigiam força e destreza para extrair as castanhas, habilidades que eu não tinha, então, aguardava a disponibilidade de alguém para auxiliar na quebra, o que nem sempre acontecia.

Nas minhas recentes andanças no Pará, o reencontro com as castanheiras e as castanhas in natura que pude degustar em diversos momentos, comoveu-me. Nas fotografias a seguir, a primeira delas que consegui fotografar e o momento onde fui presenteada com um ouriço de castanha, pelas mãos de uma menina ribeirinha.

Imagem 3 - Castanheira próxima ao Rio Tocantins./ Imagem 4 - ouriço de castanha nas mãos de criança.



Fonte: Acervo da Autora, 2022. Cametá, PA.

Caças, partilhas e modos de vida

Um hábito comum de alimentação na Amazônia da minha infância era a partilha da carne de caça. Lembro-me de alguns animais que os vizinhos (e às vezes alguém da minha família) consumiam: cutia, capivara, porco do mato (queixada), veado, anta⁷ e tatu. Conforme

⁷ As antas são animais difíceis de capturar. Sobre as antas, na perspectiva Yanomami, contada por Davi Kopenawa, em *A Queda do céu* (2015): “os caçadores de anta gozam de especial prestígio. De fato, são poucos os homens capazes de seguir a complicada pista deste animal; a perseguição de uma anta ferida pode durar dias” (nota 21, p. 617, cap 3 O Olhar dos xapiri). Ainda : “ As antas costumam passar muito tempo na água (em

o tamanho do animal abatido, compartilhava-se entre os vizinhos mais próximos alguns pedaços da carne de caça. Importante registrar que não havia, ainda, chegado lá a energia elétrica. Algumas famílias tinham geladeira a gás. A iluminação ficava por conta dos candeeiros e “liquinhos” (lampiões à gás). A forma de armazenar alguns alimentos remetia às práticas como a carne de sol e também o antigo método de conservar a carne, principalmente a de porco, frita com bastante sal, imersa na própria gordura (banha) e armazenada em latas ou panelas grandes. O fato de não ter energia elétrica para geladeiras também contribuía para que um animal grande - quando abatido - fosse dividido entre as famílias vizinhas. Mas havia algo da ordem da comensalidade, do alimentar-se como acontecimento social, partilhado e passível de ser narrado.

Das raras fotografias daquela época, lembro-me vagamente de uma que se extraviou numa das muitas mudanças que fizemos na vida desde que saímos de lá: um grupo de crianças e adolescentes, alguns adultos talvez, segurando um enorme tatu, recém abatido. O tatu, erguido pelas orelhas, era - se não me falha a memória - maior ou quase da mesma altura que as crianças menores da foto. Dessas caças, recordo-me apenas das histórias, não de seu sabor. Memórias de infância podem ser ficções. Tia Neca me ajuda a compor esta narrativa, mais uma vez: *“manga caju, abacaxi, dava isso tudo, mas era um lugar muito difícil, porque todos os moradores daquele lugar estavam começando, chegaram lá com a vida e a coragem. O que mais a gente comia era carne de caça.”*

E, continua, Tia Neca:

“tinha uma época do mês, quando a lua mudava, da cheia em diante, e começava a ficar escuro... eles iam esperar no mato, faziam uns puleiros e deixavam fruta do mato que os bichos gostavam de comer... aí chegavam paca, veado, anta... faziam puleiros, espera... vinha cateto - porco do mato, tatu galinha, tatu teba, o canastra que dava até 40 kg - o povo caçava e era a carne que a gente tinha.

Sua fala me confirma a memória das caças e da foto do tatu, provavelmente um tatu canastra, pelo tamanho do bichinho. Penso nos conhecimentos mobilizados nas práticas dos caçadores, na sabedoria que estas práticas evocam, no conhecimento dos ritmos relacionados às fases da lua, das sementes e frutas que os animais gostam de comer. Conhecimentos esses diretamente relacionados aos modos de vida advindo de saberes ancestrais, de indígenas, quilombolas e ribeirinhos, embora (injustamente) não nomeados, e dos outros povos da floresta ou povos-florestas. São modos de vida que estão se perdendo com a degradação da

pequenos lagos ou cursos d'água) para se livrar de seus parasitas ou escapar de seus predadores, daí a canoa do espírito tapir. (nota 19).

floresta, com o avanço do agronegócio, da mineração e com os grandes projetos de “desenvolvimento”, como as Usinas Hidrelétricas de Tucuruí e Belo Monte, denunciada por Eliane Brum.

O Café - sabores e entrelaçamento de memórias

O sabor do café que experimentei em todas as casas das famílias ribeirinhas que visitamos em Cametá, no Pará, remeteu à minha mais evidente memória da infância em Rondônia. Numa dessas visitas, conversei com um menino de dez anos que nos serviu o café, a pedido do seu avô, interlocutor na pesquisa de Ana Julia sobre os Sistemas Agrários daquela região. O menino me mostrou o quintal, onde ele conhecia todas as árvores que ali estavam. E me contou de um bicho-preguiça que esteve com eles (recentemente abatido por motivos que não consegui identificar) e que uma vez derrubou lágrimas, talvez por estar longe dos filhotes. Pergunto se ele sentia saudade do bichinho, me responde apenas, com gestos, que “*era fofinho de abraçar assim*”. Neste instante, lembro nitidamente da moradia de uma família oriunda de Minas Gerais, que ficava em frente a escolinha rural, que eu, meus irmãos, primas, primos e vizinhos estudávamos. Entre essas pessoas eu era tão bem recebida que me sentia em casa. A casa era também rodeada de muitas árvores e numa delas, havia uma mangueira onde por um bom tempo ficava um bicho-preguiça. Perto da casa, havia um engenho de moer canas, puxado por bois. Era no caldo de cana, fervido no fogão à lenha, que as mulheres da família coavam o café. Um sabor inigualável que nunca senti depois. Mas o café fortemente adoçado aproximou-me, mesmo que afetivamente, ao cenário e aos sabores de minha infância.

No Pará, também conheci a Dona Raimunda e família, que viajam mais de 30 km, de ônibus, para chegar à Feira, promovida pela rede Jirau de Agroecologia, aos sábados pela manhã, no Centro de Cametá. Dentre os vários produtos que vendem está o café com erva doce, uma especiaria também inigualável, um sabor que nunca senti antes. E, assim, ao sabor do café, (re)encontro no modo de vida da população ribeirinha, elementos que atualizam memórias de minha infância Amazônica.

(In)conclusão

Entre tantas distâncias dos muitos mundos que existem no mundo amazônico, entre os sabores que nunca experimentei depois e aqueles que senti antes, busquei entrelaçar

memórias antigas e atuais no encontro de pontos em comum de alguns sabores que compõe a culinária amazônica, tão diversa quanto seus inúmeros povos. Entrelaçando também a semelhança no lamento de humanos, que sentem os efeitos de um clima que mudou, da dinâmica das águas que mudaram. A destruição promovida pelos projetos de desenvolvimento passados e em curso, seja pela “sojicização” da Amazônia, pela pecuária extensiva, ou pela implosão dos rios para a construção de hidrovias, atinge a todas as criaturas vivas. E, assim, vão deixando de existir uma gama de modos e práticas alimentares e de sobreviver, modos de reproduzir a vida, de relacionar-se com os seres que estão à volta, que compõe a trama das redes multiespecíficas.

Nas tramas que se entrelaçam com o fio da memória, despertadas pelos sabores amazônicos, encontro também a tessitura das formas de resistência em manter vivos e ativos modos de vida de comunidades ribeirinhas e das pessoas que participam de Feiras Agroecológicas e das redes de relações que se estabelecem nesses espaços. E também encontro resistência na memória de minha tia que insiste em manter-se vívida, percebendo que apesar dos avanços e facilidades que o “progresso” trás, há um modo de viver e se relacionar comunitário que se perdeu, e que o clima tem mudado, não por acaso, com o avanço do desflorestamento e da monocultura.

Referências:

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

BRUM, Eliane. Banzeiro Òkòtò – uma viagem à Amazônia Centro do Mundo. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.

KOPENAWA, Davi; Albert, Bruce. A queda do Céu; palavras de um xamã yanomami; tradução de Beatriz Perrone-Moisés; prefácio de Eduardo Viveiro de Castro – 1ª.Edição. São Paulo: Companhia das Letras: 2015.

LANES JUNIOR, João Neres. Da agricultura convencional à agroecológica: práticas e vivências de uma família camponesa no município de Cerejeiras/RO. 2013. 56 f., il. Monografia (Licenciatura em Educação do Campo)—Universidade de Brasília, Planaltina-DF, 2013. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7245/1/2013_JoaoNeresLanesJunior.pdf. Acesso em 20 de agosto de 2022.

OLIVEIRA, Joana de Cabral et al, Vozes Vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020. 336 p.

SCARAMUZZI, I. Os modos de vida, criação e reprodução das florestas de Castanhais no Alto Trombetas, Oriximiná, PA. *In.* OLIVEIRA, Joana de Cabral et al, Vozes Vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020. 336 p.

TSING, Anna L. Viver nas ruínas: paisagens multiespécies no Antropoceno. Edição de Thiago Mota Cardoso e Rafael Victorino Devos. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.

Sites consultados:

<https://brasil.mongabay.com/2020/08/para-ampliar-hidrovia-na-amazonia-governo-planeja-dinamitar-habitat-de-botos-e-tartarugas/>.

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ro/cerejeiras/panorama>