

Caderno

Saberes e Fazeres Quilombolas Planos de Gestão Territorial

Comunidade Quilombola de Boa Esperança
Comunidade Quilombola de Carrapato, Formiça, Mata e Ambrósio
Comunidade Quilombola Povoado do Prata
Comunidade Quilombola de Barra da Aroeira

Tocantins - Jalapão - Brasil

2020

Caderno

Saberes e Fazeres Quilombolas Planos de Gestão Territorial

*Comunidade Quilombola de Boa Esperança
Comunidade Quilombola de Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio
Comunidade Quilombola Povoado do Prata
Comunidade Quilombola de Barra da Aroeira*

Coordenação geral

Paulo Rogerio Gonçalves
Maria Aparecida Ribeiro de Sousa

Equipe de pesquisa

Alcindo Alves Patrício Castro
Ana Paula Batista
Danilo Rodrigues
Luana Alves Patrício
Maria Benta Ribeiro de Sousa
Renata Fernandes Rodrigues
Sebastião Carvalho Oliveira
Valdenor da Conceição Barreiras
Wilton Gonçalves Pereira

Diagramação e arte

Gustavo Ohara

Realização

Alternativas para Pequena Agricultura no Tocantins
APA-TO

Coordenação Estadual das Comunidades Quilombolas do Tocantins
COEQTO

Associação Jalapoeira das Comunidades Quilombolas do Território de Boa Esperança
AJAQUITEBE

Associação das Comunidades Quilombolas
de Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

Associação Quilombola dos Extrativistas, Artesões e Pequenos Produtores do
Povoado do Prata, Associação Comunitária dos Quilombos de Barra da Aroeira

Fotos

Yasmine Nery Gonçalves
Paulo Rogerio Gonçalves
Sebastião Carvalho Oliveira

Apresentação

As comunidades quilombolas do Jalapão vem há mais de um século trabalhando, cuidando e vivendo nos seus territórios.

O Jalapão é uma região que possui um ecossistema muito particular, e as comunidades quilombolas que lá vivem desenvolveram saberes e fazeres em diálogo com os rios, terras, plantas e animais que possibilitaram um viver em consonância e equilíbrio com a natureza local.

Parte das comunidades quilombolas do Jalapão vivem em conflito com unidades de conservação que foram criadas sobre seus territórios, e outras em conflito com fazendeiros, que invadiram, desmatam e destroem as relações construídas entre os quilombolas e seus territórios. As comunidades quilombolas resistem e lutam pelos seus direitos territoriais.

O caderno Saberes e Fazeres Quilombolas: Planos de Gestão Territorial foi elaborado em diálogo entre a Alternativas para Pequena Agricultura no Tocantins – APA-TO; Coordenação Estadual das Comunidades Quilombolas do Tocantins – COEQTO; Associação Jalapoeira das Comunidades Quilombolas do Território de Boa Esperança – AJAQUITEBE; Associação das Comunidades Quilombolas de Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio; Associação Quilombola dos Extrativistas, Artesões e Pequenos Produtores do Povoado do Prata; Associação Comunitária dos Quilombos de Barra da Aroeira.

O caderno teve o objetivo de sistematizar os Saberes e Fazeres Quilombolas construindo um documento referência para o Movimento Quilombola no Tocantins a gestão territorial, contribuindo assim para as trocas de saberes entre as comunidades e a sua luta pelos seus Direitos Territoriais.



Comunidade Quilombola Barra da Aroeira

“O que eu sei é o seguinte, é contado por minha mãe, quando nós mudou em sessenta e oito, mudemos pra Barra da Aroeira no intuito de mãe botar nós na escola, morávamos na Baixa Boa. Meu tio Antônio Rodrigues nasceu em mil novecentos e dez, a minha mãe nasceu em mil novecentos e dezesseis, nasceram aqui na Baixa Boa, todos os filhos de Jesuína foram nascidos aqui.



Roça na região da Baixa Boa

Jesuína veio para a Baixa Boa assim do lado de cá, do lado de lá tinha Horácio, o velho Manoelzinho que era o pai de Horácio, mais a velha Maria dos Anjos. Quando foi em mil novecentos e quinze que surgiu a mortandade lá onde eles moravam, que era lá na Lagoa de São Domingos, esse povo Rodrigues a maioria morava era lá. O pessoal adoecia e morria, a febre que dava no povo, e aí quando saía pra sepultar um, já deixava o outro morrendo, aí a gente fala morte andada. Tava matando, eliminando o povo, aí foi uma pessoa em Porto Nacional, que nesse tempo não tinha médico, não tinha essas coisas, a solução das coisas de Justiça, de doença, de tudo, quem decidia era os Padre.

E aí quando o padre veio, o primeiro padre que andou nessa região em mil novecentos e quinze, chamava Frei Antônio, aí veio esse frei Antônio olhou, celebrou e disse, vocês tem que mudar daqui de imediato, se não vocês vão acabar tudinho, porque o problema tá na água, a água era amarela.

Começou isso, porque essa mania de pai e mãe mandar menino fazer as coisas, e não presta atenção, eu digo isso porque eu sou dona disso, confio no menino. Um cachorro endoidou e morreu, aí mandaram jogar esse cachorro no mato, o menino pegou e jogou dentro da lagoa, não tinha noção de nada, aí estabeleceu essa febre braba no povo. O povo mudou, o bisavô de Cleiber, Cleiber é neto de Horácio, aí mudaram para a Baixa Boa, aqui do outro lado. Na estrada vindo de lá o pai de Fiinha morreu, Fiinha é a mulher de Horácio, dessa febre braba que deu, ele morreu a caminho e ele é sepultado lá no pé da serra.



Isabel Rodrigues

O velho Lúcio veio e chamou meu pai para ir para Barra fazer duas linhas de casas, 30 casas de cada lado, casa de alvenaria, que era para poder ir de novo buscar a escritura. E aí ficava assim, passava um mês na casa de um, outro mês na casa de outro, certo que não era pra perceber onde a escritura ficava. Aí meu pai foi no intuito dessas duas coisas, de fazer essas casas, e fazer a casa dele, cada quem trabalhar em mutirão, e botar nós na escola.

Ele mudou em sessenta e oito para lá, em setenta foi o primeiro ano que nós foi para o colégio, eu tinha onze anos quando eu fui aprender A, B, C, D.



Fonte do povo da Baixa Boa

Essa terra tem doze léguas em quadro, os limites são por serra e água, para que nunca acabasse. O que sei é o seguinte, ele morava no Lago do Buriti do Paranaguá no Piauí, foi no tempo da guerra do Paraguai, quando recebeu uma carta que era para o filho dele Simeão ir para a guerra do Paraguai, E ele disse que o filho dele não ia pra guerra, porque o filho dele era tolo, ele quem ia, aí ele foi para guerra do Paraguai.

Eu não sei quantos anos passou, só sei que ele ajudou a vencer a guerra, dessa família foi ele e o cunhado dele, o Luís Zega, foram para a guerra e ajudaram a vencer. Aí ele voltou para o Lago do Buriti do Paranaguá do Piauí, aí Don Pedro mandou chamar ele para ver o que que ele queria em troca do serviço prestado. Aí o velho Felix foi, chegou lá quando Dom Pedro perguntou para ele o que que ele queria, ele falou que queria unicamente um pedaço de chão para ele morar, ele e a família dele, morar sossegado, sem fazendeiro, sem ter o direito de fazendeiro nenhum tomar a terra dele.

Então Pedro II o mandou vir escolher no Alto Goiás, aí ele veio escolher esse pedaço de chão, é doze légua em quadro, os limites de água para que nunca acabasse. Esses brejos, esses lugares que tem dentro desse território aqui das doze Léguas, quem botou o nome de cada um desses brejos em cada um desses lugar foi o meu tataravô, Felix Rodrigues, foi quando ele veio escolher esse pedaço de chão. Passou seis meses escolhendo um pedaço de chão, e Don Pedro falou quando ele escolher era para ele ir lá pra ele dá a escritura, aí ele foi e recebeu a escritura.

Ele chegou no Buriti do Paranaguá do Piauí, chamou a irmandade e falou nós temos terra, nós agora até temos onde nós morar, essa reunião que eu tô fazendo com vocês é pra nós tudinho ir embora para lá, para nossa terra. Aí só teve Luiz Zega, o cunhado dele que era o marido da Velha Ranvirgem, que quis vim, os outros nenhum não quis vir, aí o Felix José Rodrigues falou que o que não viesse para cima da terra aqui junto com ele, não teria direito a terra, não era herdeiro.

Felix José Rodrigues veio pra cá com os filhos dele, que os filhos dele ele trouxe tudo, inclusive minha mãe e neta, e aí estamos aqui até hoje. A primeira escritura que foi a que o veio Felix trouxe queimou no fogo de uma casa, aí depois Manoel Maroto, mais o velho Jacó, o velho Jacó era cego, foi lá e buscou outra escritura, essa escritura foi a que o doutor Hermano tomou lá em Porto e sumiu.

O velho Jacó passou seis meses indo para o Rio de Janeiro e Manoel Maroto, quando chegou lá o Brigadeiro Eduardo Gomes perguntou se aqui não tinha homem, porque foi obrigada ir um cego buscar essa escritura, e aí ele deu a escritura, a segunda via. Foram de pé, aí quando foi pra vim o Brigadeiro Eduardo Gomes mandou deixar ele no Porto, e aí tinha que levar a escritura lá no cartório pra registrar, e aí dessas foi que tomaram a escritura.” *Isabel Rodrigues*

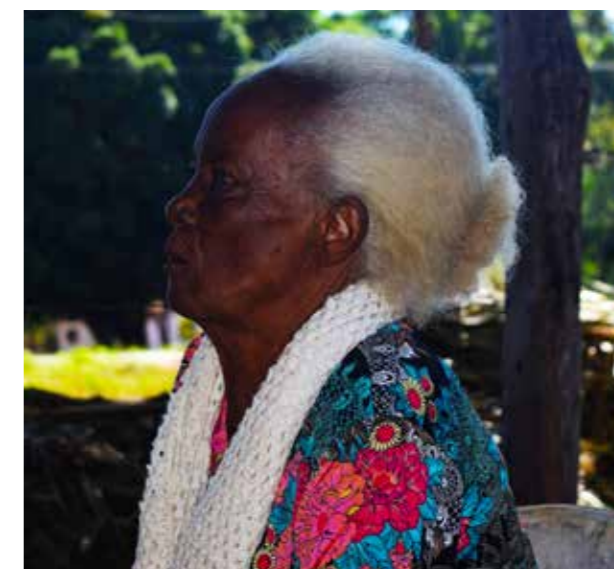
“Quem chegou aqui primeiro foi meu tataravô o velho Jacó, era neto do Félix, e aí ele foi chegou e ficou morando aqui, aí foi chamando as outras pessoas para cá, e essas pessoas vindo, os parentes, e foi rendendo, cada dia que passava foi rendendo mais, e até gente de fora pediu ele para ficar aí, para fazer um saco de frito, e nesse saco de frito tomou de conta de algum lugar.

Têm uns seis anos que eles começaram a desmatar, aqui no rumo do Brejo de Primo, Lajeiro, Baixa Boa, eu fiquei foi com dó daquilo ali no Baixa Boa, destapar até encostado da mata, acabar com as águas, um trem daquele jeito ali é a morte, fazer um desmatado daquele que até os pés de Pequi ranca. Quem é que convive sem as arvores? Ninguém. Na cabeceira do Brejo Grande, tem um veneno lascado no mundo, passa um avião aí para jogar veneno, e está desmatada é muito, plantando soja lá.” *Hermínia Maria Rodrigues*



Hermínia Maria Rodrigues

“Que aqui a dificuldade é muito mesmo, o mesmo morador não pode botar uma rocinha num lugar, corta um pau, não pode que não deixam. Os fazendeiros, faz um bocado de tempo que eles chegaram. Nós já tava aqui, meu pai, o velho Lúcio que morava aqui, e o velho Jacó que morava ali.” *Álvara Fernandes Rodrigues*



Álvara Fernandes Rodrigues

“Então nós trabalhamos aí pra ter o local da gente fazer nossas reuniões, quaisquer eventos assim da comunidade. Estava feito aí, com três meses tacaram fogo, foi destruído, queimou nossas mesas, as cadeiras, as coisas tudo da associação que nos tinha foi destruído, lá dentro desse galpão que fizemos, o chapéu de palha. Eu acho que foi criminalmente. Nós sofremos muitas violências, até de chegar pessoas aqui, levar daqui até amarrado para ir trabalhar para eles, tudo isso já aconteceu.

Olha eu já vou completar cinquenta e um anos, quando eu me entendi já estava invadida de fazendeiro, tinha um senhor José Dourado que começou a cortar essa terra e vender para os fazendeiros.

Antes o povo não moravam assim reunidos, igual mora hoje na comunidade, uns morava para um lado, outros moravam pra outro, aí tomaram uma decisão de se juntar aqui, fazer uma comunidade no intuito de colocar os filhos para estudar, aí o primeiro morador que vem pra cá, pra essa comunidade foi o meu avô Jacó ele veio dia vinte e seis de setembro de mil novecentos e trinta e três, primeiro morador aqui na barra da Aroeira.”

Maria de Fatima Rodrigues



Maria de Fatima Rodrigues

“Nesse pedaço de chão aqui da Baixa Boa quem vivia aqui era Juventino Barbosa, ele é meu sogro. Rapaz ele viveu aqui até criar os filhos tudo para poder botar na escola, tudo já grandão que de primeiro já botava os filhos na escola tudo grande, não tinha negócio de 8 anos ir pra escola, já era mais de 8 anos tudo, aí que ele mudou para a Barra. Ele não nasceu aqui não, mas os filhos tudo foi aqui. Ele nasceu no Maranhão. Minha sogra que era da Barra, nasceu aqui, aí ele se casou com ela, voltou pra cá, ele veio trabalhar aqui. Viveram aqui mais ou menos, uns 20 anos.

Tá com 27 anos que eu tô trabalhando aqui. Quando vim para cá não tinha ninguém, só tinha aquela capoeirona. Aí eu derribei, vim mais uns cunhados, nós fizemos roças nisso aqui tudo. Hoje são umas seis famílias que estamos nesse pedaço de chão. Nos derriba a roça junto, derriba porque tem que derribar mesmo, aí quando planta essa roça aqui, é de fulano, aí vai colher, nos colhe a roça de um, aí colhe a roça do outro, até chega na ponta. Aí cada quem já bota seu arroz no saco e carrega.

Agora aqui os quintais são separado, pra não dizer que você entrou no meu quintal, então não vamos dividir o quintal, agora as roças é misturada. Nos planta o arroz, a mandioca, misturado na hora de derrubar, aí quando planta é tudo separado, tá separadinho, já sabe onde é as divisas, então ninguém entra na roça dos outros. A minha sobrinha tem um gadinho. O resto só galinha. Cada um cria um porquinho.” *Zacarias Jose Rodrigues*



Zacarias José Rodrigues

“Nesse pedaço de chão aqui da Baixa Boa quem vivia aqui era Juventino Barbosa, ele é meu sogro. Rapaz ele viveu aqui até criar os filhos tudo para poder botar na escola, tudo já grandão que de primeiro já botava os filhos na escola tudo grande, não tinha negócio de 8 anos ir pra escola, já era mais de 8 anos tudo, aí que ele mudou para a Barra. Ele não nasceu aqui não, mas os filhos tudo foi aqui. Ele nasceu no Maranhão. Minha sogra que era da Barra, nasceu aqui, aí ele se casou com ela, voltou pra cá, ele veio trabalhar aqui. Viveram aqui mais ou menos, uns 20 anos.

Tá com 27 anos que eu tô trabalhando aqui. Quando vim para cá não tinha ninguém, só tinha aquela capoeirona. Aí eu derribei, vim mais uns cunhados, nós fizemos roças nisso aqui tudo. Hoje são umas seis famílias que estamos nesse pedaço de chão. Nos derriba a roça junto, derriba porque tem que derribar mesmo, aí quando planta essa roça aqui, é de fulano, aí vai colher, nos colhe a roça de um, aí colhe a roça do outro, até chega na ponta. Aí cada quem já bota seu arroz no saco e carrega.

Agora aqui os quintais são separado, pra não dizer que você entrou no meu quintal, então não vamos dividir o quintal, agora as roças é misturada. Nos planta o arroz, a mandioca, misturado na hora de derrubar, aí quando planta é tudo separado, tá separadinho, já sabe onde é as divisas, então ninguém entra na roça dos outros. A minha sobrinha tem um gadinho. O resto só galinha. Cada um cria um porquinho.” *Zacarias Jose Rodrigues*



Juventino Romaldo Barbosa



Silva Fernandes Rodrigues batendo palha de piaçava

“Aqui a produção da farinha é o seguinte, nós começamos com a produção da mandioca, trazendo da roça, chega aqui faz o processamento da descascagem e de lavagem, ali tem a área suja, aqui a de produção, onde fica meu filho e o pai dele. Ali temos o forno, temos um depósito também, onde põe as mercadorias prontas, nós produzimos aqui e daqui levamos pra feira e em outros lugares.

Como aqui somos uma comunidade quilombola, tem muitas pessoas que precisam de desmanchar a mandioca e não tem os maquinários, a casa está à disposição da comunidade para aqueles que quiserem vim fazer. Tem muitas pessoas que ainda gosta do modo tradicional, naquele forninho, no rodinho, mas aqueles que quiserem vim pode vim fazer, quiser dá a meia pra gente. E aqueles que não, vem trabalhando, ganhando alguma remuneraçãozinha da descasca da mandioca, eles ganham farinha, ganha o polvilho, eles que vão optar a forma de pagamento.” *Patrícia Maria Rodrigues*

“A gente planta arroz, abóbora e só, na outra lá em cima da serra o que mais produz é arroz, feijão e abóbora. Uso enxada, só trabalho com a família, a gente planta e guarda a semente para o outro ano, depois da lua cheia três dias e no escuro da lua que planto.

Tenho algumas plantas medicinais, gervão serve para qualquer infecção, tem a folha e a maçã do algodão que também serve contra gripe, quando a gente cozinha para beber, e o chá do limão também serve contra gripe, alfavaca contra infecção de garganta e assim vai indo. Frutas do quintal: manga, caju, goiaba, banana, acerola, jaca, lima, limão, abóbora. No meu quintal tem de tudo um pouco.

Frutas do Cerrado tem mangaba, pequi, buriti, bacaba e caju só para o consumo. Aves e suínos, dou resto de comida e milho, planto e guardo, e quando não dá tem que comprar, crio todos presos. Capim dourado eu só faço caixinha, porta copo, porta panela, suplá, essas coisas, pulseira, bolsa.”

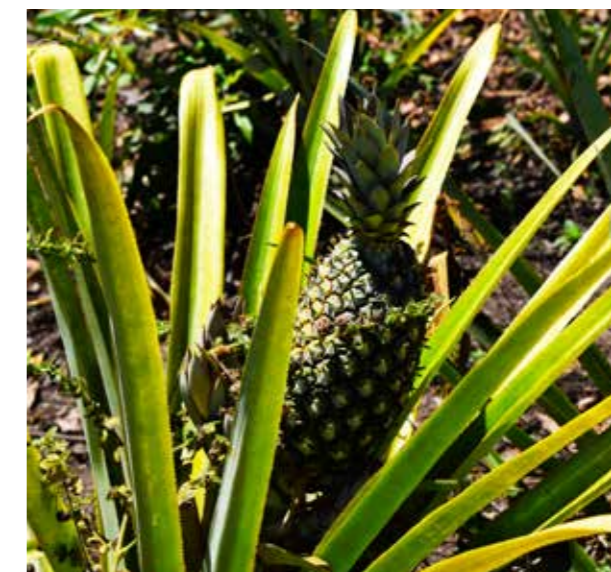
Edina Rodrigues

“Aqui tem caju, manga, acerola, coco, taturuba, tangerina, buriti, maracujá, jaca, pequi, só consumo. Tem gado, galinha, cocar, pato, peru, tem um canteirinho de cebola, alface, essas coisinhas, maxixe, mandioca só pro consumo mesmo.” *Tereza Ribeiro da Silva*

“Pra nossa sobrevivência é a mandioca e o feijão, tem o caju, tem o maracujá, tem o coco, tem a canela, tem o chichá, tem o cupuaçu, tem o tamboril, tem a mutamba, a mutamba quando tá com dor de barriga a gente tira a casca e bota de molho, também a gente come a fruta, tem abacaxi, tem um plantiozinho ali de abacaxi, tem baru, também plantado, tem algodão também que é pra hora que a gente precisar, é só ir lá no quintal e pega e utiliza o que for necessário.

A primeira coisa que eu faço é rezar, eu combato as pragas é com reza, eu disse que tem um remédio muito bom, mijo da vaca, bota um litro de mijo da vaca em vinte litros de água e joga nas plantas. Eu costumo plantar fumo e plantas medicinais, tem uns canteiros de verduras, aí a gente faz uns canteiros de plantas medicinais.

Planto abacaxi com meu genro, 5 mil pés, no outro ano plantou 10 mil pés, desses que nós tamo colhendo agora, tem uns maduros, tem 15 mil pés, mas sem veneno.” *Izabel Rodrigues*



Roça de abacaxi na região da Baixa Boa

“Tenho 2 roças de mandioca e feijão, O que eu mais produzo é feijão ligeiro, utilizo enxada e foice, as vezes trator também, trabalho com minha família, utilizo sementes crioulas. Planto horta, planto coentro, alface, cebola, abobrinha, utilizo o esterco de gado, planto no verão.

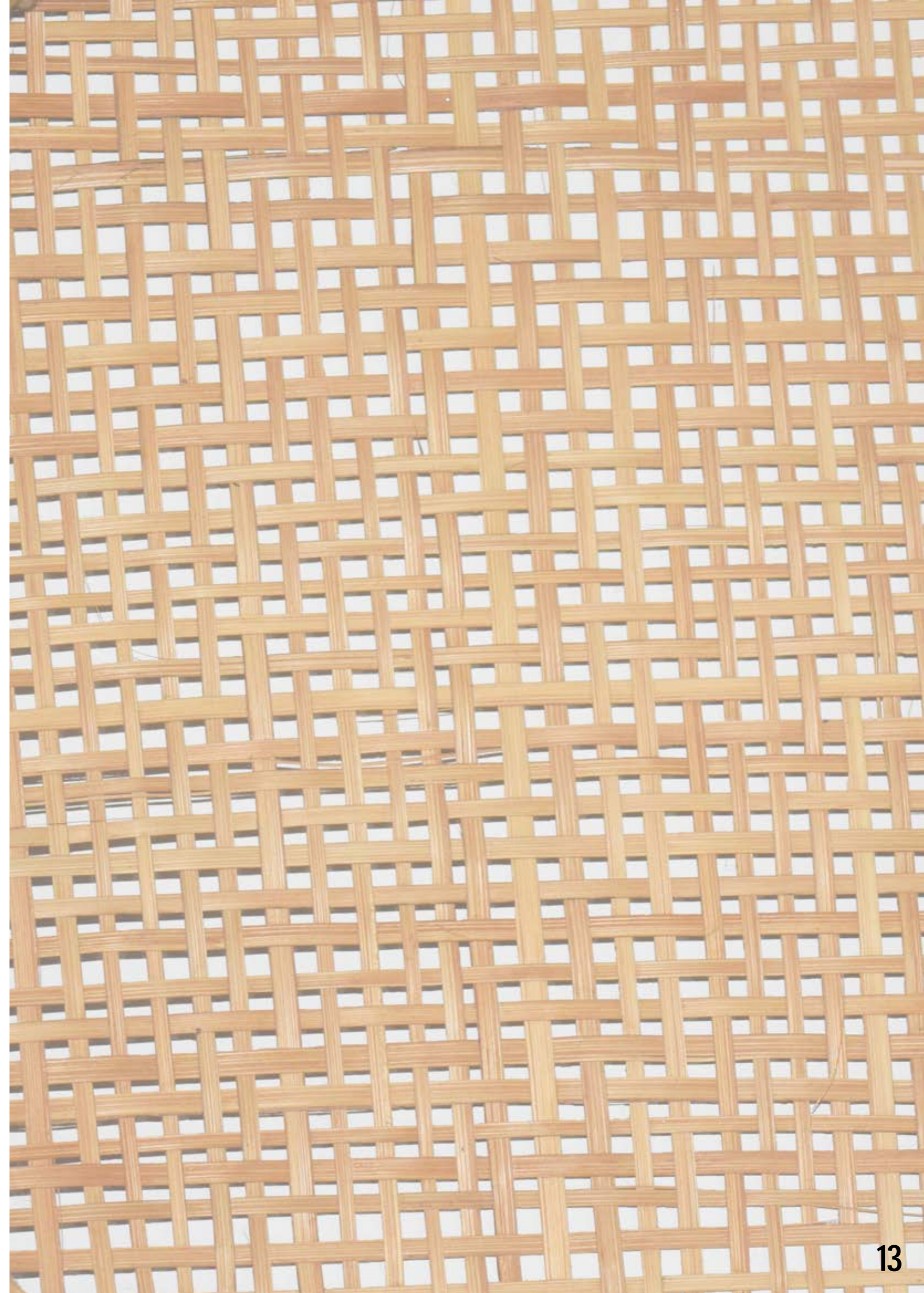
As frutas do meu quintal é goiaba, acerola, manga, as frutas do Cerrado é buriti, bacuri e pequi. Crio porco e galinha, crio todos presos. A fase da lua pra plantar é assim, coisa que dá fora da terra é na lua crescente, que dá dentro igual batata, essas coisas assim, tem que ser depois da lua cheia.”

Ivanilde Rodrigues Matos

“Participo da roça comunitária, planto no quintal, banana, baru, caju, mandioca, maracujá, tamarindo, acerola, moringa, milho, fava, manga, café, mamão, jaca, jabuticaba, laranja. Essa roça aqui no quintal é roça de toco, porque nunca gradeei, nem bato veneno, é orgânica. Ainda tem o cantinho ali da hortaliça, que planta jiló, pimenta, cebola, coentro.

Uso foice, enxada, facão, enxadeco pra cavar, não uso adubos químicos, trabalho só com a minha família, uso a semente crioula, que a gente seleciona em casa. Tem várias fases da lua, como por exemplo aqui no quintal não planta abóbora, nem melancia, mais a gente planta essa parte de plantações de rama, na fase crescente e outras depois da lua cheia, por exemplo mandioca de raízes é depois da lua cheia.

Colhemos pequi, buriti, bacaba, mangaba no Cerrado, crio galinha e porco, as galinhas tão solta por enquanto e os porcos tá preso, e os tipos de alimento é mandioca, e milho, lavagem pro porco, e as galinhas é milho. Alguma vez a gente compra na cidade quando não tem o milho, compra sorgo e coloca, mais a maior parte é isso mesmo, mandioca, a gente tritura mistura aí com o milho também triturado, e coloca.” *Maria de Fatima Rodrigues*



Comunidade Quilombola Boa Esperança

“Fui criado na roça, junto com meu pai, vaqueirando, fazendo tudo. Eu tenho duas roças de lavoura e tem uma rocinha de pasto, questão de um alqueire e meio, para manutenção do gado. Eu trabalho um ano em uma, no outro a roça descansa, enquanto isso trabalho em outra. A mandioca é a planta essencial, é a fonte de renda para sustentar a família, aí vem o feijão, o arroz. Mandioca é pra consumo e para manter a feira da semana, todo final de semana a família faz meia quarta de farinha e vende na feira.

Só uso o adubo natural, aqui tudo é natural. As vezes uso milho que compro, mas sempre é a mesma semente, semente crioula. A mandioca é a mesma, tem 60 anos, a mandioca roxinha, serrana, criquiri, macaxeira e aipim. Uso o milho híbrido e a cunha.

A mulher planta hortinha pra consumo, só adubo orgânico, o esterco do gado e o miolo de buriti. Produz alface, coentro, cebola de folha, só essas coisas assim, o tomate só para comer mesmo, às vezes a mulher leva um pezinho para vender na feira. Horta só no verão, as vezes a gente divide, tem no alto e no chão, da maneira que dá embaixo dá em cima.

Nós às vezes prepara o fumo, esses outros tipos de veneno nós não usa não, sempre o veneno natural. Tem dois pés de laranja, pé de abacate, a fruta que dá aqui com abundância é caju e acerola, tem o buriti e o pequi, o buriti por exemplo hoje é a fruta que a gente mais colhe.



Reunião da Associação Jalapoeira das Comunidades
Quilombolas do Território de Boa Esperança

O buriti a gente faz tudo, até a madeira a gente usa, a gente usa a palha pra fazer a casa, o talo para fazer um banco, do olho tirar a seda para costurar artesanato, então o buriti a gente aproveita, não perde quase nada, da madeira ao fruto. O fruto do buriti é para o consumo e para venda, faz o bolo e congela na geladeira, aí quando quiser é só descongelar.

Eu crio um gadim, é o gado para comer leite, para manutenção da família, aqui a gente abate algum, para necessidade, para negociar. Tem um porquinho também, é só para comer, não é para vender, para tirar gordura, comer a carne, até a galinha se chegar. Temos dois cavalos, dois burros, animal de montaria.

O gado é baldeado, a gente prende por tempo determinado, a gente tem roça não dá pra criar só no pasto, eles ficam no pasto só por dois ou três mês o mais é solto. Usa o gado nos gerais, de cinco a quatro meses, conforme for o inverno, até cinco meses, a gente bota mês de maio e só volta em outubro. Lá temos curral, para prender algum animal.

Porco eu dou ração duas vezes para não danificar muito, é pouquinho porco, é de cinco a seis porco, dorme com eles presos, cinco horas da tarde aí quando é das sete as oito horas você solta, dá mandioca e milho. Colhemos capim dourado e a mulher costura para vender.” *Adão Ribeiro Cunha*



Adão Ribeiro Cunha

“Na verdade, aqui era Capão, em novembro de 84 foi o primeiro ano que começamos trabalhar. Aqui na verdade tem cinco roças, a gente tem roça de mandioca, feijão, cana também, pasto pra gado, todas são manual, tudo roça de toco. Tem mais feijão e mandioca, a mandioca as vezes a gente vende, o feijão é mais pro consumo mesmo. Usamos semente antiga, a foice e a enxada são os maquinários pesados da nossa região. Tenho engenho, fazemos e vendemos rapadura. Cana planta em terra baixa sem adubo.

Tem o cavalo pra montar, tem criação de gado pra comer o leite, fazer um dinheirinho as vezes, vender um bezerrinho, e também pra comer. Criamos galinha também, a galinha pra alimento pra comer e pra vender também. O gado criamos dividido, as vezes preso, tem o pastozim, mas a maioria é solto. Começa junho até setembro, são a data do gado comer nos gerais, faz queimada de capim de vereda na época certa.” *João Evangelista Ribeiro Galvão*



Roça de Julimar Carvalho da Silva

“Planto horta de maio pra junho até julho, só pra consumo mesmo, cebola, coentro, alface, couve, só essas coisa mesmo, uso esterco de curral. Tem laranja, limão e ata no quintal, no Cerrado tem buriti, pequi, mangaba, cagaita, várias espécies, fazemos polpa, pra consumo mesmo.” *Otani Carvalho Da Silva*



Roça de Macimiano Ribeiro Xavier

“Aqui era misturado, tinha uma beira de mato, vereda e mais é chapadinha. Tenho quatro roça de pasto e uma de mandioca, milho, feijão, banana e cana. O que ainda produz mais um pouquinho é feijão e mandioca. No quintal tem mamão, laranja, melancia, maxixe, abóbora, batata, abacaxi, cana, ata, no Cerrado colhe buriti, só pra consumo mesmo. Crio gado, cavalo, burro, galinha, gado tem uns 90 e pouco. No inverno tem vez que prende, mas o comum é solto No refrigel, fica a partir de abril e de maio pra frente começa, até setembro, outubro, depende da chuva.” *Djalma Dias de Carvalho*



Roça de Djalma Dias de Carvalho

“Planto na horta cebolinha, coentro, alface, couve, melancia, abóbora, maxixe, uso adubo natural. Planto no começo do verão, tenho também cidreira, nervagina, mastruz, algodão, açafraão. Tenho manga, laranja, lima, abacate, limão, utilizo do Cerrado o buriti, pequi, mangaba, coco, pra venda e pro consumo. Tem umas setenta galinhas pra consumo.” *Laurinda Dias Neta*

Comunidade Quilombola Povoado do Prata

“Tenho 59 anos, eu gosto de mexe com a minha horta, planto alface, cebola de cabeça, coentro, planto tudo, abóbora, pimenta malagueta, pimenta de cheiro, pimentão, tomate. Eu uso esterco do curral e de galinha, e é aqui e acolá, as vezes eu joga uma ureia na alface, e coloco o adubo químico, o que mais uso é adubo orgânico.

Tem hortelã, gervão, babosa, tem o capim santo, serve pra tratar de febre, o gervão mesmo serve pra dor de barriga, o mamão também eu tenho lá, porque a folha dele é boa pra quando tá sentindo mau estar no estomago, aí toma a folha amarela. A folha de algodão também eu sempre tenho, é boa pra desinflamar. É boa pro coração a folha de ata, a folha de algodão, eu planto também laranja.

O buriti só panho mesmo pra comer, e tem o caju que eu sempre colho pra fazer a polpa, que é pra eu consumir. Trabalho já tens uns 20 anos com o capim dourado, tem aves, galinha, o gado também, que come solto nos gerais e quando adocece, a gente aplica mesmo o remédio do laboratório.

Tem a vacina, o A-D-E, o sal mineral, e outros tipos de vitamina pra misturar no sal. Antigamente a gente usava era alho no sal, e o sal torrado com pratudo, sucupira, era o remédio que dava.” Maria do Carmo Ribeiro de Sousa



Maria do Carmo Ribeiro de Sousa e Aliomar Ribeiro de Sousa

“Quando eu me entendi, já foi nesse sentindo que tá hoje, trabalhando na roça. Aqui era capão, não sei quando comecei, já era roca e era cultivada. Da roça, de todo tipo eu mexia, da plantação mandioca, feijão, milho, cana. Tenho duas roças, esse ano não tenho gradeado, só mesmo normal, mesmo os quintais, é que a gente trabalho direto. Mandioca e feijão pro consumo mesmo da casa. Tem a cana também, quase todo ano a gente tem a cana de fazer a muagem, para rapadura. Pra fazer a farinha tem o motor, também tem o engenho de ferro, pra produzir mais rápido não precisa boi.” Aliomar Ribeiro De Ribeiro de Sousa



Reunião da Associação Quilombola
dos Extrativistas, Artesões e Pequenos Produtores
do Povoado do Prata

“Eu moro aqui de quando eu casei em 73, tem 43 anos que eu casei, já fiz casa aqui mesmo na Campina. Papai veio pra aqui para derrubar a primeira roça no dia quatro de outubro de cinquenta e oito, aí nós foi ficando por aqui.

Essa roça bem aqui foi feita pra planta arroz, aí nunca usou adubo. Toda vida com gado, o gado de papai era pouco, assim, o gadinho dele era de trinta gado pra cá, não era muito não, mais sempre teve. Naquele tempo o medicamento da gente era dá o sal, a gente botava uma rapinha de sucupira branca ou de paratudo.

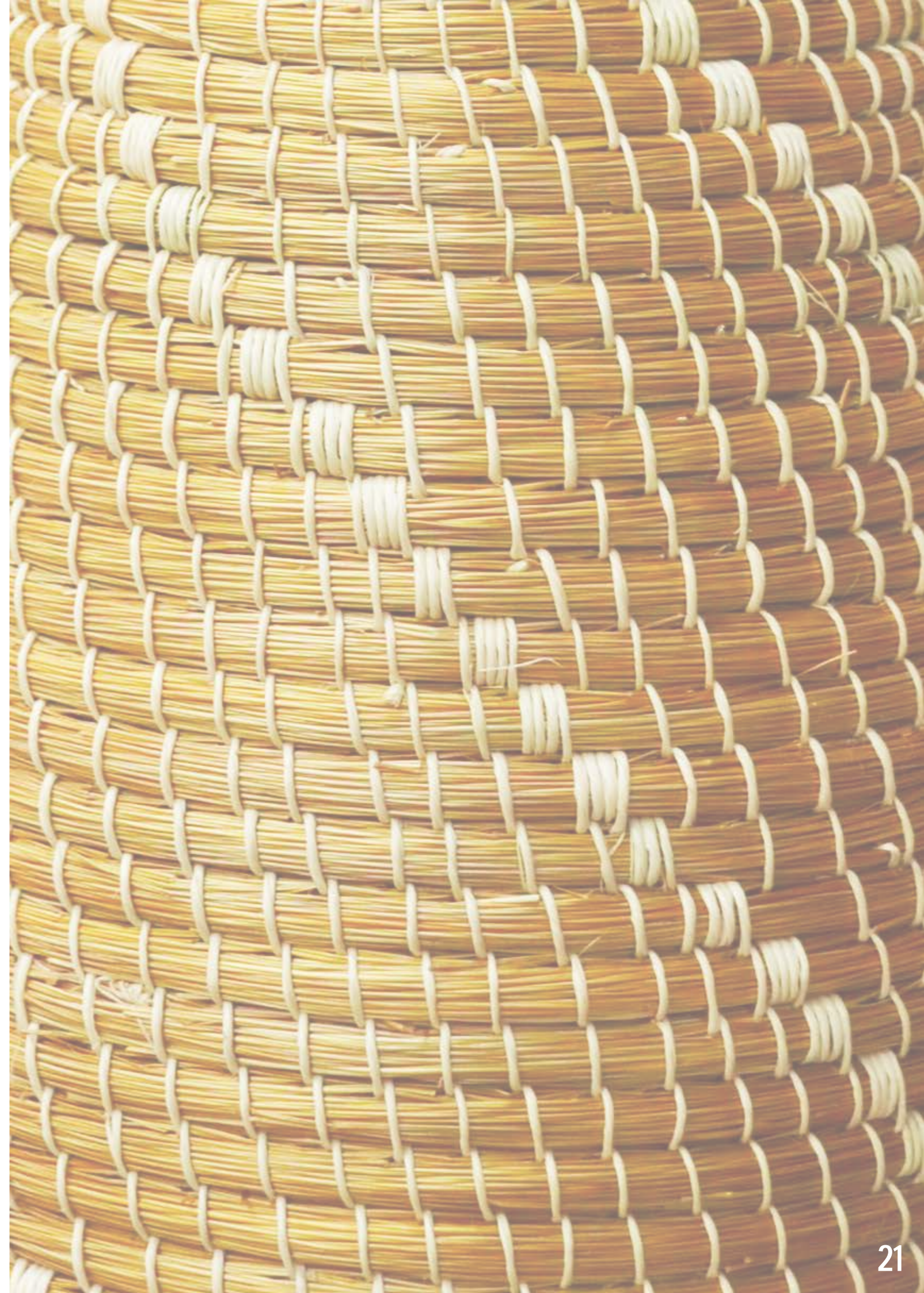
Eu só compro semente de milho, já o arroz e o feijão eu só planto das sementes que produz por aqui, podemos dizer que é a semente crioula. A gente faz uns canteirinhos aí, pra ter o alho, a cebola, coentro, o tempero nosso nós não compramos no mercado não.” José Montezuma de Sousa

“Moro aqui tem 77 anos completo, nasce aqui e me criei. Aqui era agreste, não tinha esse capão não, igual tem hoje, meu pai criava gado aqui. De primeiro a gente trabalhava fora, hoje só no quintal mesmo. Todo ano mexo na roça, planto o milho, mandioca, feijão, banana e coco.” Salomão Rodrigues de Sousa



Oliveiro Rodrigues de Sousa

“Eu inda trabalho um pouquinho de roça, ali mesmo, esse badoque mesmo, e eu vigiando Passarim. Derrubava roça fora, distante 3 léguas, 4 léguas, plantava cereais, era só mais pra dispensa, que num dava pra vender. Era tudo manual, era machado, enxada, cavador, enxadeco. Era trocado serviço com outros companheiros, fazia mutirões.” A gente comprava um sal era no Maranhão, em Alto Parnaíba, era na Formosa, era em Dianópolis, era em Novo Acordo.” *Oliveiro Rodrigues de Sousa*



Comunidade Quilombola

Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Nasci e criei aqui, nasci e criei meus filhos. Continuo lutando com a roça, plantando banana, batata, mandioca, feijão, arroz, tudo que for trezinho que você planta, ovo da galinha e o frango.

Aqui era capão e mata, nesta mata resolvi fazer dela aqui o viver nosso. Era roça de vazante e esgoto. A diferença é porque no esgoto, dá de tudo e não perde nada, porque você planta qualquer coisa todo tempo. Você planta no inverno, planta na seca. Na roça da terra seca só planta no inverno.

Vendo o frango, a banana e a farinha da mandioca, quando acho quem comprar, vendo sempre, eu tenho direto. Eu planto a banana branca, roxa e anoa, só planto mais elas, da cacho grande, e difícil na terra seca ela não dá.

Eu planto a mandioca doce, esquenta borralho, amargosa, branca e roxa. O adubo só o adubo do mato, que o mato cresce aí, eu limpo deixo o mato pubar.” *Anísio Ribeiro da Silva*



Roça de Anísio Ribeiro da Silva

“O capim dourado tá fraco, não tá como era mais, a vida nossa era do capim dourado e agora tá fraco. Com o capim dourado foi que tive uma miora, agora é que tá mais fraco. Antes disso era da roça, trabalhando pra sobreviver e prantando mandioca, derrubando roça e prantando, depois que saiu esse capim dourado nós aprendemos costura, que miorou mais um pouco pra nós sobreviver.

Eu costuro bolsa, pote, chapéu, fruteira. O que é mais vendável assim é fruteira, que na venda ainda tem mais saída. Colho capim no dia vinte de setembro. Produzo mais só, para custurá o capim dourado é eu sozinha, os outros não custura, filhos, marido, não sabe custurá.

Não colhe antes de vinte de setembro por causa que é verde, e não pode rancar, antes disso não presta e os povos não compra, fica branco e não tem o brilho de cuma do dia vinte, fica muito branco velho o capim, e não presta não.

Quando eu prestava pra ranca, eu rancava uns três quilos por dia, mais agora nem um, o que eu faço é comprar, não dou conta de ranca mais por conta que eu tó veia, além de veia doente.

O capim diminuiu muito, não tá como era mais, muito fogo, porque bota muito fogo fora da época aí o capim não vem. Voltava se chovesse muito cuma era de primeiro, se desse uma chuva daquele tempo cuma era, rendia mais.

O capim é longe, não é perto, pra gente ir tem que fretar mota ou carro, dá uns trinta e cinco a quarenta quilometro pra gente ir, pra gente chegar lá no capim. Não é qualquer vereda que dá o capim, lugar muito seco ele não da, só dá num lugar que a terra é mais moiada,

Tem muitos que ranca na época certa, e outros não, não espera, os outros vai rancando fora da época, aí fica os outros que vai espera, chegar lá já rancaram.” *Diva Gonçalves*



Diva Gonçalves na loja de capim dourado da comunidade

“Tenho mais de cinquenta e cinco anos, fui nascida e criada aqui. Em casa somos quatro. Aqui era capão, fizemos roça de toco, roçagem, derrubando, derruba de machado, eu mesmo mais o filho meu. Tenho mandioca e feijão e criação de galinha. Mês de novembro, dezembro, que é tempo da derrubação da roça. Tem a fase da lua, quando a lua tá ruim não pode pranta que não dá bom.

Mandioca planto a babujinha e a rochinha, feijão tem do roxo e do vermelho, só pro consumo. Vendo farinha pra compra o arroz, o óleo, e algum quilinho de carne. Aqui acola quando eu coio o buriti, consumo e vendo pra compra coisa de alimento. Crio galinha solta, joga arroz e milho para elas.

Capim dourado quando aguento eu colho, meus filhos colhem e vendem pra compra as coisas deles, que eles precisam. Eu ocupei esse lugar, que meus avôs e avós foi tudo criado aqui, eu mostro até o lugar, os pontos das taperas deles.” *Rosalina Pereira*



Almenizia Pereira da Silva

“Nascido e criado aqui mesmo, desde a geração dos meus pais. Moro com a minha família são 7 pessoas comigo, 5 filhos e a mulher, e eu tenho mais um filho de criação, o Carlito.

Aqui era capão, mais já sendo capoeira do meu pai, a capoeira dele onde ele trabalhava e a gente continuou trabalhando, ele já trabalhava 20 anos atrás criou praticamente a metade dos filhos desta roça aqui, e hoje eu tô criando o meus também nessa roça, aqui também neste lugar. Tem muito tempo, desde a idade de 14 anos.

Tenho esta roça aqui de arroz, tem as três de pasto e duas de mandioca. Eu utilizo o arroz agulhinha que é o natural, mais ligeiro. Conforme o tempo foi mudando a semente, por que o arroz tardão era com 6 meses e agora é só com 4 mês, com 4 meses tá no ponto de colher.

Pasto aqui o que nós mais planta é o braquiária e o agropol, é o que aguenta a região. Aqui o que mais produz é a mandioca, o feijão, o arroz também, o arroz é mais pouco a farinha é mais, a mandioca é mais. Comercializa também um pouco para a comunidade da região, e alguém que procurar a gente vende também, mas é mais para a comunidade mesmo, para gente da comunidade.

Aqui a gente derruba a roça geralmente do mês de maio para junho, e queima depois que der uma chuva, para o fogo não avançar muito e adoecer a terra. No mês de setembro e outubro que der uma chuva, aí você pode queimar e começar a preparação da terra para pranta.

Aqui é tudo natural que vem da terra mesmo, só com o que a terra produz, adubo dela mesmo. E aqui é tudo natural não tem nada, só da enxada mesmo, limpando e reformando. Geralmente ela nunca teve prazo para descansa, porque é a área que a gente mais cultiva, toda vida, parece que cada vez é melhor ainda. Cada ano que você pranta vai melhorando, por causa do adubo da terra. Que este mato que você capina aqui, que apodrece na terra vira adubo mesmo, não precisa de adubo químico, este que traz de fora. É só o daqui mesmo, e só ele que vai reproduzindo e apodrecendo.

Depois da lua cheia três dias, que é a fase para você produzir de roça. Os cereais sempre são mais acanhados se você pranta com a lua muito nova, os cereais é fraco e sai perrengue. O arroz se vai pranta ele com a lua novinha demais, pode perceber que o arroz fica acanhado. Até para você fazer fogo, toda derrubada tem que ser com a lua boa, se não a terra fica fraca.

toda derrubada tem que ser com a lua boa, se não a terra fica fraca.

Mexo com horta, plantamos alface, couve, pimentão, o tomate a gente planta também, só adubo mesmo natural. Horta todo tempo ela vai produzir, mas não é igual no verão, no tempo que tá mais enxuto, porque se for no inverno, com muita água não vai ficar muito boa, e no verão ela vai tá melhor, molhando esta época é bem melhor. Tem a taioba que é muito boa para remédio, serve para pneumonia, você rela a cabeça dela, tirou a batatinha ralou, botou no azeite doce, tomou é medicinal.

Colho a laranja, o limão, a goiaba, a gente colhe daí mesmo do quintal da gente, e do Cerrado a gente colhe o buriti, mangaba e o caju. A gente utiliza ele para vender e para consumo da casa, que é mais saudável e tem outro sabor, é mais sadio, não tem doença, não tem agrotóxico, não tem veneno, até viver mais vive.



Leandro Pereira da Silva

Aqui a gente usa para espantar estas pragas a água do sabão, ou senão, você pega o fumo bota na água, e usa na bomba, e passa na laranja que ele espanta a praga.

Crio gado, cavalo, porco eu não crio galinha. O manejo do gado e do animal é na época certa, nós estamos em fevereiro, o gado tem que está na roça pastando, quando for de abril para maio, aí o gado tem que ir para os gerais. Pois se o gado ficar esta época fora, o gado vai pegar uma doença chamada toque, aí para curar este gado você tem que ter bastante pasto para curar o. Por que se o gado ficar seco ele vai prostar, vai adoecer, e o gado que vive aguentando muito tempo é este aí. É o gado curraleiro, aqui o que nós mais utiliza é o gado curraleiro.

A época de queimar nos gerais é de abril, maio até junho. A partir daí não é muito bom fazer queimada, porque tá muito seco e vai distoriar a natureza. A partir do mês de abril para maio é na vereda, porque é aonde esta mais molhado, e de outubro pra novembro depois que chove é no Cerrado, porque já rebrota o Cerrado, da vereda já não tem mais rebroto, aí o Cerrado já brota, aí o gado já não vai mais para a vereda, vai para o cerrado.

Eu colho capim dourado e a mulher é que produz, eu não faço a peça eu colho e ela passa a costurar. Utilizo suplá, bolsa, porta panela, tudo ela utiliza. Do dia 20 de setembro que é a época que colhe o capim dourado, depois que passou 20, aí você pode meter o cacete e colher o bicho no Cerrado.” *Enerci Matos Mendes*

“Era capão quando eu cheguei para aqui. Era tudo mato virgem, a gente começou a trabalhar e aí tá a capoeira como chamam. Eu comecei a trabalhar desde criança, morava mais o meu pai na roça.

Hoje eu tenho umas 4 roças, tenho roça de mandioca, de pasto, feijão e arroz, aqui mais produz é a mandioca. Sem química, só mesmo da sustância da terra e as sementes crioulas.

Para o plantio é três dias depois da lua cheia, para se plantar o arroz a mandioca e todos os cereais, só o arroz, a mandioca nem tanto. Para dar raiz boa, se você plantar ela antes, ela só faz crescer, ela não dá raiz, o feijão não carrega, o milho não dá espiga boa. É só para o alimento da família, e a gente utiliza para os bichos que a gente sempre cria o milho e a mandioca.

Mexo com horta no mês de maio pra abril, mexo com os canteiros aí, quando começa chover eu paro, a gente tem que ter cobertura pra proteger a alface, a cebola, o coentro, a abobrinha, e o tomate não dá muito bem, tem umas coisas que a gente não planta pois não dá bem.

Eu utilizo é o esterco da vaca, o miolo do buriti, a folha das arvores que cai, secas e queimadas, você queima e joga. Tem a hortelã que serve para dor nos rins e nos peitos. Tem a cidreira que serve para a pressão, e a folha grossa, que são medicinais. No quintal eu produzo manga, laranja e melancias tem mais umas coisinhas, só alimento da família. Na laranja, na folha, ataca o arapuá, uma abelha, que sempre ela dá aqui, faz um sumo de negra mina, da natureza, machuco e joga nas plantas.

Crio vaca, burro, cavalo, porcos, galinhas, gatos, cachorro pitibú. É só para alimento da família, não tenho nada para vender não, é muito pouco. Os animais o manejo dos bichos é temporal, mês de maio para abril a gente bota na queimada da vereda, quando for em setembro e outubro você tira ele dá vereda pro cerrado, você queima a campina para ele pastar até chegar o tempo da roça.

Colho e faço artesanato de capim dourado, gosto de mexer com um suplarzinho, faço fruteira, um bocado de coisa. Colho depois do dia 20 de setembro, até o final de outubro.” *Arno Ribeiro de Sousa*



Arno Ribeiro de Sousa e Enerci Matos Mendes



Programa de Produção e Monitoramento dos Sistemas de Produção Agropecuária e Manejo de Bens Naturais

Infraestrutura Regional e Local para Apoio a Produção e Vida no Território

“Então o que nós precisa aqui é uma estrada, tendo um asfalto pra nós facilita toda coisa, muito bom demais. Facilita para nossa natureza, que caba todas as erosões dentro das nossas matas, dentro do nosso rio, vão ficar tudo que aliviado. E hoje para saúde nossa é rapidão, se um adoecer é ligeirinho você chega num hospital.

Eu quebrei um dedo gastei quatorze horas daqui em Porto Nacional, cheguei lá com o dedo perdido, que não teve salvação mais para botar no lugar, teve que amputar o dedo. Então da minha parte é isso uma estrada asfaltada é muito bom para nós e para nossa natureza do Jalapão.”

*Conceição Alves da Silva
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*



*Estrada de terra mal conservada, Comunidade Quilombola
Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

“Das opiniões de todos os colegas, para mim eu achei muito importante, principalmente voltando aqui a essa questão do asfalto, por exemplo, chegar aqui na nossa região vai sempre melhorar para nós que somos clientes dos mercados, por exemplo, tem as coisas mais caras vai baratear mais, por que nos tem estrada boa.

Eu acredito que nós precisamos da nossa escola, por que antigamente a gente tinha escola aqui. O colégio aqui facilitou bastante para muitos alunos, hoje graças a Deus nós temos alunos formados que fez o alfabetizado aqui, na nossa escola. E foi fechada a escola, então assim pra hoje está dificultando tanto com a perda do colégio, os alunos estão sofrendo com isso, por que umas viagens de ônibus de vinte quilômetros não é fácil. Dificulta a mente da criança, o desenvolvimento da criança do colégio, então se tivesse um colégio aqui eu tenho certeza que era muito mais fácil para as crianças aprender.”

*Claudimar Tavares
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

“O ponto mais importante que está deixando a comunidade mais assim ruim é a falta da escola, por que não tem escola aqui na comunidade, aí os alunos tem que enfrentar ir estudar em outra comunidade. As estradas não ajudam e as crianças vão de ônibus, aí as estradas não prestam, ônibus quebram na estrada, e as crianças sofrem muito com isso.”

*Claudinei Gonçalves Ribeiro
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

*Crianças em idade escolar das comunidades quilombola
Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio e Povoado do Prata*



“Aqui na comunidade precisa uma boa escola, porque a maioria dos moradores aqui se mudaram para a cidade por causa da escola, que tem que colocar seus filhos para estudar, uma escola boa seria um bom começo, aí a comunidade volta a funcionar o que era antes. E também se tivesse uma vanzinha, porque tem muitos alunos que moram meio distante daqui se tivesse uma vanzinha com motorista daqui mesmo da comunidade, para buscar os alunos pra cá, seria uma ideia muito boa. E também o postinho de saúde, por que aqui tem muito idoso, quando precisa por exemplo medir uma pressão, tem que ir para cidade. Ou às vezes tomar um soro, também tem que ir para cidade, eu acho que isso aí funcionaria muito bem.”

Glauca da Silva Matos

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Olha eu acho muito pesado para professora de Boa Esperança pelo seguinte, porque são vinte e dois alunos que estuda do pré ao quinto ano, então é muito pesado para uma professora só. Então eu acho que tinha que ter dois professores competentes. Só tem uma sala multisseriada, devia ter duas salas e dois professores para dividir a turma. Precisamos de uma reforma de escola, eu acho que merecia uma escola estadual aqui, para chegar pelo menos ao ensino fundamental.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

“E o prefeito investe, o governo investe, e na comunidade nós temos esquecidos, eles não dão atenção pra nós, de médico, dentista, essas coisas nós não estamos tendo prioridade.”

Enerci Matos Mendes

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Falta é um atendimento na saúde aqui dentro da comunidade. Por que a saúde fica muito longe, não tem às vezes, não pega nem celular para poder ir lá, até que vai lá já sofreu demais, então a gente queria um atendimento aqui dentro.”

Claudinei Gonçalves Ribeiro

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Olha nós precisamos do posto de saúde, a pessoa que sofre um acidente tem que ir para Mateiros, sessenta e dois quilômetros daqui. Então eu acho que devia ter aqui pelo menos um postinho, com uma técnica em enfermagem ou uma enfermeira Padrão, para fazer os primeiros socorros.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

“Para o parto, as mulheres vão pra Palmas, pra Porto, ainda não faz aqui. Antigamente tinha as mulheres mais velhas que eram parteiras, mas hoje tem que sair pra fora. Ai hoje a gente gostaria que tivesse como melhorar essa parte, seria bom ter um técnico de enfermagem, um enfermeiro aqui que cuidasse dessa parte.”

Dias Netas

Comunidade Quilombola Boa Esperança

“Nossa prioridade aqui é uma ponte sobre o rio Soninho, no porto Pereira, para dar acesso da comunidade Boa Esperança a São Félix.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

Regularização Territorial

“O primeiro passo que precisa para nós estar regularizado aqui é a regularização fundiária.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

“Então nos queria ter uma garantia sobre esse território, o pessoal de fora está infiltrando aí dentro, que a gente acha que é por apoio da Naturaltins, por que antes não podia comprar, e hoje não tem importância nenhuma.”

Arnor Ribeiro de Sousa

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

Elaboração de mapas dos Territórios Quilombolas



“Já foi publicado nosso RTID, mas a primeira coisa que eles fala é que não tem recurso, estão esperando liberar recursos para fazer alguma coisa, nosso interesse é receber toda essa sessenta e duas mil hectares para nós, pelo menos por etapa, mas nós abrir mão do nosso direito nos não abrimos.

Continuam invadindo sempre, cada vez mais, estamos aqui passando dentro dessa mil hectares, temos um documento de concessão de uso por vinte anos, podemos dizer que já tá quase vencendo, que foi em dois mil e seis, queremos o título definitivo.

Um sonho realizado é nós ter documento da nossa terra, de nós poder trabalhar mais seguro poder estar recebendo os nossos recursos, que é direito nosso como comunidade quilombola.”

*Maria de Fátima Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*

Manejo dos Bens Naturais e do Fogo nos Territórios Quilombolas

“Então aqui nessas cabeceiras de rios onde tem os córregos que abastece o rio Prata tá tudo sem água, tudo seco, questão de fogo que vem de lá, não é colocada aqui, é fogo que vem de outro Estado. Então é uma situação preocupante a questão do meio ambiente, por que a situação da comunidade não está boa em relação à água, se não fosse a água desse poço não sei nem o que seria da gente né.”

*Osirene Francisca de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*

“Se nós temos isso aqui tudo aí preservado, essas matas aí, foi vindo dos nossos avós, tataravós, foi vindo lá de fora, não foi Naturatins, não foi ninguém que nos ensinou a preservar a natureza, sempre é nós mesmo. Eles sempre vêm destruir, quando para de colocar um fogo aí controlado e deixa passar cinco anos, quando o fogo vem acaba com tudo. Muitos hoje, esses anos, já ganhou prejuízo demais por causa desses fogos descontrolados, e aí a Naturatins está no meio, mas não está falando nada.

Está acabando, ficando do mesmo jeito pra pior, por que no tempo só nosso mesmo, não existia esse tipo de coisa, só nos mesmos, nos tinha nosso controle, chamava o vizinho, chamava um, chamava outro e colocava o fogo, hoje desce um fogo do Maranhão e acaba com tudo aqui. E aí? Naturatins não está resolvendo problema nenhum, está trazendo é mais problema pra nos.”

*Domingos da Silva Pereira
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga Mate e Ambrósio*



Brejo, Território da Comunidade Quilombola Barra da Aroeira

“Esse fogo veio e queimou tudo, dizem que pra lá tá tudo torrado, que dá vontade até de chora. Então é uma questão que se tivesse essa brigada local eu acredito que daria de ter cuidado desses córregos ai de cima.”

*Darlene Francisca de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*

“Em projeto também do fogo que foi falado aqui, tem coisa que a gente não concorda, e tem algo que a gente concorda. Sobre o fogo, eu trabalhei já três anos no fogo, no Prevfogo, no Naturatins, então a gente ver assim que falta organização do fogo da comunidade. Quero falar agora sobre nós, da comunidade, que precisa se colocar imposição de se organizar, de se juntar e ter também consciência com o fogo, por que o fogo está trazendo muita destruição. Então assim, por causa de duas vacas o cara destroem duas, três matas, eu acho que a pessoa tem que ter o cuidado no fogo.”

*Claudimar Tavares
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

Fiscalização Ambiental nas Áreas Invadidas dos Territórios Quilombolas

“Hoje posso dizer que eu vivo muito preocupada, tem um desmatamento perto da cabeceira da Aroeira, que é o córrego que nos sempre utiliza, era onde a gente vai a pegar baru, mangaba, e foram tudo destruído essas árvores frutíferas que a gente sempre usava para alimentação, e hoje possamos dizer que nós não temos mais. Vão iniciar o plantio e sabemos que eles usam muito veneno, não queremos que isso acontecesse, se existe justiça para que combate isso, nós estamos pedindo.

Outra coisa que nós enfrentamos muito é esse problema de falta de água tratada, nós usava antigamente a água dos rios, hoje não podemos usar, estão poluídas. Os peixes já acabaram, e a tendência é acaba mais, nós temos apicultores aqui na comunidade, provavelmente daqui a uns seis meses, um ano, não vai ter mais, porque tá mesmo com esse veneno muito próximo, as abelhas deles pode acabar. Então precisamos urgente, se houver a justiça nesse Estado, nós queremos que faça com que isso não aconteça aqui na nossa comunidade, próximo da nossa comunidade.”

*Maria de Fátima Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*



Desmatamento e plantio de soja dentro do território da Comunidade Quilombola Barra da Aroeira

Extrativismo Sustentável

“O capim dourado precisa de água, sem água ele não nasce. Então se as Veredas secam ele não vai nascer também, vai morrer. O capim dourado está em extinção, acredito que seja a questão da seca no território.”

*Osirene Francisca de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*

“A minha renda é o extrativismo, eu trabalho com doce de caju, doce de buriti, óleo de buriti, óleo do pequi, doce de pequi, e outras várias coisas, eu sei fazer a conserva, a geleia, trabalho com essas coisas. Precisa de incentivo financeiro, porque é muito difícil você comprar, e tem o conhecimento, o curso tem um incentivo de outros conhecimentos. Porque eu não tinha aquela prática, com os cursos que a gente fez em dois mil e seis e dois mil e dez, a gente aprimorou.”

*Agenor Vieira Filho
Comunidade Quilombola Boa Esperança*

Buriti, fruto nativo do Cerrado



Fortalecimento da Juventude

“Fazer algum movimento que interagem os jovens, como veio esse grupo que foi lá para o Carrapato, eu achava que aqui também podia fazer um movimento para ver se os jovens interagem, e vai vindo o que que é uma associação, o que que é um grupo organizado, por que parece que eles nunca entenderam isso.”

*Maria do Carmo Ribeiro de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*



*Ana Paula Batista e Wilton Gonçalves Pereira
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga e Ambrósio*

“A nossa população aqui precisar também um campo de futebol, porque tem muitos jovens que pode ter uma oportunidade mais na frente de ser um atleta. Eu acho que tinha que ter um local com ponto de internet aqui, pra nós fazer uma pesquisa, com computador, notebook, essas coisas.”

*Agemiro Filhosa
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga e Ambrósio*

Produção Agropecuária Sustentável

“A gente precisa de um trator para que ajuda nos fazer nossas roças, não é coisas de derrubada, é onde nós já trabalha lá, que plantou, e deixar as outras matas em paz. Ninguém vai destruir pra fazer alqueiros e alqueiros de terras derrubado, e só um pouco, e cada um faz um pouco, e produzir nossos alimentos aqui mesmo.

Melhor do que nós comprar lá fora, nós tendo aqui, a máquina, tendo como comprar o adubo e o calcário, nos produz aqui mesmo, nos mesmo planta, nós mesmo colhe, nos mesmo faz tudo, pois, tudo isso a gente sabe fazer. Isso nós não sabemos fazer, nos sabe plantar, nos sabe colher, sabe o tempo certo do manejo das nossas áreas, aqui todos nós sabemos a época certa que não pode derribar, sabe aonde não pode derribar, sabe tudo.”

Domingos da Silva Pereira

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga Mate e Ambrósio

“O trator também aqui pra nós seria muito importante, para que nós podemos manter o nosso trabalho a nossa cultura familiar. Porque a gente não vai fazer desmatamento grande, mas um desmatamento que a gente vem mantendo para facilitar mais o nosso trabalho.”

Claudimar Tavares

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Nós precisa de um trator com grade, porque nós temos que plantar um milho, temos que plantar mandioca, temos que plantar o capim para o gado, temos que plantar tudo. Então se nos tivesse um suporte na agricultura, pra nós seria melhor. O extrativismo temos como a principal fonte de renda, maior aqui hoje é o capim dourado, eu tenho tentado conseguir montar uma lojinha aqui.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

“Falta de uma horta Comunitária aqui para ajudar a comunidade, porque a fonte de renda era o artesanato, mas o artesanato está caindo, de uma queda muito grande. Está faltando matéria-prima e a gente para resolver esse problema a gente queria uma horta comunitária pra resolver essa situação.”

Claudinei Gonçalves Ribeiro

Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“Outra fonte de renda é a pecuária, o que não tem dez cabeças, tem cinco, tem um que tem cinquenta, tem oitenta, cada um tem o seu.

Cada quem tem seu cantinho, tem que ter sua roça de pasto, tem que ter o lugar do seu gerais, que aqui pasto não aguenta. Nós precisa do nosso gerais, e de espaço para nós colocar o nosso gado para comer.

É o retiro que nós temos, é nosso refrigero que nós fala, então, nós precisamos de uma queimada que nós fazemos em grupo, inclusive nós trabalha em parceria com a Naturatins da cidade de Mateiros. Quando nós queremos fazer a queimada convoca a brigada, fazemos os aceiros e vamos fazer a queimada tal dia. Então nós precisamos desse direito de refrigero, esse direito dos geral.

O pequeno proprietário tem o direito de fazer um tanque de peixe para sustento da família, nos pode usar até cinco hectares, esses dias eu fui notificado que quando eu cheguei lá na Naturatins o próprio gerente falou que a fiscal não podia ter me notificado. Quero fazer meus tanques de peixe para a manutenção da minha família.”

Adão Ribeiro Cunha

Comunidade Quilombola Boa Esperança

Roça de Djalma Dias de Carvalho Comunidade Quilombola Boa Esperança



Organização

“Precisamos de uma ajuda financeira para tá construindo um prédio para a gente fazer a nossa reunião, porque a gente tá em uma casa de farinha emprestada. Precisamos saber mais sobre direitos e deveres, eu acho que todo mundo deveria sair mais, procurar tá indo em outras comunidades quilombolas. O pessoal tem que pegar o estatuto, tá lendo para saber como que funcionam as normas direitinhas, se todo mundo conseguir fazer isso a gente vai ter uma comunidade mais organizada, bem mais estruturada com todo mundo sabendo, conhecimento do que pode e o que não pode na nossa comunidade, deveria melhorar nesse requisito aí.”
Lucas Gomes Rodrigues – Comunidade Quilombola Boa Esperança.”

*Lucas Gomes Rodrigues
Comunidade Quilombola Boa Esperança*



*Lucas Gomes Rodrigues
Comunidade Quilombola Boa Esperança*

“A associação está organizada, só que precisa aprimorar sempre, conhecer mais, buscar, renovação, tem que melhorar sempre buscar o melhor.”

*Agenor Vieira Filho
Comunidade Quilombola Boa Esperança*

“No meu modo de pensar aqui só pode morar quem for quilombola, outras pessoas que não pertencem, não pode. Teve pessoas que não é quilombola que já morou aqui e só trouxe perseguição e problemas para a comunidade. O que eu penso é respeitar o que está no nosso regimento, no regimento se eu sou casada com alguém de fora, e eu vou e morro, aquele alguém não pode apitar nada, por que quem era dono daqui era eu. Temos que respeitar nosso estatuto, não vender, não deixar pessoas de fora entrar e não alugar para pessoas de fora.”

*Isabel Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*

Mulheres

“Precisamos de um projeto que beneficiasse as mulheres, incentivasse as mulheres trabalhar, com as mulheres cada vez em formato de oficina, das mulheres trabalhar, ter os direitos delas, ter o dinheirinho delas.”

*Dias Neta
Comunidade Quilombola Boa Esperança*



Mulheres da Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio

“As mulheres precisam de um projeto para organizarmos nossa cozinha comunitária para depois pensarmos em outros projetos. Trabalhamos com artesanato de capim dourado, buriti, madeira, precisamos de um projeto para o artesanato da comunidade.”

*Maria de Fátima Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*

“Muitas coisas se fosse as mulheres que estivessem a frente, era mais organizado, o Brasil era mais organizado. Turismo, associação, cooperativismo, câmara dos vereadores, se fosse mulher que tivesse a frente, as coisas eram muito diferente.”

*Isabel Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*

Fortalecimento do Turismo de Base Comunitária

“Uma economia sustentável é o que eu busco sempre fazer e passar para os meus amigos, para as pessoas, mas só que precisa ter mais um incentivo, principalmente para quem quer montar um ponto turístico, para você começar, porque depois que você começa tudo melhora.

O polo turístico mais visitado é o Jalapão, mas as vezes a nossa comunidade não é conhecida por que falta estrada, não tem acesso para o turista chegar na nossa comunidade.”

*Agenor Viera Filho
Comunidade Quilombola Boa Esperança*



*Agenor Vieira Filho
Comunidade Quilombola Boa Esperança*

“O projeto pra sair essa praça, era pouca gente mais tinha, hoje está aqui acontecendo. O projeto da base comunitária, veio uma vez e quietou um pouco, depois veio de novo. Hoje qualquer hora que chegar uma pessoa para dormir, nós temos o lugar que pode receber, e tem a cozinha também que pode receber pra fazer almoço ou janta, ou o que as pessoas quiser agendar e tem aonde recebe, aí as coisas vai chegando é assim, as vezes a pessoa não acredita mais chega.

Precisa de mais divulgação da cozinha e da dormida. Eu achava se tivesse como a gente arrumar um recurso, dar uma melhorada na parte das pousadas eu acho que era bem viável. Acho que fazer algum movimento que as pessoas ficam mais espertos e eu vou lá pra me ver alguma coisa.”

*Maria do Carmo Ribeiro de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*

“Para o turismo comunitário precisa de mais recurso pra fazer o acabamento, pra ficar mais tranquilo, por que eu sinto que eles estão se sentindo assim meio coagidos, pois as casas são pequenas.”

*Darlene Francisca de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*



*Ponto turístico: Fervedouro do Buritizinho, rio Formiga
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

“O turismo está bom, a preocupação que nos tem e que os mais grandes estão se infiltrando no meio nosso sabe. Então amanhã ou depois e perigoso até a gente ser expulso de fora né? Por que pobre no meio de rico não e mole não.”

*Arnor Ribeiro de Sousa
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

“Eu acho que tem que ser desenvolvido mais é o turismo, dar mais influência na comunidade, comer nos restaurantes da comunidade, por que não está sendo divulgado esse ponto aí. Eles não estão sendo corretos conosco, estão montando seus pontos próprios e caindo fora, deixando a gente na mão, a gente gasta uma fortuna e depois fica na mão. Porque muitas empresas não interessam que a gente cresça, para as comunidades vender as suas áreas.

Aqui a gente vai criar um termo que quem vender, vai passar vergonha, por que nós não vamos dar o processo de assinatura e nós não queremos mais esse tipo de coisa.”

*Erenice Matos Mendes
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*



“A importância do turismo é para a geração de renda e para a preservação, nos temos que ter roteiros, assim temos que ter áreas preservadas. Nós temos no território a cachoeira do Lajedo, a caverna na serra da cabeceira do Felicíssimo, as águas da Baixa Boa, os lugares onde nossos antepassados viveram. A ideia é preservar nossa cultura, nossa alimentação, alimentação quilombola, fazer uma cozinha comunitária, dormitórios e oferecer refeições, lanches e produtos orgânicos.”

*Maria de Fátima Rodrigues
Comunidade Quilombola Barra da Aroeira*

Comercialização dos Produtos pelas Comunidades

“Pra funcionar no caso da loja tem de ter uma pessoa, um funcionário aqui direto.”

*Darlene Francisca de Sousa
Comunidade Quilombola Povoado do Prata*

“Eu sou do capim dourado, e o que eu acho é que aqui é necessário ter um lugarzinho da gente vender o capim dourado, isso aqui é muito necessário, ter onde vender o capim dourado, uma farofa de carne seca, um bolinho de tapioca, que aqui é muito movimentado por turista.”

*Zoraildes Ribeiro da Silva
Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio*

“O extrativismo temos como a principal fonte de renda, maior aqui hoje é o capim dourado, eu tenho tentado conseguir montar uma lojinha aqui.”

*Adão Ribeiro Cunha
Comunidade Quilombola Boa Esperança*

Loja de Capim Dourado da Comunidade Quilombola Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio.





**Associação Jalapoeira das Comunidades
Quilombolas do Território de Boa Esperança
AJAQUITEBE**

**Associação das Comunidades Quilombolas
de Carrapato, Formiga, Mata e Ambrósio**

**Associação Quilombola dos Extrativistas,
Artesões e Pequenos Produtores do
Povoado do Prata, Associação Comunitária
dos Quilombos de Barra da Aroeira**



apoio



GRUPO BANCO MUNDIAL

realização

