

Daniel dos Santos Fernandes
Luis Junior Costa Saraiva
Jéssica do Socorro Leite Corrêa
Organizadores

“CÂMERAS SUBJETIVAS”

imagens em trânsito sobre o Nordeste paraense



AUTORES

Alexandra Castro Conceição
Christóvam Pamplona Neto
Daniel dos Santos Fernandes
Danilo Gustavo Silveira Asp
Emanuele Nazaré da Silva
Gabriella Bianca Miuta Cavalli
Jéssica do Socorro Leite Corrêa
Jocenilda Pires de Sousa do Rosário
Luis Junior Costa Saraiva
Pedro Olaia
Samuel Antonio Silva do Rosário



Pedro & João Editores
São Carlos
2017

AÇAÍ:

tradição, identidade e saberes

Gabriella Bianca Miuta Cavalli¹
Luis Junior Costa Saraiva²

CARACTERÍSTICAS VEGETAIS, NUTRICIONAIS E SOCIAIS DO AÇAÍ

O fruto do açaí, encontra-se em dois tipos de palmeiras: a *Enterpe oleracea* típica do estado do Pará e a *Enterpe precatória*, também conhecida como açaí solteiro, nativa da zona do Acre. A diferença entre as duas palmeiras está essencialmente na estrutura: a *Enterpe oleracea* alcança mais de 25 metros com troncos de 9 a 16 centímetros de diâmetro, possuindo em média de 4 a 9 filhos; a *Enterpe precatória* chega numa altura de 23 metros e se caracteriza para ser um açaí solteiro, que possui apenas 1 estipe (tronco) (Cymerys e Shanley, 2005).

O açazeiro é originária da Amazônia Oriental, com maior ocorrência no estuário do rio Amazonas onde ocupa aproximadamente 10.000km², conforme apresentado Cymerys e Shanley (2005), tem incidências também no Amapá, Amazonas, Maranhão, Guiana e Venezuela. Os frutos florescem o ano todo, mas será no período mais quente que a safra é mais abundante.

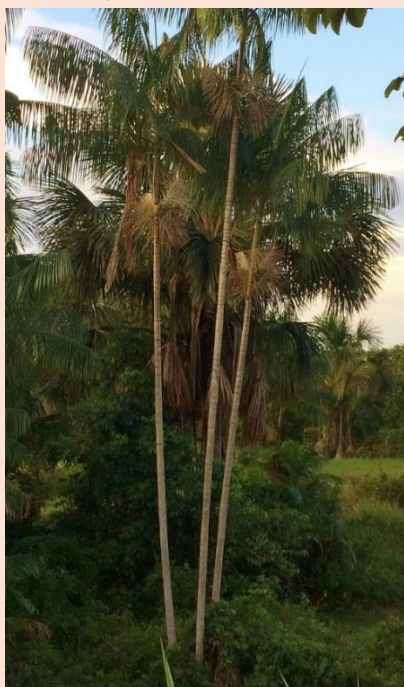
O Pará é o maior produtor de “vinho” de açaí; só em 1997 produziu mais de 1 milhão de litros. Um açazeiro produz 4 a 8 cachos por anos. Cada cacho pesa 4 quilos de fruto, e 1 truceira produz cerca de 120 quilos de fruto por safra. Na ilha das Onças, onde ribeirinhos manejam açaí para os mercados de Belém, a produção média é de 1.158 quilos por hectare por ano. Em açazeiros manejados com capina e poda dos filhos, a produção por hectare pode chegar a 10.000 ou 12.000 quilos por ano, na terra firme, e até 15.000 quilos na várzea, Mas cuidado com o açaí “parau”, ele não rende muito porque muitos frutos ainda estão verdes. (Cymerys; Shanley, 2005, p. 164)

¹ Mestranda do programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia. Correio eletrônico: gabriella.cavalli85@gmail.com

² Doutor em Antropologia. Correio eletrônico: luisjsaraiva@gmail.com

A partir das contribuições das autoras já conseguimos verificar a alta produtividade na região paraense que também é uma das maiores exportadoras do fruto. Além do interesse externo, o fruto é muito apreciado pelos moradores da região e sua alta produtividade também é uma das muitas opções de fonte de renda dos paraenses, que além do “vinho” também podem comercializar o palmito, utilizar as palhas, os cachos e os caroços para artesanatos e adubo ou seus derivados como: os sorvetes, geleias, bombons.

Imagem 1- *Euterpe oleracea*.

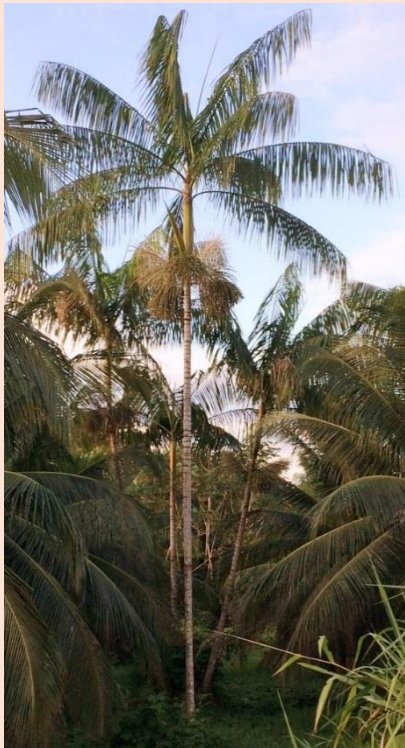


Fonte: autores / 2017

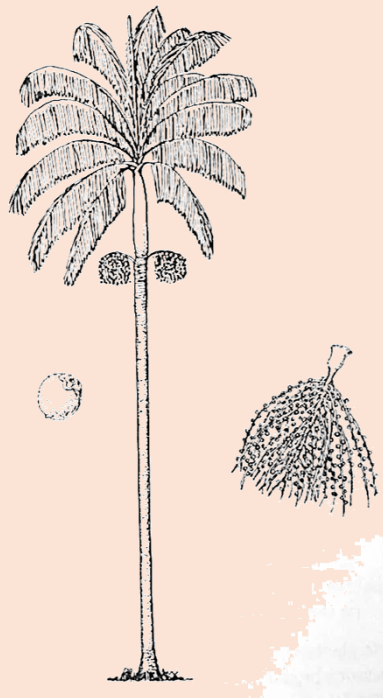
Imagem 2 – Ilustração *Euterpe oleracea*



Fonte: Cymerys e Shanley (2005, p. 163)

Imagem 3 – *Euterpe precatoria*.

Fonte: autores / 2017

Imagem 4 – Ilustração *Euterpe precatoria*.

Fonte: Ferreira (2005, p. 171)

A diferença entre as duas espécies de açazeiro, além das características visíveis e sua incidência também é válido destacar o que Ferreira (2005) aponta que a espécie dificilmente se desenvolve em áreas desmatadas e é menos resistente ao fogo. Apresentam uma sazonalidade diferenciada também sua floração não acontece durante o ano todo, apenas nos meses de fevereiro e março e junho e julho, sua produção também é inferior.

O açaí é um fruto consumido constantemente pelas famílias paraenses, em qualquer hora do dia, durante as refeições principais (almoço e janta), é geralmente acompanhado com peixe frito, charque ou camarões segundo o gosto e o lugar. Além de ser uma comida de sabor atraente e essencial na mesa dos paraenses, o açaí apresenta fatores nutricionais surpreendentes: é considerado com uma das maiores quantidades de antioxidantes do

mundo, devido à presença elevada de vitamina A, junto com cálcio, fósforo e vitamina B1.

O açaí (*Euterpe Oleracea* Mart.), fruto da região amazônica é um alimento funcional cuja polpa apresenta elevado valor energético por conter alto teor de lipídeos como Omegas 6 e 9, além de carboidratos, fibras, vitamina E, proteínas, minerais (Mn, Fe, Zn, Cu, Cr) e grande quantidade de antioxidantes. Antocianinas, proantocianidina e outros flavonóides são os fitoquímicos predominantes, mas as antocianinas são os compostos que contribuem com a maior capacidade antioxidante da polpa do açaí. (Portinho; Zimmermann; Bruck, 2012, p. 15)

Com o crescimento do mercado consumidor e com o conhecimento de seus benefícios o fruto é comercializado em várias regiões do país e também para outros países, mas fora da região amazônica é consumido em forma de energético, sucos ou com misturas particulares. O que difere do estilo de consumo dos maiores produtores, que é considerado como essencial na alimentação de alguns grupos sociais da região amazônica, considerado até mesmo o prato principal das refeições.

AÇAÍ: SINÔNIMO DE PARÁ

“Chegando em qualquer aeroporto do Brasil, podemos perceber a presença de um paraense não pelo sotaque, mas sim pelo isopor que está no nastro das bagagens”, essa é uma das frases que mais ouvi da boca dos paraenses, uma boa descrição que alguns paraenses pesquisados dizem de si mesmos. Com isso, é possível entender a importância que os paraenses dão a essa comida, identificando-se com ela e atribuindo-lhe a máxima importância, e se torna uma forte referência tanto na tradição culinária, como no sentimento de pertencimento às raízes indígenas.

Para alguém externo a esse costume culinário e alimentício, a primeira vez que experimentam o “vinho”, a reação na maioria das vezes é de estranhamento: a cor e a consistência do fruto batido podem lembrar vários outros alimentos, até mesmo um chocolate quente, devido sua coloração e cor. Mas é no primeiro momento, no contato direto com o paladar de quem experimenta pela primeira vez, é possível conhecer e entender que não existe outro sabor que pudesse ser comparado com essa bebida de combinações tão pertinentes e variadas. Se forcarmos uma interpretação e/ou comparação mais próxima de sabor que se percebe, alguém que não está acostumado a esse gosto, poderá responder que inusitadamente poderia ter um sabor de terra. E metaforicamente poderíamos considerar a resposta pertinente por se tratar da identificação da terra paraense, das terras da Amazônia a grande protagonista da existência de tal fruto.

O poder do açaí na cultura paraense não se limita simplesmente as propriedades e características benéficas do fruto elencadas anteriormente, na realidade cotidiana o fruto e seus derivados são o símbolo de pertinência, de cultura e identidade de uma população inteira. A surpreendente descoberta etnogastronômica de uns dos alimentos chave da cozinha paraense abrange um inteiro mundo, que culmina na preparação do “vinho”. O que esse alimento representa é a herança de tradições indígenas e a característica particular de pertencer a um lugar e uma terra de riquezas, na Amazônia paraense.



Para alguém que não conhece de perto a produção de açaí e seu ciclo desde a colheita talvez não perceba o que é necessário para que seus derivados cheguem ao mercado consumidor. Coletar e bater o açaí requer uma grande força física e toda uma organização social de trabalho. Subir no açazeiro com os pés apoiados em uma peconha, que trata-se de um círculo feito de saco amarrado, impulsionando o corpo para cima com a força dos braços e com o apoio das pernas é uma prática muita das vezes aprendida na infância, sendo mais comum na fase da adolescência. Ao chegar embaixo do cacho de açaí, o apanhador pega a faca que levou e corta a ligação entre o cacho e as árvores, assim ele desce do açazeiro com o cacho na mão, a exemplo dos jovens catadores de açaí na comunidade do Japim/Viséu-PA. Mas esse subir e descer com o cacho, embora fundamental ação, apenas inicia o processo, é somente a primeira parte.

Após a coleta é o momento em que começa aquela dinâmica de tradição ligada à cultura de organização social do trabalho dos povos da Amazônia. O mecanismo de organização e preparação acaba sendo um “trabalho” de equipe, onde os participantes colaboram para poder ao final também compartilhar e usufruir do “vinho”. Nas comunidades tradicionais, e geralmente nos lugares onde a energia elétrica chegou há pouco tempo e poucas pessoas possuem a máquina para bater açaí, é ainda muito forte a preparação do “vinho” de mão, momento em que os moradores machucam o fruto com algum objeto um pouco mais pesado.

Após ter tirado os caroços do cacho, coloca-se a fruta na água morna. Esse processo serve para que a água possa matar e tirar eventuais insetos no meio dos frutos, além de amolecer os caroços. O momento torna-se mais enriquecedor ainda quando durante o processo de fazer o “vinho” Dona Graça resolve contar a lenda do açaí na comunidade do Japim / Viséu-PA. Ela fazendo o “vinho” do açaí e narrando que a origem do fruto deriva de uma tribo indígena paraense que ficou sem comida e que para suprir a essa falta o cacique mandou matar as crianças da aldeia, inclusive a neta dele, filha de sua filha Iaça. A filha do cacique ficou muito triste com toda aquela situação, e um dia andando no mato viu a imagem da filha perto de uma palmeira, a índia abraçou a planta, e quando o pai dela chegou viu-a chorando, abraçada a essa palmeira que tinha pequenos frutos pretos. Então o cacique decidiu cortar esse fruto e fazer um suco para dar ao seu povo para que não morressem de fome. E para homenagear a filha decidiu colocar o nome da palmeira de açaí, invertendo as letras do nome de Iaça, que achou a palmeira, permitindo a sobrevivência do grupo.

O conto que foi repassado durante a atividade de bater açaí, se encaixa perfeitamente em que Fernandes e Fernandes (2015, p. 141 e 142) chamam de *modus operandi do repasse do saber*:

Exemplo de que existe uma sistematização implícita no saber-fazer do praticante do saber tradicional é a tendência que este apresenta de construir textos “explicativos”, de sua realidade e expectativas, mediante o uso de gêneros narrativos, tais como os relatos de experiência, os contos e causos e os mitos, que conferem relação mimética e verossímil entre o sujeito-narrador e a realidade focada. [...] Ao observarmos a natureza privilegiada

da narrativa como *modus operandi* de repasse do saber, pode-se concluir que o uso da linguagem entre os povos tradicionais, além de sistêmica, contém elementos da concepção de mundo destas na mesma proporção que nos diz muito acerca da complexidade dessa concepção. (Fernandes; Fernandes, 2015, p. 141-142)

A vida cotidiana vê-se construída e classificada dentro de um conjunto de aprendizagens, de saberes que são parte constituinte da realidade totalitária. Focando a atenção no *modus operandi*, das comunidades tradicionais, o que mais chama a atenção do observador consiste na capacidade de interação entre os sujeitos que cumprem a tarefa de bater os frutos para a retida do “vinho” e o objeto (o açáí), o envolvimento é semelhante a prática de uma atividade rotineira ou cotidiana, como se fosse o que mais sabem fazer.



O que Sena, Santos e Barros (2014) chamam de *axé* dos componentes naturais da vida, interação total entre a prática cotidiana e a narrativa, destacamos que o açáí é parte constituinte da formação, da cultura e da sobrevivência de uma grande região, não apenas de um grupo social, mas de vários grupos que compartilham do mesmo interesse gastronômico. Realmente, ao perguntarmos o que o açáí representa na vida de um

paraense, além da resposta óbvia de um fruto, a maioria das pessoas identifica o açaí como umas das principais fontes de autossustentabilidade dentro de um sistema sociocultural que está em constante mudança.

A CONSTRUÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DO SABOR

Tantos os índios como os negros eram, de fato, realidades tão amplas e diversificadas que muito se perdeu ou deixou de lado na construção da imagem culinária nacional. Como exemplo, vejamos o caso do tão apreciado tucupi de nossos dias, segundo informações que nos chegam por intermédio de conde Ermano Strandelli, uma das principais fontes de Câmara Cascudo para a culinária amazônica. Sua variedade no século XIX era bem maior que hoje. Havia vários tucupis: o *tycupy* curado ao sol e aquele que resultava da cocção do sumo da mandioca ralada; o *isátaia*, temperado com formigas e pimenta; e o *tycupy pixuna*, apurado ao fogo até alcançar a cor de mel de cana. O que nos chega hoje é apenas o tucupi que resulta da cocção do caldo da mandioca-brava, ao qual se acresce pimenta de cheiro; as demais formas se perderam pelo caminho e, mesmo na Amazônia, não parece existir memória delas. Assim, está claro que a construção do que se chama de identidade nacional é algo que além de reunir, suprime muita coisa. (Dória, 2009, p. 67)

Em referência aos aspectos pontuados pelo autor podemos constatar que muita coisa se perde ao longo dos anos, principalmente nas influências e contribuições culinárias, permanece aqueles aspectos mais usáveis e atualmente os economicamente mais viáveis. O açaí sofreu alterações históricas e culturais, principalmente em outras regiões que na atualidade consomem, entretanto é válido destacar que o fruto do açaí é um elemento que insiste em permanecer na prática culinária amazônica, o que nos faz refletir sobre o grau de sua importância. Pois trata-se de uma planta de fácil cultivo e com um curto período de amadurecimento, além de outros motivos que exigiriam um mergulho mais profundo na construção da identidade gastronômica de uma população.

Existem ainda relações simbólicas que insistem em permanecer na prática do cultivo e do processo de elaboração do vinho, por exemplo, algumas pessoas não consomem o açaí batido em máquina, pois justificam que este perde seu sabor. O açaí pode ainda estar no centro da organização familiar e/ou comunitária, em que todos contribuem com as atividades que envolvem o ritual de produção do vinho.



De acordo com Freyre (2007, p. 56-57) “No extremo Norte do país, as docerias tradicionais se considerariam indignas se sua arte se fossem obrigadas a usar na feitura de açaí, por exemplo, outras vasilhas que não fossem a panela ou o alguidar de barro”, a ligação aos objetos interligados a feitura do açaí e seus derivados também modifica-se com o passar do tempo, na verdade, acreditamos que essas ligações readequam-se, adquirem uma nova roupagem e novos significados.

Não são mais os alguidares de barro que compõe o cenário da preparação do açaí, mas panela de alumínio e baldes de plástico, novos objetos e novos e velhos sentidos para o fruto tão presente no cotidiano de muitas comunidades tradicionais amazônicas, mas não só, pois o açaí ganhou espaço nas grandes capitais, se reconfigurando em novos usos e novos sentidos sociais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em conclusão podemos dizer que o açaí é o rastro de uma cultura indígena viva e ativa no Pará. A tradição ligada a este fruto é forte, e muitas comunidades ainda aproveitam da forma mais natural, apesar de que os tempos tenham mudado muitos costumes.

As relações simbólicas do homem com a natureza permanecem forte dentro das comunidades a quais através desse “rito” conseguem fortalecer a própria cultura e os ligações familiares, dando continuidade àquele “axe” que pode ser vivido na experiência cotidiana das comunidades tradicionais, depositárias de saberes preservado como tradição e imagem das raízes de um povo.

Segundo Castells (1999),

A construção de identidade vale-se de matéria prima fornecida pela história, geografia, biologia instituições produtiva e reprodutiva pela memória coletiva e fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso. Porém, todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social bem como em sua visão de tempo/espço. (p. 23)

Se por um lado o açaí ganhou espaço em outras partes do Brasil, como Rio de Janeiro e São Paulo, em locais especializados em bebidas energéticas que visam suprir demandas oriundas de frequentadores de academias, o fruto ainda marca a identidade de muitas comunidades tradicionais amazônicas, pois continua por ser o principal alimento, mas também o símbolo culinário que marca não só um modo de se alimentar, mas um modo de estar em sociedade, o modo amazônico de vida.

REFERÊNCIAS

- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Vol. II. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CYMERYS, Margaret; SHANLEY, Patrícia. Açai: *Euterpe oleracea* Mart. In: SHANLEY, Patrícia. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- FERNANDES, Daniel dos Santos; FERNANDES, Guilherme dos Santos, “A experiência próxima”: saber e conhecimento em povos tradicionais”. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 9, n. 1, p. 127-150, jan./jun. 2015.
- FERREIRA, Evandro. Açai: *Euterpe precatoria* Mart. In: SHANLEY, Patrícia. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.
- PORTINHO, José Alexandre; ZIMMERMANN, Livia Maria; BRUCK, Mirian Rotnes. Efeitos Benéficos do Açai. **International Journal of Nutrology**, v. 5, n. 1, p. 15-20, jan./abr. 2012.
- SENA Cleve; SANTO, Rita de Cassia S. Azavedo; BARROS, Flávio Bezerra. A biodiversidade tem axé? Sobre apropriações de animais e plantas no candomblé. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 24, n. 2, p. 221-222, abr./jun. 2014.