



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



Colheita do fruto do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e consumo em estabelecimentos agrícolas familiares

Harvest of the acai fruit (Euterpe oleracea Mart.) and consumption in family farms

AGUIAR-ROCHA, Amália; MARTINS, Paulo; SIMÕES, Aquiles

Universidade Federal do Pará, agr.aguiar@gmail.com;
martinspaulo689@gmail.com; moinaiu@gmail.com

Tema Gerador: Campeinato e Soberania Alimentar

Resumo

O trabalho teve por objetivo analisar o período de extração do açaí e o hábito alimentar do fruto pelas famílias das comunidades rurais Manoel Raimundo e Juba no município de Cametá, Estado do Pará. A metodologia aplicada foi a abordagem qualitativa, apoiada em pesquisas bibliográficas, observação da paisagem, observação participante e entrevistas não-diretivas com informantes-chaves. A pesquisa concluiu que o açaí consumido nos estabelecimentos agrícolas não segue a mesma exigência do mercado convencional quanto ao estado de maturação do fruto e os cuidados sanitários no momento da coleta do fruto. Por outro lado a utilização do açaí para seus derivados constituem um reflexo da manifestação sociocultural advinda dos valores e significados dos grupos familiares através dos conhecimentos intergeracionais.

Palavras-chaves: extrativismo; maturação; hábitos alimentares; segurança alimentar.

Abstract

The objective of this study was to analyze the extraction period of the açaí and the food habit of the fruit by the families of the rural communities Manoel Raimundo and Juba in the municipality of Cametá, State of Pará. The methodology applied was the qualitative approach, by bibliographic research, observation of landscapes, Participant observation, and non-directive interviews with key informants. The research concluded that the açaí consumed in the agricultural establishments does not follow the same requirement of the conventional market in the state of maturation of the fruit and to the health care at the time of the collection of the fruit. On the other hand, the use of açaí for its derivatives is a reflection of the sociocultural manifestation derived from the values and meanings of the family groups through intergenerational knowledge.

Key-words: extractivism; maturation; eating habits; food security.

Introdução

O açaí é uma das frutas mais consumidas atualmente no estado do Pará. Esse fruto apresenta grande potencial socioeconômico pois além de propiciar prazer gustativo para quem o aprecia traz renda para quem o cultiva, maneja e comercializa. O açaí pode ser direcionado tanto para o consumo, “açaí para beber”, quanto para a comercialização, “açaí para vender”. Mas antes de qualquer finalidade, o açaí deve ser coletado e esse processo de coleta se difere quanto as estratégias e tomadas de decisões dos agricultores em relação a escolha do mês no ano e ao estado de maturação do fruto.

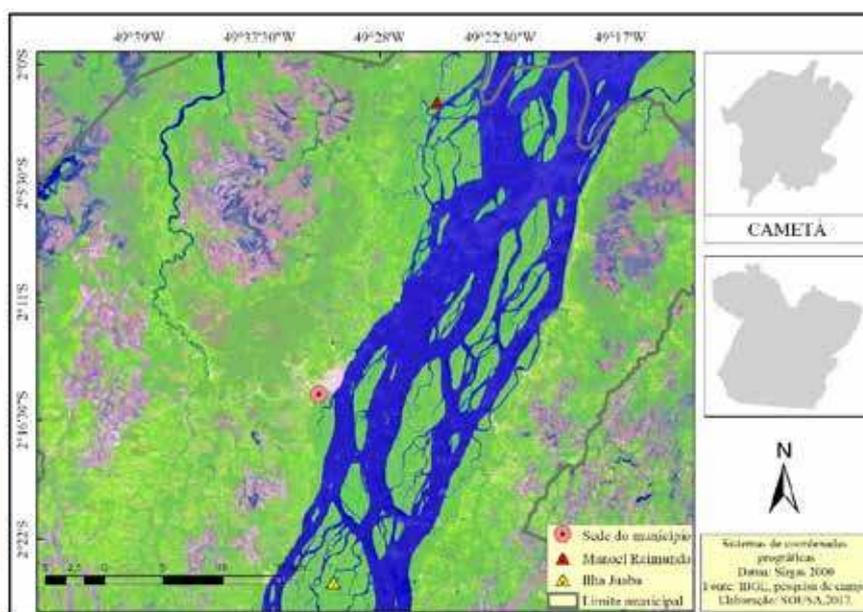


Hoje tem-se exigido uma padronização de hábitos alimentares saudáveis em todo o mundo. A exigência da aparência perfeita dos frutos é um dos tópicos mais destacados nas propagandas veiculadas. No entanto, a diversidade social mostra que o paladar humano é capaz de apreciar alimentos diferenciados trazendo autonomia e segurança alimentar a quem assim prefere. Por isso, a pesquisa adentra o campo rural para exemplificar que a alimentação local pode fornecer condições saudáveis sem ter que suprimir uma cultura local, bem como de autonomia agrícola. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi analisar a relação existente entre o período de extração do açaí e o consumo do fruto pelas famílias locais a partir da identificação da diversidade de práticas agrícolas e hábitos alimentares dos atores locais.

Metodologia

Caracterização do local de estudo

O município de Cametá está localizado na margem esquerda do rio Tocantins (RODRIGUES et al., 2000) e pertence a mesorregião do nordeste paraense e a microrregião de Cametá (SOUZA, 2002; CORRÊA, 2010). Limita-se ao Norte com Limoeiro do Ajuru; ao Sul com Mocajuba; a Leste com Igarapé-Miri e a Oeste com Oeiras do Pará (BATISTA, 2013). Sua sede municipal possui as coordenadas geográficas: latitude: 2° 15' 15" Sul; longitude: 49° 30' 44" Oeste de Greenwich. Atualmente possui uma população estimada de 132.515 habitantes em uma superfície territorial de 3.081,367 km² perfazendo uma densidade demográfica de 39, 23 hab/km² (IBGE, 2017) Pará.



Mapa 1 Localização das comunidades de estudo no município de Cametá, PA.

Fonte: Pesquisa de campo.



A metodologia aplicada foi a abordagem qualitativa, apoiada em pesquisas bibliográficas, observação da paisagem, observação participante e entrevistas não-diretivas com informantes-chaves. As localidades de maior interesse que estão incluídas no estudo se situam no distrito de Janua Coeli (setor de baixo), na comunidade Manoel Raimundo, e no distrito de Juaba (setor de cima) na comunidade Juba no município de Cametá. Nestes distritos, foram selecionados 5 agricultores que exploram o açaizeiro. Esses agricultores foram estudados quanto aos aspectos socioeconômico e agrícolas para uma análise agroecológica dos hábitos alimentares em relação ao sistema de coleta do fruto para consumo próprio.

Resultados e discussão

A coleta do fruto

A prática da coleta do açaí é fundamental para a reprodução social da família, sendo por vezes a principal base da renda do estabelecimento. Vários fatores são determinantes para que os agricultores realizem a colheita, tais como: o mercado interno e externo, o consumo diário no estabelecimento e as necessidades básicas das famílias quanto os bens materiais.

Embora o volume de produção do açaí nos meses de inverno (baixa produção) e verão (alta produção) amazônico ainda seja diferenciado os agricultores do município de Cametá possuem uma produção básica para o consumo interno e realizam a coleta do fruto todos os meses do ano. Isso porque as práticas de manejo são efetuadas constantemente nas áreas produtivas proporcionando uma continuidade da produção como mostrado no quadro 1:

Quadro 1 Período de colheita do fruto do açaí nos estabelecimentos agrícolas

Colheita do açaí	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Safra de verão							■	■	■	■	■	■
Safra de inverno	■	■	■	■	■	■						
Consumo no estabelecimento agrícola	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fonte: Pesquisa de campo.

O momento da colheita também é diferenciado de acordo com o objetivo dos membros da famílias. Caso a destinação do açaí seja para comércio interno e externo os agricultores locais utilizam instrumentos de higienização sanitária (peconha ou gancho, facão, luvas para debulhar, lona plástica ou “enserado” e pano) conforme regras de qualidade da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e colhem o açaí em



maturação ideal preto ou tuíra. No entanto, essa mesma regra não é válida quando para o consumo familiar em que utilizam somente a peçonha, facão ou faca pequena e paneiro. Isso porque a família não apresenta a mesma exigência quanto ao aspecto de coleta devido a técnica de subir nas touceiras de açai ter sido aprendida ao longo de gerações sem a utilização de tais recursos materiais.

Consumo nos estabelecimentos

O consumo do fruto do açai pelas famílias ribeirinhas segue padrões familiares específicos com tendência a divisão de tarefas a partir do gênero. Os homens, em sua maioria, ficam responsáveis pela colheita dos frutos (independente da maturação), a partir das 6h da manhã enquanto que as mulheres, no beneficiamento do fruto.

Logo após a colheita, o fruto é dividido em porções diferenciadas conforme a finalidade: mingau, “degustação” com farinha e bebida (vinho) tradicional. Assim, o açai pode ser consumido em diferentes formas como observado na figura 3, sendo que em horários específicos. Para o lanche da manhã, a partir das 9h, é servido o mingau de açai para as crianças, jovens e adultos. O fruto natural misturado com a farinha é um hábito peculiar de alguns membros do estabelecimento, sem restrição de faixa de idade e gênero. Já a bebida do açai é servida no almoço, a partir do 12h, juntamente com os outros alimentos.

Para a fabricação do vinho, os frutos são primeiramente lavados com a água do rio, por vezes filtrada (para eliminação de areia, insetos ou restos vegetais que ficaram no paneiro) e postos, em seguida, em descanso em água morna (a água não pode ser quente pois endurece a casca do caroço) por 10 a 15 minutos afim de amolecer a casca do fruto, bem como eliminar possíveis micro-organismos prejudiciais à saúde. Posteriormente, são batidos em batedeiras próprias dos agricultores. Dependendo da qualidade dos frutos, tem-se uma bebida de coloração diferenciada a partir da maturação conforme figura 3. Os agricultores sabem diferenciar o paladar de cada bebida produzida, bem como apresentam preferências de maturação, sendo o tuíra (alto teor de antocianinas com presença de uma camada externa branca em volta dos frutos) o de melhor qualidade. No entanto, isso não é fator de exclusão na alimentação já que esta é considerada a comida de maior preferência da família caracterizando uma autonomia e proporcionando segurança alimentar aos estabelecimentos locais.



Figura 3: Diferentes formas alimentares diárias a partir do fruto de açai. 1 – bebida com açai parau (frutos semipretos com presença de coloração verde); 2 – Bebida com açai preto; 3 – Fruto de açai com farinha; 4 – Mingau de açai.

Fonte: Pesquisa de campo.

Conclusão

Os hábitos dos agricultores das comunidades baseiam-se em padrões socioculturais repassados de geração a geração. O açai está associado como uma “comida”, pois fornece prazer a quem o consome e não somente sobrevivência. Comer o açai é uma forma simbólica expressada pelo modo de consumo das famílias rurais, pois, neste caso, está sendo utilizado em sentido concreto (em relação ao fruto com a farinha) e abstrato (já que fala-se da polpa processada após a colheita) da palavra. Portanto, o fruto é consumido em quase todos os períodos de maturação do fruto, exceto quando está em coloração totalmente verde pois a textura e sabor “rançoso” não é aceito pelo paladar dos agricultores.

Referências

BATISTA, K. T. Avaliação da sustentabilidade de agroecossistemas familiares agroextrativistas de açazeiros na região das ilhas do município de Cametá, Pará. 2013. 155f. Dissertação (Mestrado). Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



CORRÊA, E. de J. A. O arranjo produtivo local dos construtores de barcos artesanais: fundamentos para o desenvolvimento endógeno do Baixo Tocantins (PA). 2010.103 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2017. Disponível em <<<http://www.cidades.ibge.gov.br/v3/cidades/municipio/1502103>>> Acesso em 08 mar 2017.

RODRIGUES, T. E. et al. Zoneamento agroecológico do Município de Cametá, Estado do Pará. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2000. 43p. (Documentos, 55).

SOUZA, P. C. A. de,. Aspectos ecológicos e genéticos de uma população natural de *Euterpe oleracea* Mart. no estuário Amazônico. 2002. 60f. Dissertação (Mestrado) ESALQ, Piracicaba - SP, 2002.