



Universidade Federal do Pará
Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental
Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas

Fagner Freires de Sousa

Miriti: o Açaí do Inverno?

Extrativismo, Comercialização e Consumo de Frutos de *Mauritia flexuosa* L.f. no Estuário
Amazônico

Belém
2016

Fagner Freires de Sousa

Miriti: o Açaí do Inverno?

Extrativismo, Comercialização e Consumo de Frutos de *Mauritia flexuosa* L.f. no Estuário Amazônico

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas. Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Dr. Flávio Bezerra Barros

Co-Orientadora: Dr^a. Camila Vieira-da-Silva

**Belém
2016**

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da UFPA

Sousa, Fagner Freires de, 1992-
Miriti: o açaí do inverno? extrativismo,
comercialização e consumo de frutos de mauritia flexuosa
l.f. no estuário amazônico / Fagner Freires de Sousa. -
2016.

Orientador: Flávio Bezerra Barros;
Coorientadora: Camila Vieira-da-Silva.
Dissertação (Mestrado) - Universidade
Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e
Desenvolvimento Rural, Programa de Pós-Graduação
em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2016.

1. Miriti - Extrativismo - Abaetetuba (PA).
2. Miriti - Consumo - Abaetetuba (PA). 3. Miriti
- Comercialização. I. Título.

CDD 22. ed. 338.174974098115

Fagner Freires de Sousa

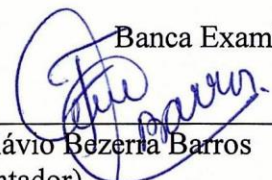
Miriti: o Açaí do Inverno?

Extrativismo, Comercialização e Consumo de Frutos de *Mauritia flexuosa* L.f. no Estuário Amazônico

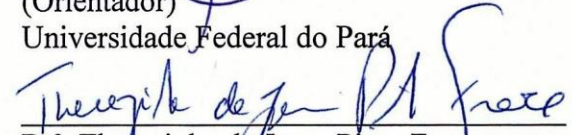
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, da Universidade Federal do Pará – UFPA e Embrapa Amazônia Oriental, como pré-requisito para a obtenção do título de mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Data da aprovação: Belém (PA), ____ de _____ de 2016.


Banca Examinadora



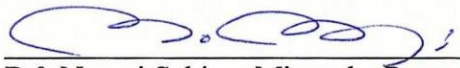
Dr. Flávio Bezeria Barros
(Orientador)
Universidade Federal do Pará



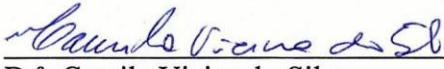
Dr.ª Therezinha de Jesus Pinto Fraxe
(Membro Titular - Examinadora Externa)
Universidade Federal do Amazonas



Dr.ª Márlia Regina Coelho-Ferreira
(Membro Titular - Examinadora Externa)
Museu Paraense Emílio Goeldi



Dr.ª Noemi Sakiara Miyasaka Porro
(Membro Suplente)
Universidade Federal do Pará



Dr.ª Camila Vieira-da-Silva
(Co-Orientadora)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

As mulheres da minha vida, minha
mãe, Telma Freires, minhas avós
Francisca Freires e Noêmia Pontes
(*In memoriam*) e minha namorada,
Josiele Andrade.

A todos os ribeirinhos e ribeirinhas
extrativistas de miriti.

AGRADECIMENTOS

A Deus por me conceder saúde, força e perseverança pra lutar pelos meus objetivos.

A minha mãe, Telma, pela educação, apoio e amor incondicional; as minhas irmãs Taty e Suania, pelo apoio; a minha avó, Francisca, por todo carinho e apoio que sempre me concedeu e; aos demais familiares, pelo incentivo de sempre.

Aos meus tios Francisco e Nice, por terem me acolhido em Belém e a minha priminha, Nayla, por todo o carinho.

A minha namorada, amiga e companheira de todas as horas, Josiele Andrade, por todo amor, compreensão e companheirismo durante todo o trajeto do mestrado.

Ao Prof. Flávio Bezerra Barros e à Camila Vieira-da-Silva pela orientação competente, conhecimento transmitido, pelos conselhos, pelas críticas e pela amizade. Com certeza foi uma parceria que deu certo e possibilitou o sucesso desse trabalho.

Ao corpo docente do MAFDS por todos os ensinamentos que com certeza farão a diferença na minha vida pessoal e profissional. Em especial às professoras, Noemi Porro, Sônia Magalhães, Lívia Navegantes, Dalva Mota e ao prof. Gutemberg Guerra pelas sugestões de leituras e indicações metodológicas que muito contribuíram para bom desenvolvimento desta dissertação.

As bancas de qualificação, Prof^a. Lívia Navegantes, Dr^a. Márlia Coelho-Ferreira, Prof^a. Noemi Porro e Dr^a. Therezinha Fraxe pelas muitas contribuições.

Aos amigos da TURMAFDS14, que dividiram comigo bons e maus momentos durante essa jornada, em especial ao Genisson (Saracá), Anny, Natasha, Walmiro e Cezário pelas muitas contribuições e pela amizade sincera e ao Frank pelas críticas construtivas, sugestões de leitura e contribuições ao texto.

A todos os amigos do BioSE pelos conhecimentos e alegrias compartilhados, e em especial ao Artur, Bruno, Débora e Gil pelas contribuições na dissertação, pela amizade e incentivo.

Aos meus amigos, Alinne, Carlos, Fernanda, Layane, Ludmila, Nayara, Henrique, Patrícia e Almir, que mesmo de longe me incentivaram e apoiaram nesta caminhada.

Aos extrativistas e às extrativistas de miriti de Sirituba por me receberem de braços abertos em suas casas, por todo o tempo dedicado a responder meus inúmeros questionamentos e por me apresentarem o mundo das águas. A eles e a elas toda a minha gratidão e admiração.

Ao senhor Marcos e dona Leó, pela acolhida em Sirituba, pela amizade e pelo apoio que oportunizou a realização das atividades de campo.

Ao Laboratório de cartografia da UFPA pela confecção do mapa.

A CAPES pela bolsa de estudos concedida.

A Universidade Federal do Pará pelos recursos humanos e financeiros que possibilitaram a realização do mestrado.

RESUMO

Visando analisar o potencial do extrativismo de frutos de miriti para a reprodução social ribeirinha e conservação da biodiversidade frente à “açaiização” dos estabelecimentos de produção familiares (EPF's) do estuário amazônico, empreendemos pesquisa de campo junto a 22 famílias ribeirinhas na ilha Sirituba, Abaetetuba – PA, onde o extrativismo de miriti ainda é recorrente. Na condução da pesquisa utilizamos o estudo de caso como estratégia metodológica, nos valendo de observação participante, aplicação de questionários semiestruturados, entrevistas não diretivas e diário de produção, os quais oportunizaram apreender as práticas utilizadas nesse sistema, a divisão social do trabalho, a formação de circuitos de comercialização e a utilização do miriti na alimentação diária. Com intuito de conhecer os usos alimentares do fruto na cidade de Abaetetuba, realizamos entrevistas com mingauleiros de miriti e observação participante na praça de alimentação das duas últimas edições do Miriti Fest. Os resultados revelaram um vasto conhecimento por parte dos ribeirinhos sobre o miriti e a existência de uma relação de reciprocidade entre homens e palmeiras, as quais sinalizam para a conservação da espécie. No aspecto produtivo, constatamos a intensa participação da família no trabalho com o miriti que é realizado conjuntamente, oportunizando a troca de saberes entre gerações, o que favorece o fortalecimento da tradição em torno do extrativismo desta palmeira. O potencial econômico da atividade também foi evidenciado, com forte demanda pelo fruto e seus derivados na cidade de Abaetetuba, principal mercado acessado pelos extrativistas, comercializa-se cerca de 125 t. por mês, destacando-se os circuitos curtos de comercialização (venda na feira e por encomenda), os quais possibilitam uma renda média mensal superior ao salário mínimo e faturamento médio por safra semelhante ao da extração do açaí. Os usos alimentares do fruto foram registrados tanto no contexto rural, onde integra todas as refeições, contribuindo significativamente para segurança e soberania alimentar, quanto no contexto urbano, onde é consumido no dia-a-dia, principalmente na forma de mingau e, ressignificado, torna-se “comida de festa” durante o Miriti Fest. Assim, concluímos que o extrativismo do miriti é uma atividade produtiva tradicional com potencial para garantir a reprodução ribeirinha durante a entressafra do açaí e contribuir para a conservação da biodiversidade, caso realizado de forma sustentável. Acrescentamos ainda, a necessidade de investimentos em políticas públicas voltadas ao incentivo dessa prática e ao fortalecimento da cadeia produtiva do miriti.

Palavras-chave: Agroextrativismo; conhecimento tradicional; mercado local; segurança e soberania alimentar; desenvolvimento sustentável.

ABSTRACT

To analyze the potential of miriti fruit extraction to riverine social reproduction and front biodiversity conservation to “açaiização” of family production units (UPFs) the Amazon estuary, we undertook field research with 22 riverine families in Sirituba island Abaetetuba - PA, where the miriti extraction is still recurring. In search of driving used the case study as a methodological strategy, using the participant observation, application of semi-structured questionnaires, non-directive interviews and daily production during the 2015 harvest season (January-May), which made it possible to apprehend the practices used in this system, the social division of labor, the formation of marketing channels and the use of miriti in the daily diet. In order to know the eating of the fruit uses in Abaetetuba, we conducted interviews with mingauleiros of miriti and participant observation in the food court of the last two editions of Miriti Fest. The results revealed a vast knowledge on the part of riverine on miriti and the existence of a relationship of reciprocity between men and palm trees, which point to the conservation of the species. In the production aspect, we found the intense family participation in work with miriti which is held collectively, providing opportunities for the intergenerational exchange of knowledge, which favors the strengthening of tradition about the extraction of the palm. The economic potential of the activity was also evident, with strong demand for the fruit and its derivatives in Abaetetuba, the main market accessed by Sirituba extractive, are commercialized about 125 t. per month, short marketing circuits highlighting (for sale at the fair and on demand), which make possible an average monthly income above the minimum wage and average revenue per crop similar to the açai extraction. The food uses of fruit were recorded both in the rural context, which includes all meals significantly contribute to food security and sovereignty, as in the urban context, where it is consumed on a day-to-day, mostly in the form of porridge and reinterpreted makes if “party food” during Miriti Fest. Thus, we conclude that the miriti extraction is a traditional productive activity with the potential to ensure the riverine reproduction during the açai off season and contribute to biodiversity conservation if done sustainably. We add also the need for investments in public policies to encourage this practice and to strengthen the productive chain of miriti.

Key-words: Agroextractivism; traditional knowledge; local market; food security and sovereignty; sustainable development.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. OBJETIVOS	15
2.1 OBJETIVO GERAL.....	15
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
3. REVISÃO DE LITERATURA	16
3.1 O EXTRATIVISMO DE PFNMs: DA SUPEREXPLORAÇÃO A CONSERVAÇÃO ...	16
3.2 O EXTRATIVISMO E A CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE	19
3.3 A COMERCIALIZAÇÃO DE PFNM'S EM MERCADOS LOCAIS: UMA GUIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL.....	20
REFERÊNCIAS	23
4. ARTIGO I - A ILHA SIRITUBA, OS RIBEIRINHOS E O EXTRATIVISMO DE MIRITI*	27
Introdução	27
Metodologia	28
A ilha Sirituba	28
Alguns aspectos da vida nas comunidades	30
Ribeirinhos: os camponeses da várzea?	33
O ambiente de várzea e o sistema de produção ribeirinho	35
O extrativismo de miriti na ilha Sirituba	38
O manejo	40
A coleta	41
Transporte para a casa	46
Colocar para “pretar”	47
Amolecimento	48
Raspagem	50
Transporte para cidade e comercialização	53
Referências	54
5. ARTIGO II - ETNOECOLOGIA DO EXTRATIVISMO DE MIRITI (<i>Mauritia flexuosa</i>, L.f.) NA AMAZÔNIA BRASILEIRA: CONHECIMENTOS E PRÁTICAS DOS POVOS RIBEIRINHOS**	58
Introdução	58
Miriti, uma palmeira santa	60
Metodologia	62
Caracterização da Área de Estudo	62

Resultados e Discussão	67
Conhecimento tradicional dos ribeirinhos sobre o miriti.....	67
Idades, cores, formas e sabores: o sistema de etnoclassificação ribeirinho	69
A tradição que se reinventa: transformações e inovações no extrativismo de miriti	75
Conclusão	81
Referências Citadas	82
6. ARTIGO III - MIRITI, O AÇAÍ DO INVERNO? O MERCADO “INVÍSEL” DE FRUTOS DE <i>Mauritia flexuosa</i> EM ABAETETUBA, ESTUÁRIO AMAZÔNICO*** .	88
Introdução	89
Metodologia.....	90
Métodos de Coleta de Dados	91
Resultados e Discussão	92
Caracterização dos EPF’s que praticam o extrativismo de miriti.....	92
A rota do miriti e os agentes da comercialização	94
Contribuição do extrativismo do miriti para a reprodução ribeirinha.....	105
Conclusão	108
Referências	108
7. ARTIGO IV - “COMIDA DO SÍTIO, COMIDA DE FESTA, COMIDA DE TODOS”: APROPRIAÇÕES E USOS ALIMENTARES DO MIRITI NOS CONTEXTOS RURAL E URBANO DE ABAETETUBA, PARÁ****	112
Introdução	113
Alguns apontamentos sobre o campo de pesquisa	114
Metodologia.....	115
“A gente come o miriti, toma o vinho, faz mingau e assim vai levando”: o miriti na alimentação ribeirinha em Sirituba	116
O miriti do bebe.....	117
A gente come o miriti	118
A gente toma o vinho.....	119
A gente faz o mingau	120
O mingau e os mingauleiros de miriti: consumo, trabalho e sociabilidade	121
Miriti, comida (d)e festa: diversidade culinária no Miriti Fest	123
Para concluir.....	127
Literatura Citada.....	128
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	131

1. INTRODUÇÃO

Os camponeses da várzea amazônica podem ser conceituados como povos e comunidades tradicionais multifacetadas que se metamorfoseiam de acordo com o tempo e o espaço, através de estratégias, conhecimentos e práticas que lhes possibilitam reproduzir-se material e simbolicamente, conservando seu modo de vida (HARRIS, 2006), que está diretamente correlacionado ao ambiente “anfíbio”¹ (FRAXE, 2000). A água, a terra e a floresta são a tríade elementar desses grupos sociais (WITKOSKI, 2007), configurando-se como locais de lazer, de brincadeiras diárias, morada de seres encantados e principalmente lugar de trabalho, de onde o ribeirinho e sua família extraem os elementos necessários para a sua reprodutibilidade.

Ao tomar as florestas como lugar de trabalho, o ribeirinho se apropria dos recursos ofertados pela natureza, sejam eles vegetais ou animais. As florestas de várzea do estuário amazônico apresentam um histórico de exploração indiscriminada desde tempos coloniais e atualmente sob economia capitalista, o que reduziu drasticamente a disponibilidade de recursos economicamente úteis; os estoques madeireiros, por exemplo, foram praticamente esgotados. Hoje, com a paisagem completamente alterada, predominam as palmeiras nestas florestas em função de sua adaptabilidade a esse ambiente e da atividade humana que vêm realizando adensamento de algumas espécies, em especial o açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) realizado nas últimas décadas (GAMA; BOTELHO; BENTES-GAMA, 2002; SANTOS; JARDIM, 2006), configurando o que Hiraoka (1993) veio a chamar de “açaização” da paisagem.

O açaí é uma palmeira genuinamente brasileira que constitui a base alimentar de grande parte dos povos da várzea amazônica, a qual nos últimos anos veio a despontar como uma frutífera de elevado valor econômico, atingindo os mercados nacional e internacional e tornando-se a principal fonte de renda dos ribeirinhos durante grande parte do ano. Hoje, considerado o ouro negro da Amazônia, figura como a principal espécie nas unidades de produção ribeirinhas, onde vem sendo realizados manejos semi-intensivos e intensivos, eliminando-se as espécies aparentemente sem importância econômica em prol do desenvolvimento do açaizal, prática que já vem levantando a preocupação de muitos especialistas, que temem desequilíbrios ecológicos em decorrência da redução da biodiversidade (WEINSTEIN; MOEGENBURG, 2004; CIALDELLA; ALVES, 2014).

¹ Metáfora utilizada por Therezinha Fraxe para caracterizar os ribeirinhos amazônicos, sujeitos que residem em área de várzea, se reproduzem a partir da terra e das águas, como os anfíbios.

Apesar da incontestável importância econômica do açaí para os ribeirinhos, também questiona-se a sustentabilidade econômica, ecológica e social da exploração de uma única espécie (COTTA, 2010), assinalando para a necessidade de diversificar a gama de espécies exploráveis, principalmente durante a entressafra do açaí.

Neste contexto, desponta a possibilidade de utilizar o miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) como complementar ao provimento de renda hoje oriunda principalmente do açaí, uma vez que: é uma palmeira nativa ainda em abundância em muitas florestas de várzea do estuário amazônico; apresenta período de safra durante a entressafra do açaí e; é tradicionalmente utilizada pelos ribeirinhos, o que pressupõe um vasto conhecimento sobre o seu manejo para fins de economia familiar. A diversidade de usos do miriti vem sendo amplamente divulgada na literatura científica, o que traduz seu inegável papel como uma das palmeiras de grande importância na vida das comunidades tradicionais (ALMEIDA; SILVA, 1994; SUÁREZ, 1966; SHULTES, 1997; VON ANDEL *et al.*, 2000; MÁCIA, 2004; SANTANA *et al.*, 2008; NASCIMENTO *et al.*, 2009; RIBEIRO, 2010; SAMPAIO, 2012; SANTOS; COELHO-FERREIRA, 2012). O potencial tecnológico e nutritivo do fruto também é conhecido, destacando-o como oportuno para a produção de diversos produtos alimentícios (ALMEIDA; AGOSTINI-COSTA, 2008; MANHÃES; SABAA-SRUR, 2011; SANTOS *et al.*, 2011; AQUINO *et al.*, 2012) e como importante alimento funcional, com potencial antioxidante e antimicrobiano (BARRETO; BENASSI; MERCADANTE, 2009; KOLLEN *et al.*, 2013; ROSSO; MERCADANTE, 2007).

O potencial do extrativismo de miriti já vem sendo relatado na literatura, principalmente no Peru, onde o fruto é muito apreciado, com um consumo de cerca de 150 t. mensais na cidade de Iquitos, onde é beneficiado e vendido na forma de polpa, sorvetes, picolés e *curichi* (uma qualidade de suco congelado em saquinhos plásticos), gerando trabalho e renda para muitas famílias rurais e urbanas (DELGADO; COUTURIER; MEJIA, 2007). No Brasil, o miriti também já vem sendo explorado por muitos agricultores e extrativistas e apresenta significativa importância na geração de renda e suprimento alimentar, principalmente durante períodos de escassez de recursos (GALDINO, 2007; MAGALHÃES; COELHO-FERREIRA, 2007; COTTA, 2010; SOUSA; BARROS; VIEIRA-DA-SILVA, 2015). No entanto, as pesquisas assinalam para importância de estratégias de manejo e coleta sustentáveis, a fim de não causar super exploração e levar ao declínio da produção (DELGADO; COUTURIER; MEJIA, 2007; HOLM; MILLER; CROPPER JR, 2008; MANZI; COOMES, 2009).

Neste sentido, tendo em vista a necessidade de fortalecer outras alternativas de produção extrativista na várzea amazônica, principalmente durante o período de entressafra do açaí e, reconhecendo a possibilidade de utilização do miriti, que embora já venha sendo utilizado, pouco se conhece sobre sua cadeia produtiva sob economia de mercado externo, questionamos: **Como estrutura-se o extrativismo do fruto de miriti na várzea amazônica? Essa pode ser uma alternativa para garantir a reprodução ribeirinha no inverno amazônico, período de entressafra do açaí?** Para responder esses questionamentos, nos dedicamos a caracterizar e analisar o extrativismo de miriti a partir de estudo de caso na ilha Sirituba, em Abaetetuba, estuário amazônico, atentando aos aspectos culturais, sociais e econômicos que permeiam essa atividade. Assim, testamos as seguintes hipóteses:

- Os ribeirinhos possuem vastos conhecimentos sobre o miriti, seu manejo e beneficiamento, oportunizando o extrativismo de forma sustentável;
- A exploração econômica do miriti de forma sustentável pode manter a abundância dessa palmeira na várzea, uma vez que ao se tornar economicamente útil ela passará a ser preservada, contribuindo assim para a conservação da biodiversidade, visto os inúmeros serviços ecossistêmicos que esta espécie propicia ao agroecossistema;
- O extrativismo do miriti pode se apresentar como uma importante fonte de renda aos ribeirinhos durante os períodos de escassez de recursos, dentre os quais, a entressafra do açaí, contribuindo significativamente para a reprodução social desse grupo;
- O consumo de miriti faz parte da cultura alimentar da população de Abaetetuba, tanto na zona rural, quanto urbana, apresentando-se assim, como um mercado atual e em potencial expansão.

Dessa forma, esta dissertação está estruturada da seguinte forma: primeiro essa introdução, onde expomos o problema de pesquisa, seguida pelos objetivos e por uma breve revisão de literatura, na qual apresentamos o extrativismo de produtos florestais não madeireiros como oportuno à conservação da biodiversidade e ao desenvolvimento local. Em seguida, por meio de artigos, expomos os resultados da pesquisa. O primeiro, intitulado “A ilha Sirituba, os ribeirinhos e o extrativismo de miriti”, apresenta as comunidades, *locus* deste estudo, os extrativistas e o extrativismo de miriti em Sirituba, trata-se de um artigo descritivo que tem como principal função, dá a conhecer contexto em que se realizou a pesquisa; o segundo, “Etnoecologia do extrativismo de miriti (*Mauritia flexuosa*, l. f.) na Amazônia brasileira: conhecimentos e práticas dos povos ribeirinhos”, aborda os conhecimentos tradicionais ribeirinhos ligados ao miriti, as relações homem-natureza e o caráter dinâmico da

tradição envolta do extrativismo do miriti; o terceiro, “Miriti, o açaí do inverno? o mercado “invisível” de frutos de *Mauritia flexuosa* no estuário amazônico” aborda a importância socioeconômica do extrativismo dos frutos dessa palmeira e as relações sociais que são estabelecidas ao longo dessa cadeia de comercialização; o quarto e último, sob o título “Comida do *sítio*, comida de festa, comida de todos’: apropriações e usos alimentares do miriti nos contextos rural e urbano de Abaetetuba, Pará”, volta-se à análise do miriti enquanto comida (e cultura), que ultrapassa as margens da ilha e, na cidade de Abaetetuba, torna-se “comida de todos”. Por fim, apresentam-se as conclusões possibilitadas por essa investigação e pontuam-se algumas sugestões para o fortalecimento do extrativismo sustentável de miriti em Abaetetuba.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar o potencial do extrativismo do fruto de miriti praticado por famílias ribeirinhas na ilha Sirituba, Abaetetuba – PA para a reprodução social ribeirinha e conservação da biodiversidade frente à “açaiização” das UPFs do estuário amazônico.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

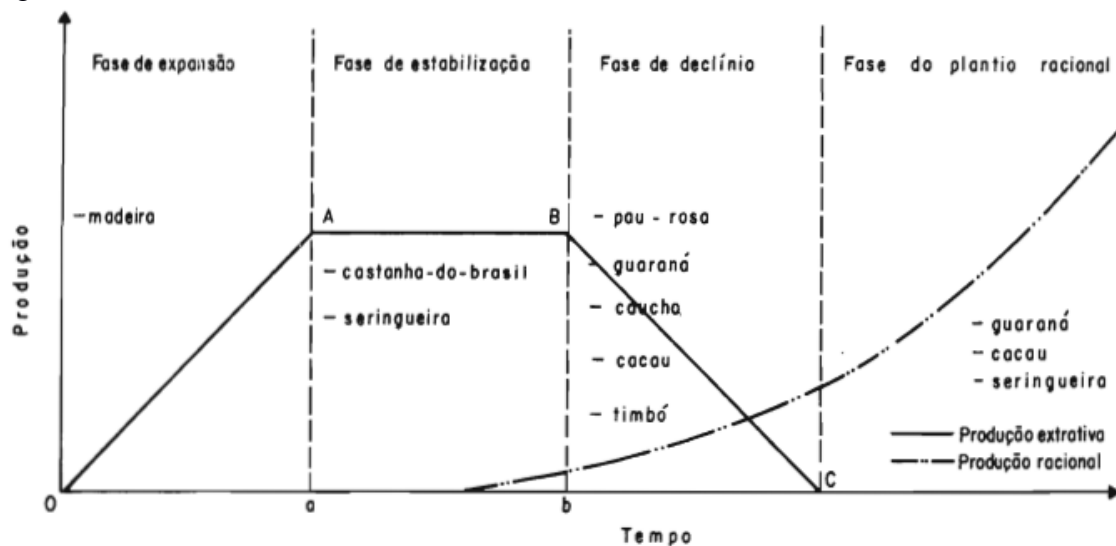
- Caracterizar o extrativismo do miriti, identificando os conhecimentos, práticas e crenças que o constitui;
- Identificar e analisar a constituição de redes sociais e as relações de troca na cadeia de comercialização do miriti, assim como a contribuição econômica do mesmo para a unidade de produção ribeirinha;
- Analisar a importância do miriti no sistema alimentar dos ribeirinhos, no tocante a aquisição de renda e alimentação e contribuição para segurança e soberania alimentar;
- Analisar o uso alimentar do miriti no contexto urbano de Abaetetuba.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1 O EXTRATIVISMO DE PFNMs: DA SUPEREXPLORAÇÃO A CONSERVAÇÃO

Os primeiros estudos teóricos sobre extrativismo na Amazônia, de autoria Alfredo Homma, que partindo de premissas da economia neoclássica, define o extrativismo vegetal como uma atividade de coleta com baixa produtividade e que no curto ou longo prazo se esgotará. Segundo o mesmo, o extrativismo vegetal é um ciclo econômico dividido em três principais fases: crescimento, estabilização e declínio (Figura 1).

Figura 1 - Ciclo do extrativismo na Amazônia.



Fonte: HOMMA, 1990.

A primeira fase caracteriza-se por um crescimento da atividade extrativa, quando, em virtude do crescimento da demanda, os recursos naturais são transformados em recursos econômicos. A segunda fase caracteriza-se pelo limite da capacidade de oferta, em decorrência da disponibilidade dos estoques do recurso e do aumento no custo da extração, uma vez que as melhores áreas tornam-se cada vez mais difíceis. A terceira fase caracteriza-se pelo declínio da atividade extrativa, dado o esgotamento das reservas e o aumento na demanda, o que induz ao início dos plantios, desde que a tecnologia de domesticação esteja disponível e seja viável economicamente (HOMMA, 1990; 1993; 2012).

Alcançado o declínio, o manejo, a domesticação ou descoberta de um substituto sintético são as fases seguintes ao extrativismo. Segundo a teoria de Homma, apenas a domesticação e o plantio racional, no qual são introduzidas variedades selecionadas ou

melhoradas, são capazes de garantir a oferta do produto no longo prazo, dado os muitos fatores indutores do declínio do extrativismo, que vão da expansão da fronteira agrícola à criação de alternativas econômicas e aparecimento produtos sintéticos substitutos (HOMMA, 1990; 2012).

Dessa forma, Homma considera a economia extrativista frágil e mesmo irracional para ser considerada como modelo de desenvolvimento viável para a região amazônica. Acontece que a teoria extrativista de Homma baseia-se em premissas economicistas e está presa ao dilema “extrativismo puro” ou “domesticação”, ignorando ou desconsiderando o significado social próprio do extrativismo, os povos e seu sistema cultural e os sistemas de produção atrelados a um modo de vida extrativo (ALLEGRETTI, 1996; RÊGO, 1999).

Neste sentido, Allegretti (1996, p.18) critica essa concepção de extrativismo, uma vez que “estão assentados nos conceitos da economia convencional, na ótica do produto e do mercado, da oferta e da demanda, do vendedor e do comprador, considerados como atores racionais, isolados de contextos políticos e sociais que condicionam e determinam variações essenciais nos padrões da economia” - pontua. Acrescentando, que o extrativismo na Amazônia deve ser analisado sob outra ótica, levando em consideração um novo conjunto de conceitos econômicos e os dados sobre a dinâmica socioeconômica regional.

Assim, à luz da economia ecológica, Allegretti (1996) ressalta a importância do extrativismo de PFNMs praticado pelos povos tradicionais na Amazônia, que gera emprego, renda e alimentos, de maneira harmônica com a base de recursos naturais, uma vez que a cobertura vegetal não é alterada. Pontua, ainda, a importância dos conhecimentos e práticas tradicionais desses povos, que são adaptadas às características do meio ambiente, uma vez que eles adequam suas necessidades materiais de vida a esse meio. Com efeito, acrescenta que a economia extrativa de PFNMs “é perfeitamente adequada a um padrão de desenvolvimento que leve em conta o meio ambiente, devendo, portanto, ser incentivada” (ALLEGRETTI, 1996, p.24).

Rêgo (1999), assim como Allegretti, critica as análises de Homma sobre o extrativismo, apontando a um reducionismo da atividade ao nível econômico e ao estrito processo de coleta, excluído desse conceito (ou preconceito, como o próprio enfatiza) os conhecimentos e práticas tradicionais dos extrativistas, que como parte da natureza estabelecem um processo simbiótico de apropriação dos recursos naturais, respeitando os limites impostos pelo ambiente. A esse respeito, pontua:

O extrativismo é apontado às vezes como opção inviável para o desenvolvimento da Amazônia. Tal conclusão apóia-se em uma visão dessa atividade como simples coleta de recursos, o que excluiria técnicas como cultivo, criação e beneficiamento. No caso da região amazônica, essa visão é estreita, pois não leva em conta a cultura das populações locais, que favorece a harmonia com a natureza. Assim, é preciso ampliar essa concepção, admitindo alguma tecnologia e usos dos recursos naturais incluídos no modo de vida e na cultura extrativistas (RÊGO, 1999).

Nesse sentido, Rêgo (1999) lança um novo conceito de extrativismo - o neoextrativismo, o qual é ligado à totalidade social, a todas as instâncias da vida social: a econômica, a política e a cultural. Essa análise do extrativismo, distintamente da de Homma, não separa o homem da natureza, pelo contrário, o inclui como determinante dessa atividade, considerando seus hábitos, que dependem dos ciclos naturais, e a forma como apreendem a realidade e a natureza, que é baseada não só em experiência e racionalidade, mas também em valores, símbolos, crenças e mitos.

Dessa forma, o neoextrativismo praticado pelas populações tradicionais é definido como a intervenção do homem nos ecossistemas naturais, a fim de produzir os meios necessários para a reprodução familiar ou comunitária, admitindo-se sistemas de manejo imediato, associados à introdução e exploração de plantas e animais em níveis pouco intensos, que não alteram substancialmente o ecossistema. Considerando-se que tal intervenção é sobredeterminada pelo universo cultural, fundado na simbiose prática e simbólica do homem com a natureza uma vez que cultura das populações tradicionais é o “cimento” que dá unidade ao ambiente social extrativista.

Neste ínterim, Witkoski (2007) considera o extrativismo praticado pelos camponeses amazônicos como parte integrante (mas não exclusiva) do sistema de produção, o qual figura como um importante elemento da estratégia da família. Sua prática depende de alguns fatores, como o calendário dos trabalhos agrícolas, força de trabalho disponível, mercado (local, regional, nacional ou internacional) para os produtos, agentes da comercialização, dentre outros. Assim, situa o extrativismo como uma das formas de trabalho do camponês sobre o ambiente que habita, não o considerando, portanto, apenas como uma prática acessória da economia camponesa.

Corroborando, Vieira-da-Silva e Miguel (2014) ressaltam que a extração de produtos da floresta é algo muito mais antigo do que a agricultura propriamente dita, e faz parte do sistema de produção de muitos agricultores nos diversos biomas, principalmente nas regiões tropicais e subtropicais. Portanto, o extrativismo deve ser pensado e entendido não apenas se referindo a uma ‘fotografia’, isto é, a um momento apenas, mas sim de maneira sistêmica, englobando toda a unidade de produção ao longo do tempo.

3.2 O EXTRATIVISMO E A CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

Os discursos que relacionam o extrativismo de PFNMs com a conservação da biodiversidade já vêm sendo propagados desde o século passado, sustentados principalmente em três proposições: i) os PFNMs contribuem de forma importante para os meios de vida e bem-estar das populações que vivem nas florestas, fornecendo-lhes alimentos, medicamentos, outros insumos materiais, e uma fonte de emprego e renda, especialmente em tempos difíceis; ii) a exploração de PFNMs é menos destrutiva ecologicamente do que a extração de madeira e, portanto, fornece uma base mais sólida para a gestão sustentável das florestas e; iii) o aumento da coleta comercial dos PFNM deve aumentar ao valor percebido da floresta tropical, tanto a nível local e nacional, aumentando assim o incentivo para manter os recursos florestais, ao invés de conversão da terra para uso agrícola ou pecuário (ARNOLD; PÉREZ, 1998).

Somam-se a essas proposições, os conhecimentos e práticas dos indígenas e outros povos tradicionais que vivem nas florestas em manejar e extrair PFNMs sem causar impactos significativos ao ecossistema, que passaram a ser vistos como potenciais para resolver os problemas de degradação das florestas tropicais, concepção que se intensificou a partir da década de 1980, em decorrência dos movimentos sociais e mobilização dos seringueiros no Acre para proteger suas terras da grilagem e uso destrutivo por fazendeiros (ARNOLD; PÉREZ, 1998), culminando mais tarde na criação de Reservas Extrativistas e Projetos de Assentamento ambientalmente diferenciados, como os Agroextrativistas (PAE), Florestal (PAF) e Projetos de Desenvolvimento Sustentável (PDS).

As discussões em torno do assunto continuam fervorosas e dividem opiniões. De um lado, os ambientalistas consideram como uma alternativa viável, que garante aliar a reprodução humana e a conservação das florestas, uma vez que se realiza a exploração sustentável dos recursos da floresta, retirando apenas o que é necessário para a subsistência e mesmo quando destinados à comercialização, essa é feita de forma não predatória. Por outro lado, os economistas consideram como insustentável, uma vez que os PFNMs não conseguem atender a demanda do mercado ao longo prazo, levando ao declínio. Além disso, Homma (2012) considera o direito sobre o patrimônio genético ² dos povos tradicionais e a repartição de benefícios uma ameaça ao desenvolvimento, uma vez que desestimula grandes empresas de realizar investimentos de alto risco.

² O direito dos povos e comunidades tradicionais sobre o patrimônio genético associado à biodiversidade é regulado por meio da Medida Provisória n.2.186-16, de 23.8.2001.

Acontece que os povos e comunidades tradicionais³ são responsáveis pela domesticação, seleção e criação de diversas variedades de espécies animais e vegetais, emergindo como verdadeiros promotores de diversidade genética e, portanto, detentores de patrimônio genético e conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade. Assim, devem ser reconhecidos enquanto contribuintes para a conservação da agrobiodiversidade e para produção alimentar e agrícola e, o reconhecimento e a efetiva implementação de seus direitos são um componente-chave de qualquer política de conservação e utilização sustentável da agrobiodiversidade (SANTILLI, 2009).

3.3 A COMERCIALIZAÇÃO DE PFNMs EM MERCADOS LOCAIS: UMA GUIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

Os mercados locais de PFNMs são geralmente subestimados e marginalizados pelas políticas de desenvolvimento e pelo Estado, fato que tem sido atribuído a uma série de fatores, dentre os quais se inclui: produção sazonal e esporádica de muitos produtos; produção ou consumo localizado; fontes de produção dispersas; mistura de PFNMs com outras mercadorias; visibilidade limitada de produtores e comerciantes; sistemas de negociações informais e; potencial prático e natureza cultural, portanto, pobres em mercados alternativos para muitos produtos (FEREDAY; GORDON; OJI, 1997 apud SHACKLETON; SHANLEY; NDOYE, 2007) e, no caso da Amazônia, a distância dos mercados.

Todavia, muitas pesquisas em diferentes partes do mundo apontam a comercialização de PFNMs como uma alternativa ao desenvolvimento local, por meio da constituição de mercados locais, os quais possibilitam a geração de renda e inclusão social de agentes, por vezes, marginalizados, como agricultores em situação de pobreza extrema, mulheres de zonas urbanas periféricas e até pessoas em condições marginais de saúde, como soropositivos africanos (BARANY *et al.*, 2001; SHANLEY; LUZ; SWINGLAND, 2002; SHACKLETON; SHANLEY; NDOYE, 2007).

Os mercados locais de PFNMs são definidos segundo Shackleton, Shanley e Ndoye (2007), como todos os pontos de comercialização nas imediações das vilas ou comunidades, em comunidades vizinhas ou nas cidades locais, nas rodoviárias, portos feiras e os mercados

³ Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, possuidores de formas próprias de organização social, ocupantes e usuários de territórios e recursos naturais como condição à sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007). Entram nessa categoria os ribeirinhos, extrativistas, quebradeiras de coco, seringueiros, castanheiros e pescadores artesanais.

dos centros urbanos mais próximos. É constituído principalmente por consumidores locais e segue, predominantemente, circuitos curtos; às vezes, o mesmo indivíduo executa todas as funções e; as relações comerciais tendem a ser informais, embora não necessariamente simples.

Considerado um mercado invisível, dada à marginalidade da atividade e, consequente ausência de registros oficiais de produção e comercialização, muitas frutas, fibras, sementes, resinas e produtos derivados comercializados nesses mercados, vêm garantindo a reprodução de muitas famílias camponesas e não-camponesas. Essas últimas, em virtude da formação de redes de comercialização que, por vezes, inclui atores citadinos, que atuam principalmente como intermediários e beneficiadores (SHACKLETON; SHANLEY; NDOYE, 2007).

Na América Latina, muitas são as pesquisas sobre comercialização de PFNMs em mercados locais que assinalam a importância dos mesmos para o desenvolvimento local, embora destaquem alguns problemas a serem superados. Shanley, Luz e Swingland (2002) analisando a comercialização de bacuri, piquiá e uxi em três mercados de Belém, registraram uma receita de mais de US \$ 4 milhões durante a safra de produção de 1994 (4 meses), sendo a venda dessas frutas responsáveis pela maior renda anual agregada de muitas famílias rurais. Além disso - ressaltam - proporcionou trabalho e renda para um número significativo de extrativistas, intermediários, atacadistas urbanos, processadores e varejistas, dentre os quais, mulheres urbanas que beneficiavam os frutos e comercializavam derivados como suco, sorvetes e chopp⁴.

Em Iquitos, no Peru, a comercialização de miriti apresenta uma contribuição relevante para muitas famílias de extrativistas e beneficiadores. Muito apreciado, o fruto apresenta um consumo local de aproximadamente 150 t. por mês, o qual compreende o consumo dos frutos maduros (amolecidos em água quente) e produtos processados como picolés, sorvetes e *curichis*, os quais são vendidos nas praças, parques, esquinas e em lojas especializadas, envolvendo pessoas de todos os gêneros e idades (DELGADO; COUTURIER; MEJIA, 2007). A comercialização de miriti também foi registrada em cidades da Amazônia brasileira, onde contribui significativamente para a renda das famílias (MAGALHÃES; COELHO-FERREIRA, 2007; COTTA, 2010; SOUSA; BARROS; VIEIRA-DA-SILVA, 2015).

No continente africano, Scheckenberg *et al.* (2002) relatam o papel desempenhado pela comercialização de *Dacryodes edulis*, uma fruta nativa chamada de safou, em comunidades rurais de Camarões, gerando uma renda significativa para as mulheres, que

⁴ Uma qualidade de picolé congelado em sacos plásticos

conseguem com a comercialização desses frutos, pagar as taxas escolares dos seus filhos. Em comunidades rurais da Nigéria, Fonta, Ichoku e Ayuk (2011), destacam a importância da comercialização de PFNMs para a mitigação da pobreza e desigualdade social, constatando uma correlação positiva entre o maior acesso a floresta (e aos PFNMs) e a redução desses problemas sociais.

Em Zimbábue, na Província de Manicaland, Campbell et al. (1995) ressaltaram a importância de produtos não-madeireiros para sustentabilidade das comunidades rurais. Denominados de “hidden harvest” - coleta oculta, em tradução direta - por serem produtos menosprezados nas políticas públicas, sua importância é percebida pelas populações locais nas suas estratégias de sobrevivência.

Ressalta-se, no entanto, que apesar de muitos resultados positivos relacionados a formação de mercados locais e comercialização de PFNMs, entende-se que tais resultados são relativos, uma vez que dependendo do tipo de relação desenvolvida nesses mercados, pode haver uma distinta repartição da renda obtida com a venda do produto que, muitas vezes, beneficia apenas os intermediários ou varejistas, e pouco favorece os extrativistas, o que segundo Bauch e Sills (2007), geralmente está relacionado à falta de informação desses extrativistas sobre a dinâmica dos mercados ou ausência de capital social, que é decisivo para o sucesso da venda e para galgar preços melhores.

A fim de mudar esse cenário e as estatísticas oficiais brasileiras, na qual a produção extrativista não madeireira representava apenas 0,48% da produção primária nacional em 2009 - o que ratifica a pouca visibilidade e o pequeno espaço ocupado pelos produtos da sociobiodiversidade na economia formal - o Governo Federal criou, em 2009, o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNSBS). Esse plano prevê uma série de incentivos à produção e comercialização de PFNM's, tais como: promoção e apoio à produção e ao extrativismo sustentável; estruturação e fortalecimento de mercados; fortalecimento da organização social e coletiva; políticas de garantia de preço mínimo; dentre outros (BRASIL, 2009).

REFERÊNCIAS

- ALLEGRETTI, M. H. Políticas para o uso dos recursos naturais renováveis: a região amazônica e as atividades extrativas. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Ed.). **Extrativismo na Amazônia brasileira: perspectivas sobre o desenvolvimento regional**. Compêndio MAB-UNESCO: Uruguai, 1996. p.14-33.
- ALMEIDA, S. P.; AGOSTINI-COSTA, T. S. Frutas nativas do Cerrado - caracterização físico-química e fonte potencial de nutrientes. In: SANO, S. M. et al. (Editores). **Cerrado: ecologia e flora**. Brasília: Embrapa Cerrados/Embrapa Informação Tecnológica, 2008. pp.351-381.
- ALMEIDA, S. P.; SILVA, J. A. **Pequi e Buriti**: Importância alimentar para a população dos cerrados. Platina: Embrapa - CPAC, 1994. 38p.
- AQUINO, J. S.; PESSOA, D. C. N. P.; OLIVEIRA, C. E. V.; CAVALHEIRO, J. M. O.; STAMFORD, T. L. M. Processamento de biscoitos adicionados de óleo de buriti (*Mauritia flexuosa L.*): uma alternativa para o consumo de alimentos fontes de vitamina A na merenda escolar. **Revista de Nutrição**, v.25, n.6, p.765-774, 2012.
- ARNOLD, J. E. M.; PÉREZ, M. R. The role of non-timber forest products in conservation and development. In: WOLLENBERG, E.; INGLES, A (Ed.). **Incomes from the Forest: Methods for the development and conservation of forest products for local communities**. CIFOR/IUCN: Indonesia, 1998.
- BARANY, M.; HAMMETT, A.L.; SEN, A.; AMICHEV, B. Nontimber forest benefits and HIV/AIDS in sub-Saharan Africa. **Journal of Forestry**, v.99, n.12, p.36-49, 2001.
- BARRETO, G. P. M; BENASSI, M. T.; MERCADANTE, A. Z. Bioactive compounds from several tropical fruits and correlation by multivariate analysis to free radical scavenger activity. **Journal of the Brazilian Chemical Society**, v.20, n.10, p.1856–1861, 2009.
- BAUCH, S.C., SILLS, E.O. Buying Direct from the producer: choice of supplier in a regional market for Non Timber Forest Products. In: 3rd Latin American and Caribbean Association of Environmental and Natural Resource Economists Congress. **Anais...** Talca, Chile, 2007.
- CAMPBELL, B.; CLARKE, J.; LUCKERT, M.; MATOSE, F.; MUSVOTO, C.; SCOONES, I. **Local-level economic valuation of savanna woodland resources: village cases from Zimbabwe**. Report compiled by the Hot Springs Working Group. London and Gland: International Institute for Environment and Development and Biodiversity Unit, Worldwide Fund for Nature, 1995.
- CIALDELLA, N.; ALVES, L. F. N. La ruée vers l’çaí (*Euterpe oleracea* Mart.): trajectoires d’un fruit emblématique d’Amazonie. **RevueTiersMonde**, n.1, 2014.
- COTTA, J. Socioeconomic analysis of the contribution of two palm species to household incomes in the Brazilian Amazon estuary. In: INTERNATIONAL UNION OF FOREST RESEARCH ORGANIZATIONS WORLD CONGRESS, 23rd, **Anais...** Seoul, South Korea, 2010.

DELGADO, C.; COUTURIER, G.; MEJIA, E. K. *Mauritia flexuosa* (Arecaceae: Calamoideae), an Amazonian palm with cultivation purposes in Peru. **Fruits** v.62, p.157-169, 2007. DOI: 10.1051/fruits:2007011

FONTA, W. M.; ICHOKU, H. E.; AYUK, E. The Distributional Impacts of Forest Income on Household Welfare in Rural Nigeria. **Journal of Economics and Sustainable Development**, v.2, n.2, 2011.

FRAXE, T. J. P. **Homens anfíbios**: etnografia de um campesinato das águas. São Paulo: Annablume, 2000.

GALDINO, A. P. P. **Estudo de mercado**: andiroba, buriti/miriti e murumuru. Pará, 2007.

GAMA, J.R.V.; BOTELHO, S. A.; BENTES-GAMA, M.M. Composição florística e estrutura da regeneração natural de floresta secundária de várzea baixa no estuário amazônico. **Revista Árvore**, v. 26, n.5, p. 559-566, 2002.

HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas**: modernidade e invisibilidade. São Paulo: Annablume, 2006. p.81-108.

HIRAOKA, M. Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In: FURTADO, L.; LEITÃO, W.; MELLO, A. F. (Orgs.). **Povos das águas**: realidade e perspectivas na Amazônia. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993.

HOLM J. A.; MILLER, C. J.; CROPPER JR, E W. P. Population dynamics of the dioecious Amazonian palm *Mauritia flexuosa*: simulation analysis of sustainable harvesting. **Biotropica**, v.40, p.550-558, 2008. DOI: 10.1111/j.1744-7429.2008.00412.x.

HOMMA, A. K. O. **A dinâmica do extrativismo vegetal na Amazônia**: uma interpretação teórica. Belém: CPATU, 1990. 38p. (Embrapa-CPATU. Documentos, 53).

HOMMA, A. K. O. **Extrativismo vegetal na Amazônia**: limites e oportunidades. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1993. 202p.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia? **Estudos Avançados**, v.26, n.74, p.167-186, 2012.

KOLLEN, H. H. F.; SILVA, F. M. A.; GOZZO, F. C.; SOUZA, A. Q. L.; SOUZA, E A. D. L. Antioxidant, antimicrobial activities and characterization of phenolic compounds from buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) by UPLC-ESI-MS/MS. **Food Research International**, v.51, p.467-473, 2013. DOI: 10.1016/j.foodres.2013.01.039

LORENZI, H; SOUZA, H. M. **Palmeiras no Brasil**: nativas e exóticas. Nova Odessa: Plantarum, 1996. 303p.

MÁCIA, M. J. Multiplicity in palm uses by the Huaorani of Amazonian Ecuador. **Botanical Journal of the Linnean Society**, v.144, p.149–159, 2004.

- MAGALHÃES, J. L.; COELHO-FERREIRA, M. R. O Buriti de Ererê (Monte Alegre, Pa) e perspectivas para a gestão comunitária. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, A. G. C.; ARAÚJO, T. A. S. **Povos e Paisagens - Etnobiologia, Etnoecologia e Biodiversidade no Brasil**. Recife: NUPEEA/UFRPE, 2007. p.115-134.
- MANHÃES, L. R. T.; SABAA-SRUR, A. U. O. Centesimal composition and bioactive compounds in fruits of buriti collected in Pará. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 31, n.4, p.856-863, 2011.
- MANZI, M; COOMES, E O. T. Managing Amazonian palms for community use: A case of aguaje palm (*Mauritia flexuosa*) in Peru. **Forest Ecology and Management**, n.257, p.510–517, 2009. DOI:10.1016/j.foreco.2008.09.038
- NASCIMENTO, A. R. T.; SANTOS, A. A.; MARTINS, R. C.; DIAS, T. A. B. Comunidade de palmeiras no território indígena Krahò, Tocantins, Brasil: biodiversidade e aspectos etnobotânicos. **Interciência**, v.34, n.3, p.182-188, 2009.
- RÊGO, J. F. do. Amazônia: do extrativismo ao neoextrativismo. **Ciência Hoje**, v.25, n.147, p.62-5, 1999.
- RIBEIRO, A. H. **O buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) na terra indígena Araçá, Roraima: usos tradicionais, manejo e potencial produtivo**. 2010. 101 f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Florestas Tropicais), Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2010.
- ROSSO, V. V.; MERCADANTE, A. Z. Identification and quantification of carotenoids, by HPLC-PDA-MS/MS, from Amazonian fruits. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v.55, n.13, p.5062–5072, 2007.
- SAMPAIO, M. B. **Ecologia, manejo e conservação do buriti (*Mauritia flexuosa*; *Arecaceae*) nos brejos do Brasil Central**. 161p. Tese (Doutorado em Biologia Vegetal) – Instituto de Biologia, Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 212.
- SANTANA, R. F.; OCHOA, J. V.; VEJA, A. A. S.; PONTE, M. X. Manejo de Aguaje (buriti) na Comunidade de Parinari – Reserva Nacional Pacaya Samiria na Região de Loreto no Peru: uma proposta de pagamento por serviço ambiental carbono. In: IV Encontro Nacional da ANPPAS. **Anais...** Brasília, 4 – 6 de junho de 2008.
- SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e Direito dos Agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.
- SANTOS, R. S.; COELHO-FERREIRA, M. Estudo etnobotânico de *Mauritia flexuosa* L. f. (*Arecaceae*) em comunidades ribeirinhas do Município de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Acta Amazônica**, v.42, n.1. 2012.
- SANTOS, G. C.; JARDIM, M.A.G. Florística e estrutura do estrato arbóreo de uma floresta de várzea no município de Santa Bárbara do Pará, Estado do Pará, Brasil. **Acta Amazônica**, v. 36, n. 4, p. 437-466, 2006.
- SANTOS, C. A.; RIBEIRO, R. C.; SILVA, E. V. C.; SILVA, N. S.; SILVA, B. A. SILVA, G. F.; BARROS, B. C. V. Elaboração de biscoito de farinha de buriti (*Mauritia flexuosa* L. F)

com e sem adição de aveia (*Avena sativa* L.). **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v.5, n.1, p.262-273, 2011.

SCHECKENBER, K.; DEGRANDE, A.; MBOSCO, C.; BOLI BABOULI, Z.; BOYD, C.; ENYONG, L.; KANMEGNE, J.; NGONG, C. The social and economic importance of *Dacryodes edulis* (G.DON) H.J. Lam in Southern Cammeroon. **Forest, Trees and Livelihoods**, v.12, p.15-40, 2002.

SHANLEY, P.; LUZ, L.; SWINGLAND, I. R. "The faint promise of a distant market": a survey of Belém's trade in no-timber forest products. **Biodiversity and Conservation**, v.11, p.615-636, 2002.

SHANKLETON, S.; SHANLEY, P.; NDOYE, O. Invisible but viable: recognising local markets for non-timber forest products. **International Forestry Review** v.9, n.3, p.697-712, 2007.

SHULTES, R. E. Promising structural fiber palms of the Colombian Amazon. **Principes**, v.21, p.72-82, 1997.

SOUSA, F. F.; BARROS, F. B.; VIEIRA-DA-SILVA, C. Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. **Cadernos de Agroecologia**, v.10, n.3, p.1-5, 2015.

SUÁREZ, M. M. Les utilisations du palmier " Moriche " (*Mauritia flexuosa* L. f.) chez les Warao du delta de L'Orénoque territoire delta Amacuro, Venezuela. **Journal D'agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée**, v.13, n.1-3, p. 33-38, 1966.

VIEIRA-DA-SILVA, C.; MIGUEL, L. A. Extrativismo e Abordagem Sistêmica. **Novos Cadernos NAEA**, v.17, n.2, p.189-217, 2014.

VON ANDEL, T. R. **Non-Timber Forest Products of the Northwest District of Guyana**. Georgetown: Tropenbos-Guyana Programme, 2000.

WEINSTEIN, S; MOEGENBURG, S. Acai palm management in the amazon Estuary: course for conservation or passage to plantations? **Conservation & Society**, v.2, n.2, p.315-346, 2004.

WITKOSKI, A. C. Florestas de trabalho: os camponeses amazônicos de várzea e as formas de uso de seus recursos naturais. In: WITKOSKI, A. C. **Terras, águas e florestas de trabalho: os camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007.

4. ARTIGO I - A ILHA SIRITUBA, OS RIBEIRINHOS E O EXTRATIVISMO DE MIRITI*

* Editado no formato de capítulo de livro

Fagner Freires de Sousa, Flávio Bezerra Barros e Camila Vieira-da-Silva

Introdução

A Amazônia brasileira é reconhecidamente um ambiente biodiverso, o qual concentra um número incalculável de espécies vegetais e animais úteis aos povos que a povoam, igualmente diversos e heterogêneos. A utilização dos recursos naturais, como já dissera Lévi-Strauss (1989) exige conhecimento sobre os mesmos, o qual só é possível pela relação homem-natureza.

Os caboclos-ribeirinhos amazônicos são povos e comunidades tradicionais que habitam os ambientes de ilha e várzea da Amazônia, relacionando-se, em maior ou menor escala, com a terra, a água e a floresta (FRAXE, 2000; WITKOSKI, 2007). O ambiente de várzea impõe regras e dita o modo de vida desses povos. A ilha Sirituba ilustra perfeitamente esse enunciado. Situada na planície aluvial de inundação, sofre interferência diária das marés, o que impossibilita a prática da agricultura.

O extrativismo de recursos florestais e aquáticos, dessa forma, apresenta-se como a principal atividade produtiva dos ribeirinhos. Nesse cenário, duas palmeiras apresentam papel de destaque na economia ribeirinha, o açaí e o miriti. O primeiro está extensamente distribuído em toda a Amazônia das águas, onde tem se tornado o carro chefe das unidades de produção. O segundo, apesar de ainda apresentar certa “invisibilidade”, tem ganhado mercado nos últimos anos e sua exploração comercial vem se expandido na região de Abaetetuba, aonde chega a representar cerca de 70% da renda líquida ribeirinha na entressafra do açaí (COTTA, 2010).

Pretende-se com esse texto, mostrar - através do universo sociocultural da ilha Sirituba, em Abaetetuba, Pará - como os ribeirinhos, enquanto extrativistas, se relacionam com o miriti como um recurso natural economicamente útil, destacando as práticas e os saberes que cerceiam o extrativismo dos frutos dessa palmeira, que é considerada “santa” nessa região.

Metodologia

A pesquisa foi realizada na ilha Sirituba, em Abaetetuba, Pará junto aos ribeirinhos-extrativistas de miriti das comunidades Santa Maria e Costa Sirituba entre agosto de 2014 a julho de 2015. Adotou-se o estudo de caso (BECKER, 1994) como estratégia de pesquisa, conduzindo-o com o auxílio de métodos quanti-qualitativos, tais como aplicação de questionários semiestruturados (GOODE; HATT, 1960), entrevistas não-diretivas (MICHELAT., 1987) e observação participante (MALINOWSKI, 1976).

A aplicação de questionários semiestruturados foi realizada a fim de caracterizar a unidade de produção dos ribeirinhos que praticam o extrativismo, no que consiste as atividades produtivas praticadas, divisão do trabalho, mão de obra empregada, etc. A essas entrevistas, somou-se as entrevistas não-diretivas, que foram realizadas em um segundo momento, a fim de conhecer a história das comunidades e do extrativismo de miriti, assim como a contribuição do mesmo para unidade de produção. As entrevistas foram negociadas com antecedência e realizadas com o auxílio de gravador de voz, mediante autorização dos interlocutores, segundo instrui Beaud e Weber (2007).

A observação participante foi realizada durante os meses de janeiro a maio, período em que se realizaram inúmeras idas a campo, com permanências mínimas de uma semana. A imersão em campo durante esse período visou o acompanhamento dos ribeirinhos na execução das atividades de coleta, pós-colheita, raspagem e comercialização do miriti, pois, considerou-se o postulado por Malinowski (1976), de que observar consiste em o pesquisador se inserir, ser aceito e participar dos eventos do grupo estudado para, assim, entender as práticas desses atores.

Aos dados primários, coletados em campo, somaram-se dados secundários, frutos de pesquisa bibliográfica que possibilitaram entender e explicar o funcionamento da várzea e seus condicionantes para as práticas agroextrativistas, tais como as realizadas em Sirituba.

A ilha Sirituba

A ilha Sirituba está localizada no rio Pará, na região estuarina do município de Abaetetuba, estado do Pará (Figura 1) e é caracterizada como imóvel da União, sob gestão da Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará -SPU/PA, com uma área total de 758,3283 ha (IDESP, 2011). Situa-se na área de várzea do estuário Amazônico, portanto,

sofre com períodos de inundações que compreendem os momentos de enchente da maré, que ocorre a cada 6 horas e 12 minutos, acentuando-se no período de sizígias (ou de águas vivas), no qual, por ocasião do novilúnio ou plenilúnio, as marés atingem níveis mais elevados (LIMA; TOURINHO; COSTA, 2001).

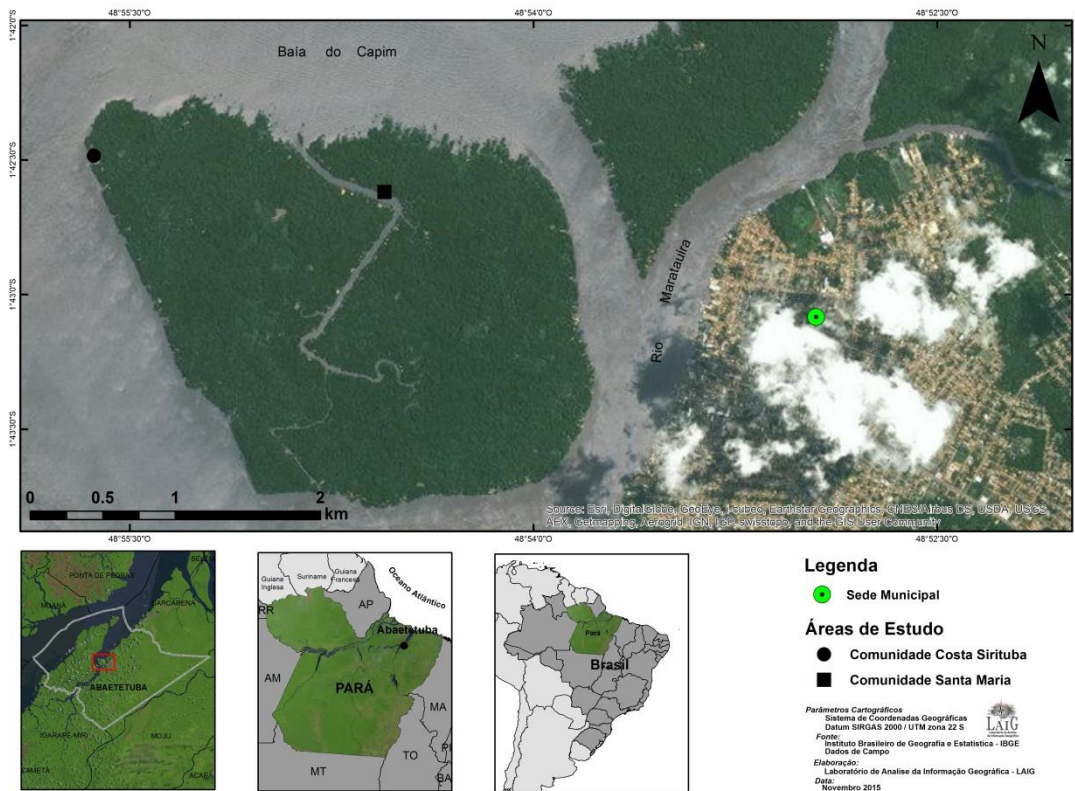


Figura 1. Mapa de localização do município de Abaetetuba e da ilha Sirituba, Pará.

A ilha é formada por quatro comunidades tradicionais ribeirinhas, nas quais foram beneficiadas, por meio da SPU/PA, 307 famílias agroextrativistas ribeirinhas “que promovem o uso sustentável das várzeas” pela outorga de Termos de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) do Programa Nossa Várzea da SPU/PA. Mais recentemente, foi criado na ilha o Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Ilha Sirituba, o qual beneficiou 248 famílias agroextrativistas ribeirinhas (BRASIL, 2013). As comunidades que constituem a ilha são Costa Sirituba, Costa Campopema, Tabatinga e Santa Maria do rio Sirituba, dentre as quais Costa Sirituba e Santa Maria destacam-se no extrativismo do miriti e, portanto, compreendem o *locus* de pesquisa.

Alguns aspectos da vida nas comunidades

A comunidade Santa Maria situa-se no centro da ilha e é formada por um conglomerado de casas ribeirinhas às margens do rio Sirituba que, embora povoada há muitos anos, ganhou o status de comunidade há apenas 39 anos, por intervenção da igreja católica, que percebendo a expansão do povoamento às margens do rio Sirituba viu a necessidade da organização comunitária, o que culminou na construção da primeira igreja.

Costa Sirituba, situa-se na confluência do rio Pará com a Baía do Capim e ganhou o status de comunidade há 26 anos, por meio de processo semelhante ao ocorrido em Santa Maria, corroborando com Ammann (1985) de que o uso do termo comunidade é recente, tendo sido introduzido pela ação pastoral da Igreja Católica durante os anos 1960-70, através das *Comunidades Eclesiásticas de Base*.

Dessa forma, ambas contam com expressivo número de católicos, apresentando, no centro da comunidade, uma igreja católica com salão paroquial (Figura 2), ambiente em que são realizadas missas, sacramentos, catequeses, reuniões e festividades religiosas. Santa Maria tem como padroeira a Santa que dá nome a comunidade, à qual é realizada no mês de agosto, enquanto em Costa Sirituba, tem-se como padroeiro São Miguel, cuja festividade acontece no mês de setembro. Em Santa Maria, também há a presença da igreja evangélica Assembleia de Deus, que embora de forma tímida, tem conquistado fiéis.



Figura 2. Igrejas das comunidades (A) Santa Maria e (B) Costa Sirituba.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

A comunidade Santa Maria do rio Sirituba, ou simplesmente Sirituba, como chama a maioria dos moradores da comunidade, fica localizada no centro da ilha, apresentando casas ribeirinhas situadas às margens do rio Sirituba, chegando a formar conglomerados em alguns trechos, os quais, geralmente representam núcleos familiares correspondentes a uma única

unidade de produção (Figura 2). Já Costa Sirituba está situada na parte costeira da ilha, às margens do rio Pará, na confluência com a Baía do Capim. As casas, em sua maioria, são de madeira, construídas sobre palafitas que se estendem por toda a margem dos rios e igarapés, formando conglomerados em alguns trechos, que caracterizam núcleos familiares extensos (Figura 3).



Figura 3. Casas ribeirinhas na comunidade Santa Maria de Sirituba.

Foto: Fagner Sousa, Pesquisa de campo, 2014.

As comunidades também possuem, cada uma, uma escola de ensino fundamental e médio (Figura 4) que oportunizam a educação formal das crianças, jovens e adultos. As escolas funcionam em todos os turnos (matutino, vespertino e noturno), e as disciplinas são ofertadas em regime modular, por professores da ilha e da cidade. Estes últimos deslocam-se para a comunidade diariamente ou semanalmente. As comunidades também contam com barco escolar que garante o deslocamento do alunado até a escola.

Espaços de lazer também são encontrados, com destaque para quadras de futebol, construídas em alvenaria com piso em serragem de madeira, predominantes na comunidade Santa Maria, para onde se deslocam os moradores de Costa Sirituba quando querem jogar futebol. Além das quadras há bares e barracões de festas dançantes, onde jovens e adultos reúnem-se, principalmente aos finais de semana para se divertirem.



Figura 4. Escolas das comunidades (A) Santa Maria e (B) Costa Sirituba.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

As comunidades também contam com mercearias e pontos de comercialização de água mineral, gás de cozinha, combustível (gasolina e óleo diesel), recargas para celular, dentre outros mantimentos indispensáveis para a reprodução das famílias. Em conversa com moradores de Santa Maria, foi relatado que alguns desses estabelecimentos realizam, inclusive, serviço de entrega, sendo necessária apenas uma ligação solicitando o produto desejado. Pela proximidade com a cidade de Abaetetuba, as comunidades possuem cobertura telefônica e acesso à internet (via rádio), algo que, segundo os interlocutores, facilitou bastante a vida, pois há alguns anos esses serviços não existiam.

A organização política é um fator de destaque, pois, sua articulação, junto aos órgãos governamentais e universidades, têm garantido algumas conquistas, como políticas de transferência de renda, construção de habitações e créditos rurais. Para as reuniões e discussões deliberativas a comunidade conta com um espaço específico: a sede da Associação do Assentamento Agroextrativista Santa Maria Ilha Sirituba. A Ilha possui cerca de 150 famílias, das quais 96 são beneficiadas pelo Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE).

A principal forma de locomoção na comunidade são as embarcações, com destaque para aquelas de pequeno porte equipadas com motor à diesel como as rabetas e voadeiras, e os cascos a remo em menor escala. Durante todo o dia é constante a circulação de pessoas, que se deslocam para a cidade, comunidades vizinhas ou mesmo para visitar um amigo ou parente na própria comunidade. Além disso, as embarcações também garantem o transporte dos produtos agroextrativistas e outros bens de consumo (Figura 5).



Figura 5. Embarcações nas comunidades da Ilha Sirituba: a) casal voltando da cidade em rabeta; b) mãe e filho transportando açaí em casco; e c) ribeirinho pilotando voadeira.
Foto: Fagner Sousa; Natasha Silva, 2014.

Ribeirinhos: os camponeses da várzea?

Segundo Shanin (2005), a categoria “camponês” não deve ser tratada como conceito genérico, pois apresenta especificidades que são particulares de acordo com o contexto histórico e societário. Assim, para conceituar o camponês, deve-se antes investigar as características internas e externas do estabelecimento rural familiar, suas especificidades, relações e interações com o contexto social mais amplo, no qual este está inserido.

Neste ínterim, alguns autores, tais como Hiraoka (1993), Maybry-Lewis (1997), Canto (2007), Fraxe *et al.* (2007), Witkoski (2007) defendem o ribeirinho como um camponês amazônico que habita a margem das águas e que vive da extração e manejo de recursos florestais e aquáticos, da agricultura em pequena escala e da criação de animais, que, utilizando de mão-de-obra familiar, produz para o auto consumo e destina o excedente à comercialização. Todavia, em minhas observações empíricas registrei que o grupo estudado embora apresente um sistema econômico não capitalista e produza com base em mão-de-obra familiar, buscando o suprimento da unidade de produção, a produção de açaí e miriti é orientada para o mercado, em outras palavras, não é o excedente que é comercializado, no

caso do açaí e do miriti, destina-se muito mais da produção para o mercado do que para o consumo familiar.

Em “*Nova cartografia social da Amazônia: ribeirinhos e ribeirinhas de Abaetetuba e sua diversidade cultural*”, Almeida *et al.* (2009) trazem o conceito de ribeirinho segundo a definição dos próprios ribeirinhos, que se reconhecem como tal pelo fato de morarem na beira do rio e extraírem da terra, da água e da floresta os recursos naturais para sua reprodução social, como pode ser observado a seguir:

Ribeirinho é a família que nasceu e mora na beira do rio, por isso nós chamamos de ribeirinho, porque os pais dele já moravam naquela beira, ele nasceu e se criou hoje tem a família e mora sempre na beira do rio, e como ele mora na beira do rio nós chamamos de ribeirinho. (Domingos Trindade – Assopra, presidente do CAGROQUIVAIA, maio, 2008 *apud* ALMEIDA *et al.*, 2009).

Ribeirinho pra mim é quem está na margem dos rios é quem vive da pesca, da lavoura, é quem trabalha com essa espécie de peixe, extrativismo vegetal e animal. Ribeirinho é quem anda de canoa, de barco. (Divino Rogério, presidente do MORIVA, maio, 2008 *apud* ALMEIDA *et al.*, 2009).

Os interlocutores, portanto, se auto definem como ribeirinhos segundo critérios de origem e moradia, ancestralidades e modos de vida. Lopes (2011) acrescenta que não é apenas o fato de morar na beira do rio que caracteriza o ribeirinho amazônico, mas sua forma de interagir com os recursos das águas e da floresta e os conhecimentos e representações específicas relacionadas ao ambiente em que vivem. Nesse sentido, Lopes defende que “é também um jeito de pensar e agir” que determina o *ser* ribeirinho.

Segundo Harris (2006) as características essenciais dos ribeirinhos são a sua flexibilidade e resiliência, que lhes possibilitam não apenas se acomodar em mercados flutuantes, mas também se organizar e se reproduzir nas novas condições encontradas. Assim, Harris (2006, p.81) defende que os ribeirinhos “são modernos em sua renovação constante do passado no presente”, o que se reflete na capacidade desse povo em abraçar a mudança a cada nova fase, sem que isso resulte no fim do seu modo de vida.

Fraxe *et al.* (2007) corroboram ao ressaltar que os ribeirinhos se destacam dentre os camponeses, uma vez que, diferente dos demais - que utilizam apenas a terra como meio de produção e apresenta uma esfera de atividade exclusiva -, exercem várias atividades simultâneas e nenhuma exclusiva, utilizando, além da *terra*, a *água* como principal meio de produção.

Dessa forma, definimos para fins deste trabalho, o ribeirinho como um camponês amazônico, uma vez que apresentam uma autonomia relativa em relação à sociedade global,

um sistema econômico de autarquia relativa, uma sociedade de interconhecimento e um grupo doméstico com importância estruturante, tal como pontua Mendras (1976 *apud* Wanderley, 1996) como traços característicos das sociedades camponesas.

O ambiente de várzea e o sistema de produção ribeirinho

A ilha Sirituba, caracteriza-se como uma ilha fluvial situada na região de várzea de Abaetetuba. As áreas de várzea sofrem influência constante das marés, que constituem o elemento dominante da hidrografia das várzeas próximas ao litoral. Com seus movimentos alternados de ascensão e descida da água do mar, originados, principalmente pelas atrações que a lua e o sol exercem sobre a terra, elas exercem influência na direção da correnteza, na intensidade da sedimentação, na qualidade da água, no transporte de sementes e na oscilação do nível das inundações (SILVA, 2002).

Na ilha, o movimento das marés é diário, com fluxo de subida (enchente) com duração de 6 horas e 12 minutos, quando ela atinge elevação máxima, a maré alta ou preamar. Na preamar, o movimento da maré cessa por cerca de 7 minutos, iniciando-se logo em seguida o refluxo (vazante), com duração também de 6 horas e 12 minutos, quando atinge o ponto máximo de abaixamento, a maré baixa ou baixamar, na qual a maré também permanece parada por 7 minutos. As marés também sofrem influência do calendário lunar, apresentando níveis mais elevados durante a lua nova e lua cheia, quando ocorrem as chamadas águas vivas ou marés de sizíguas. Nos quartos crescente e minguante as marés são menores e fracas, denominadas águas mortas ou de quadratura (LIMA; TOURINHO; COSTA, 2001; SILVA, 2002).

O movimento da maré é responsável, dentre outras coisas, pela deposição de sedimentos na várzea, o qual se concentra na faixa próxima ao rio, diminuindo consecutivamente ao afastar-se da margem. Segundo Lima, Tourinho e Costa (2001), esta sedimentação cada vez menor à proporção que a água vai se distanciando do rio, acarreta um desnível suave, da margem para o centro, originando três faixas distintas denominadas várzea alta, várzea baixa e igapó (Figura 6).

As condições ambientais da várzea apresentam alguns condicionantes para a prática da agricultura, pois apenas culturas hidrófilas, como o arroz, a juta e a cana-de-açúcar são cultiváveis nos solos inundáveis (LIMA; TOURINHO; COSTA 2001). Assim, historicamente, as atividades produtivas nas florestas da ilha foram predominantemente voltadas ao extrativismo vegetal, em um primeiro momento, de espécies madeireiras e da

seringa para a extração da borracha, as quais vieram a declinar por volta da década de 1960, respectivamente, pelo esgotamento de espécies madeireiras de interesse comercial, que foram praticamente dizimadas na região e pela baixa demanda por borracha. No entanto, as pessoas mais velhas recordam que a produção de cana-de-açúcar apresentou-se como base da economia local durante várias décadas, tendo declinado em virtude da competição com a produção canavieira de outras regiões do país, a partir da década de 1970.

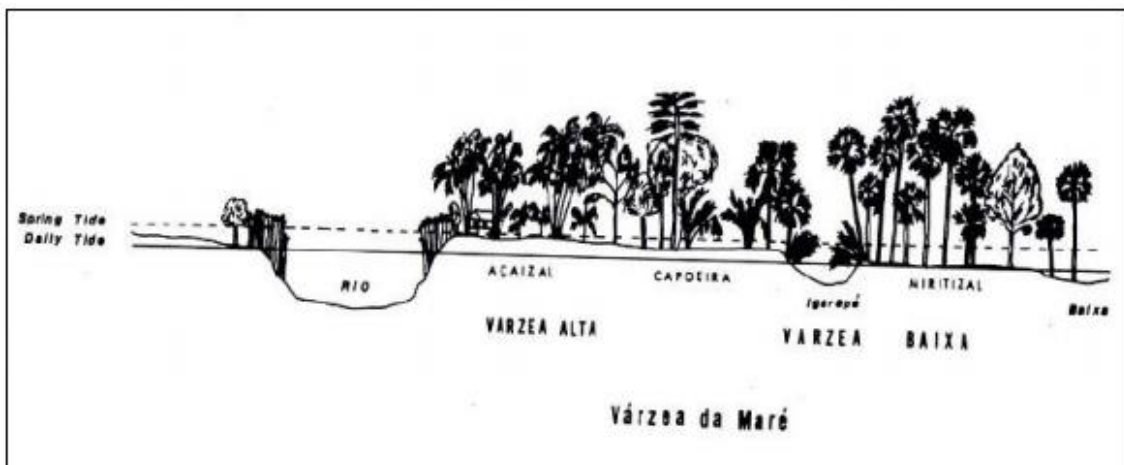


Figura 6. Representação da várzea, mostrando as faixas de várzea alta, baixa e igapó e indicação das marés alta (em traçado) e baixa (em linha cheia).

Fonte: Hiraoka; Rodrigues, 1997.

Após o período da cana-de-açúcar, na década de 1960, os ribeirinhos também iniciaram uma experiência com o cultivo do arroz, no entanto, a oferta de arroz a baixo custo, proveniente de outras regiões, levou ao rápido declínio dessa atividade, uma vez que o arroz que chegava de fora já vinha beneficiado (sem casca) e o produzido na região era comercializado exclusivamente “na palha”, pois não dispunham de tecnologias para realizar o processamento pós-colheita em escala comercial.

Assim, a partir da década de 1970, o extrativismo, que nunca deixou de ser praticado por definitivo, voltou a apresentar-se como principal atividade produtiva das unidades de produção ribeirinha na ilha Sirituba. A essa altura, as espécies madeireiras de interesse comercial já se encontravam quase em extinção, predominando vegetação secundária e palmeiras de açai (*Euterpe oleracea* Mart.) e miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.). Dessa forma, a atividade voltou-se principalmente para a exploração do açai, do qual extraíam o palmito e comercializavam para as muitas indústrias palmitadeiras instaladas na região. A partir da década de 1990, dado o crescente interesse comercial pelos frutos do açai no mercado interno e

externo, a extração do palmito declinou, dando espaço para a exploração dos frutos, que hoje figura como a principal atividade produtiva ribeirinha (Figura 7.A).

Com isso, os ribeirinhos passaram a realizar uma verdadeira “açaiização” da paisagem, como mencionara Hiraoka (1993) a respeito do adensamento de açaiçais nas unidades de produção ribeirinha, resultante de uma intensiva atividade de manejo, a qual consistia na eliminação de algumas espécies, mantendo-se apenas aquelas de interesse comercial, alimentar ou ecológico, como os miritizeiros, mangueiras (*Mangifera indica*), taperebazeiros (*Spondias mombin*), jambeiros (*Syzygium jambos* e *Syzygium malaccense* L.O), seringueiras (*Hevea brasiliensis*) e o facão (*Clitoria fairchildiana*) e introdução de algumas espécies frutíferas como a bananeira (*Musa spp.*), ingazeira (*Inga edulis*), cajueiro (*Anacardium occidentale*) e outras espécies que se adaptam às condições da várzea e oferecem frutos ou benefícios ao açaiçal.

Assim, hoje as UPFs de Sirituba, assim como de outras comunidades de várzea, são consideradas sistemas agroflorestais (NODA *et al.*, 2001; WITKOSKI, 2007; CASTRO *et al.*, 2009), onde combina-se o extrativismo vegetal e animal, a produção de frutíferas e a criação de pequenos animais, como galinhas, patos e porcos (Figura 7.D). A criação é geralmente voltada para o suprimento da demanda proteica familiar ou para comercialização, configurando-se, nesse último caso, como uma *poupança* que é acionada em momentos em que a unidade familiar sofre algum impacto negativo, como em caso de doença ou perda do provedor da família, mas também podem ser destinados para comemorações ou festividades (WOLF, 1976; GARCIA JÚNIOR, 1983; CANTO, 2007).

Os ribeirinhos também praticam o extrativismo de recursos aquáticos, com destaque para a pesca (Figura 7.B), que é praticada a nível familiar, nos rios e/ou igarapés nas comunidades ou imediações da ilha, ou a nível comercial, a qual é realizada “pra fora”, na qual os homens são contratados por donos de geleiras e realizam a pesca em “alto-mar”, ficando fora de casa de uma semana a um mês. Também se realiza a captura de camarão, por meio de matapis (apetrecho de pesca, fabricado a partir da fibra de jupati (*Raphia Taedigera*), atividade que, atualmente, visa predominantemente o consumo familiar, em virtude da redução do estoque de camarão nos últimos anos. A confecção do matapi (Figura 7.C), por outro lado, funciona como uma atividade econômica acessória de praticamente todas as famílias da ilha, durante todo o ano.

O extrativismo florestal praticado pelos ribeirinhos de Sirituba se restringe: a caça da mucura (*Didelphis marsupialis*), animal muito apreciado pelos ribeirinhos dessa região da

Amazônia, que o destinam para a alimentação (BARROS; AZEVEDO, 2014) e; a coleta de fibras, sementes e frutos, como o miriti, andiroba e copaíba. Dentre esses, embora “invisível” nas estatísticas oficiais, o extrativismo de miriti é o que mais apresenta destaque no mercado local, onde a ilha Sirituba é reconhecida por ser a “ilha do miriti”, fato que determinou a escolha desta como *locus* de pesquisa.



Figura 7. Atividades produtivas praticadas pelos ribeirinhos de Sirituba: A) extrativismo de açai; B) pesca; C) confecção de matapi; D) pequenas criações.

Fotos: Fagner Sousa, 2014; 2015.

O extrativismo de miriti na ilha Sirituba

A safra do miriti na ilha ocorre durante o inverno, iniciando geralmente entre o mês de outubro e novembro, quando as palmeiras mais velhas começam “a jogar frutos”, e estendendo-se até maio ou junho, com ápice entre os meses de janeiro a março. O extrativismo inicia assim que começa a cair os primeiros frutos, pois nesse período conseguem-se preços melhores, em virtude da reduzida oferta do fruto.

Assim, logo que os ribeirinhos percebem a maturação dos primeiros cachos, aqueles que acessam o recurso para comercialização, iniciam a construção da “casa do miriti” (Figura 1), que se trata de uma barraca, via de regra, construída às imediações da casa de morada, em estrutura de madeira com cobertura de palha, onde são realizadas as atividades de pós-colheita (ou pós-coleta) do miriti. A mesma é constituída por três ambientes: a “cama”, onde o miriti é disposto para terminar o processo de maturação; a área de amolecimento, na qual são

improvisados fogareiros sobre os quais são dispostos os tambores em que os miritis são amolecidos e; a área de raspagem, onde a família reúne-se para retirar a massa do miriti.

O extrativismo de miriti em Sirituba, assim como outras atividades agroextrativistas, envolve toda a família e o trabalho é organizado amparado nas noções de gênero, idade e geração (MOTA *et al.*, 2011), apresentando predominantemente o “pai” como chefe da família. Fogem à regra apenas três famílias, formadas por mulheres solteiras ou viúvas. Nesses casos, as mesmas ou o filho mais velho apresentam-se na chefia da família e, portanto, a administração da unidade de produção.

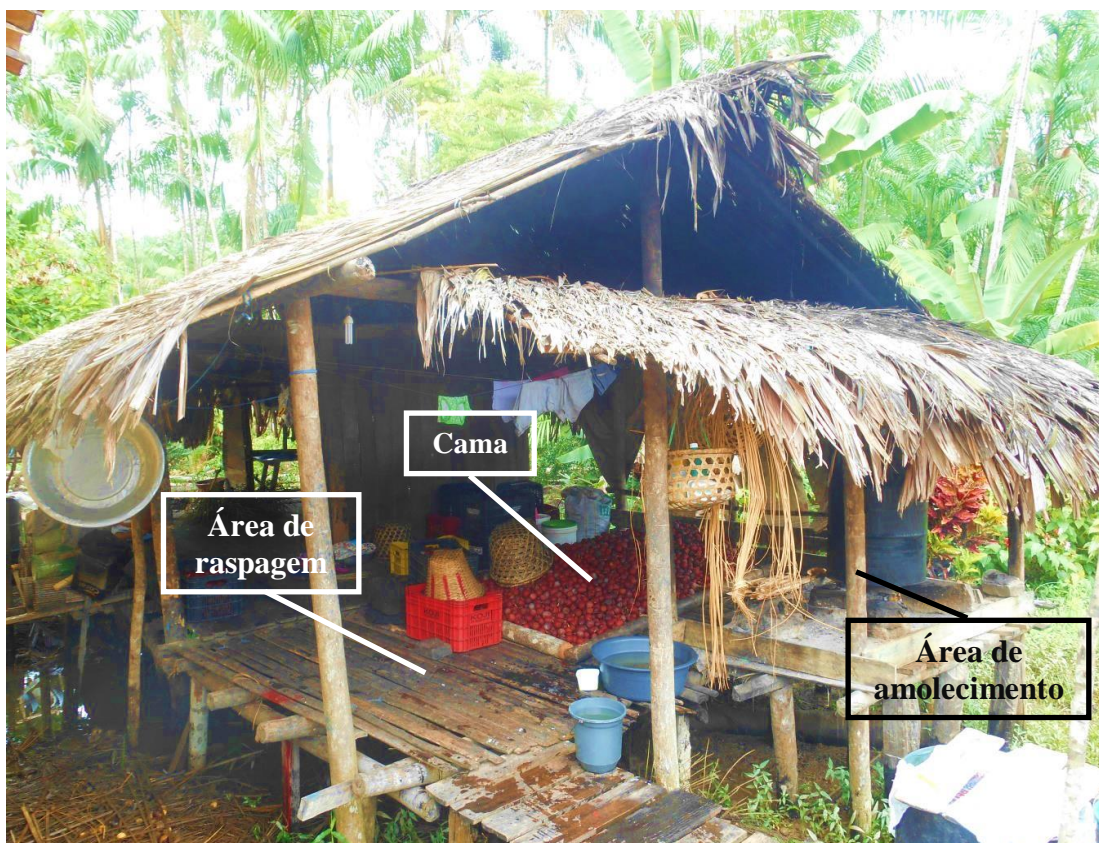


Figura 8. Casa do miriti.

Foto: Fagner Sousa, 2015

Assim, geralmente compete ao homem tornar possível o processo de trabalho com a “ajuda”⁵ de outros membros da família, estruturando o extrativismo a partir de um sistema de divisão de tarefas, o qual baseia-se na atribuição das atividades a serem executadas por cada membro da família (BRANDÃO, 1993; MOTA *et al.*, 2011). Todos os membros da família

⁵ A noção de ajuda significa mais fortemente hierarquia entre quem organiza e quem se deixa organizar, do que propriamente a falta de domínio das diferentes etapas do processo pelos demais membros da família, embora, ocorra de certos membros da família terem, de fato, maior ou menor habilidade para determinadas tarefas (MOTA *et al.*, 2011).

(exceto crianças menores de 6 anos) recebem alguma atribuição, as quais podem ser desempenhadas em conjunto ou separadamente. Os laços de parentesco, marcante nas comunidades da ilha, oportunizam que atividades sejam executadas também por pessoas externas ao núcleo familiar, consideradas como membros da família extensiva que “ajudam” no trabalho sem que haja remuneração, o que revela a permanência de laços de reciprocidade, segundo definido por Mauss (2003). O trecho abaixo representa bem essa afirmativa:

“Meu irmão me ajuda, às vezes minha mãe me ajuda quando ela ta por aí, minha cunhada, minhas irmãs, todos os meus irmão, graças a Deus. Quando é pra raspar miriti se amontoa gente de madrugada aí [na casa do miriti], um ajuda o outro. Quando eles têm também, a gente vai pra lá também...”. (Manoel Cardoso, 39 anos, extrativista de miriti, Santa Maria, 2015).

O trabalho no extrativismo de miriti compreende uma série de atividades as quais são desempenhadas: no “mato” - manejo, coleta/corte, debulha e transporte; na casa do miriti - debulha (caso opte-se por trazer os frutos no cacho), lavagem, disposição na “casa do miriti” para “pretar”, seleção dos miritis para amolecimento, corte da lenha, enchimento dos tambores com água, amolecimento do miriti, raspagem, embalagem e embarque e; na cidade: comercialização.

O manejo

Segundo Homma (1990), o extrativismo de recursos vegetais é uma atividade produtiva baseada na exploração de espécies nativas, por meio do aniquilamento de indivíduos ou da coleta, envolvendo pouco ou nenhum trato cultural. No caso do miriti em Sirituba, no entanto, registram-se algumas práticas de manejo (VIEIRA-DA-SILVA; MIGUEL, 2014), que envolvem a limpeza da área e seleção de palmeiras.

A limpeza, quando realizada nas áreas de produção, é voltada ao açazal, mas indiretamente beneficiam os miritizeiros (que são mantidos no açazal por serem considerados benéficos ao açaí e apresentarem valor econômico importante à reprodução familiar durante a entressafra do açaí). Essa prática, em menor ou maior grau, envolve o desbaste da vegetação da área, conservando espécies com elevada produção de matéria orgânica e que mantêm a terra úmida, assim como registrado por Araújo e Alves (2015) em EPF's ribeirinhos de Igarapé-Miri. Quando os miritizeiros se encontram fora da área de açazal, realiza-se apenas a limpeza da área imediatamente próxima às palmeiras, a fim de facilitar o acesso aos frutos e garantir a produção mais rápida das palmeiras, pois segundo concepção dos extrativistas, a

limpeza garante a produção precoce das palmeiras, como observa dona Maria da Conceição, ribeirinha de Santa Maria, *“o miritizeiro bota fruto a partir de 8 anos se tiver numa área limpa; na capoeira fechada só com 20 anos”*.

A seleção de palmeiras, por outro lado, é uma prática imbricada de empirismo. Dessa forma, baseia-se, sobretudo, nos saberes dos ribeirinhos, que consideram existir miritis bons e ruins. Os miritis considerados bons são nomeados e conservados nos EPF's, assim como seus “filhos”, que são deixados para crescerem ao seu redor, pois darão frutos tão bons quanto a “mãe” e a substituirão quando esta vier a morrer.

A coleta

O trabalho de coleta do miriti é realizado predominantemente durante a manhã, no “mato” - como se referem os ribeirinhos aos EPF's e à floresta de várzea, conforme dois tipos de acesso aos frutos: a coleta dos frutos caídos embaixo das palmeiras e o corte dos cachos. Além da coleta, nos últimos anos, iniciou-se a compra de frutos “in natura” de outras ilhas da região.

Coleta de frutos caídos

A coleta dos frutos caídos é realizada por praticamente todas as famílias da ilha e é destinada predominantemente ao consumo familiar, sendo, portanto, realizada dentro dos limites dos EPF's, pois não requer um montante elevado de frutos. A mesma é realizada de duas a três vezes na semana e envolve todos os membros da família, sem restrição de gênero e idade. No entanto, constatou-se a predominância de mulheres e crianças realizando a atividade, pois não é vista como uma atividade comercial.

Por outro lado, constatou-se que esse tipo de coleta envolve saberes e valores simbólicos, pois não são coletados os frutos de qualquer palmeira, priorizam-se frutos daquelas palmeiras nomeadas, pois são considerados mais gostosos e, portanto, preferidos para o consumo da família. Assim, as mulheres e às vezes os homens, geralmente acompanhados dos filhos, munidos de rasas e terçado, vão ao “mato” - caminhando ou em canoas, quando o miritizeiro encontra-se longe da casa e tem algum igarapé que possibilita o acesso -, onde se dirigem especificamente às palmeiras “mãe”, desconsiderando a coleta de frutos de outras palmeiras.

Chegando às palmeiras, escolhem os frutos um a um até encherem as rasas, tomando o cuidado para não coletarem frutos verdes, *chochos* e/ou podres. Como relata dona Maria de

Jesus, “*tem árvore que ta caindo, mas tem muito verde no meio, aí tem que escolher*” e completa a dona Osélia Ferreira, “*qual ta pesado, ta verde; qual ta mais leve, ta bom*”. O senhor Ronaldo Ferreira acrescenta ainda, que caem frutos vermelhos e pretos, os quais têm que ser separados, pois amolecem em tempos diferentes, dado o distinto estágio de maturação. Além disso, deve-se ter o cuidado de não juntar frutos moles, pois esses já estão em senescência e podem comprometer a qualidade da “massa”.

As crianças ajudam na coleta e, aos poucos, vão se apropriando dos conhecimentos necessários para reproduzir a atividade mais tarde, quando tornarem-se adultos.



Figura 9. Coleta de mirity “juntado”.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

Corte dos cachos

O corte dos cachos é uma forma de coleta realizada com fins comerciais, realizada dentro dos limites dos EPF’s, mas também em EPF’s de outros ribeirinhos, que não comercializam o mirity, por meio da doação ou compra dos frutos “na árvore”, relações que surgiram há cerca de duas décadas, a partir da elevação da demanda pelos frutos de mirity no mercado local. Durante a safra de 2014/2015 foram identificadas 24 famílias ribeirinhas

praticando o extrativismo com fins comerciais, 14 da comunidade Santa Maria e 10 da comunidade Costa Sirituba.

Essa modalidade de coleta do miriti é realizada geralmente durante a manhã, a partir das 8 horas. A priorização pelo período matutino se dá pela maior ocorrência de chuvas durante à tarde, o que dificulta a escalada das árvores para corte dos cachos. Todavia, alguns extrativistas ressaltam que não é indicado realizar a escalada muito cedo (antes das 8h), pois os troncos das árvores ainda estão lisos devido ao orvalho matutino, assim, é melhor esperar o sol esquentar um pouco e secar a umidade dos troncos. Além disso, constataram-se relatos de que animais peçonhentos como cobras, procuram as copas do miritizeiro para abrigarem-se durante a noite e só abandonam o abrigo quando o sol esquenta.

A escalada das árvores para o corte do cacho é praticado exclusivamente por homens, pois é uma atividade considerada pesada, a qual exige muita habilidade e coragem, de modo que são poucos os homens que a exercem, os quais são considerados “cortadores”, os quais são reconhecidos nas comunidades e contratados para efetuar o corte, fato semelhante ao registrado por Vieira-da-Silva (2013) entre extrativistas de pinhão no Rio Grande do Sul.

Os cortadores não escalam diretamente o miritizeiro, em virtude de apresentarem troncos muito grossos que dificulta e/ou impossibilita a escalada. Assim, seleciona-se uma árvore alta, de tronco relativamente fino, que esteja próxima a palmeira, realiza-se a escala dessa árvore e, a partir da copa da mesma, puxa-se uma palha do miritizeiro e amarra-a, utilizando suas próprias folhas, aos galhos da árvore em que se encontra o cortador, formando-se a “passagem”, uma espécie de ponte que possibilita o acesso do cortador à copa do miritizeiro, de onde se realiza o corte dos cachos (Figura 10). O corte dos cachos é realizado pelo “cortador” a R\$ 20,00 por árvore, remuneração paga pelo dono do miriti após o corte ou depois da venda do miriti, conforme acordo estabelecido entre as partes.

Quando não há uma árvore tão próxima ao miritizeiro, a ponto de permitir puxar a palha para formar a “passagem”, escala-se a árvore que se encontra à menor distância, levando consigo um tronco de açazeiro, o qual é utilizado para formar a “passagem”. Essa forma de coleta é considerada difícil e, portanto, paga-se um pouco mais caro para que o cortador a realize, cerca de R\$ 25,00 por árvore.

Só é realizado o corte dos cachos que já estão “jogando fruto”, pois frutos verdes não amolecem. Assim, os miritizeiros a serem escalados são identificados pela presença de frutos debaixo da árvore, como relata Roberto Pacheco, 21 anos, cortador de miriti da comunidade

Santa Maria, “a pessoa está vendo debaixo da árvore qual está caindo, o que está caindo é o que está maduro, só corta o que está maduro”.

As mulheres, ocasionalmente acompanham seus maridos e o “ajudam”, realizando a debulha dos cachos ou, quando os frutos são transportados ainda no cacho, coletando os frutos que se desprenderam dos cachos, os quais são acondicionados em rasas ou em sacos, para posterior transporte.



Figura 10. A) Cortador analisando miriti para corte; B e C) Escalada de árvore próxima ao miritizeiro para fazer a “passagem” e; D) Cortador na copa do miritizeiro cortando os cachos.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

Compra de frutos

Além da coleta dos frutos pela própria família ribeirinha de Sirituba, nos últimos anos, iniciou-se a compra de frutos “in natura” de ribeirinhos de outras ilhas e rios da região (Figura 1). Geralmente, a compra é realizada através do contato - por meio de telefonema - com conhecidos de outras comunidades onde há miriti. Os laços de parentesco, amizade e compadrio estabelecidos entre os ribeirinhos dessas distintas ilhas forma uma rede de interconhecimento a qual oportuniza o estabelecimento das relações comerciais (SABOURIN, 2009; 2011).

A compra pelos ribeirinhos de Costa Sirituba ocorre durante todo o período de safra, uma vez que estes apresentam “contratos verbais” com beneficiadores na cidade, os quais precisam abastecer diariamente. Assim, a compra de miriti de outras ilhas garante o suprimento de miriti pelos ribeirinhos e, conseqüentemente, o atendimento da demanda dos beneficiadores.



Figura 11. Ribeirinho chegando à EPF em Costa Sirituba com miriti para entregar.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Os ribeirinhos de Santa Maria, no entanto, como efetuam a venda predominantemente na feira, a qual não requer abastecimento diário, realizam a compra de frutos principalmente após o fim do ápice da safra na ilha, a qual é marcada pela Semana Santa, como relata o senhor Rosivan Pacheco, ribeirinho de Santa Maria:

“Eu conheço uns quanto que traz, só que agora ainda não tão trazendo, né? A gente tem ainda muito aqui, aí ainda não falamos com ninguém pra trazer. Só agora depois da semana santa, quando falha o daqui, o nosso, que nós corta, né? Aí nós encomenda”. (Rosivan Pacheco, 41 anos, ribeirinho de Santa Maria, 2015).

Todavia, alguns ribeirinhos de Santa Maria realizam compras esporádicas durante a safra, quando necessitam.

A compra é realizada por rasa ou basqueta, as quais são entregues pelos ribeirinhos das outras ilhas nas EPF's na ilha Sirituba. O preço médio registrado durante a safra de 2014/2015 foi de R\$ 2,50 e R\$ 4,50 para a rasa e a basqueta, respectivamente. Rasa e a basqueta são recipientes utilizados para o armazenamento dos frutos e considerados pelos extrativistas como unidades de medida, as quais correspondem, respectivamente, a 5 e 15 kg de massa de miriti após a raspagem.

Transporte para a casa

O transporte dos frutos do “mato” para as casas pode distinguir-se de acordo com o tipo de coleta, o local onde se encontra o miriti dentro da unidade de produção e a quantidade de miriti coletado. Na coleta de frutos caídos, por exemplo, costuma-se transportar o fruto nas próprias rasas, as quais são carregadas na cabeça, quando transportado pelas mulheres ou no ombro, quando pelos homens. Todavia, quando as palmeiras que estão “caindo” estão longe da casa e há algum igarapé que possibilite chegar próximo a ela, realiza-se o transporte utilizando embarcações.

Na coleta de frutos mediante o corte dos cachos, por outro lado, geralmente realiza-se o uso de embarcações, as quais são carregadas com os cachos de miriti, ou os frutos em rasas e/ou sacos - quando da realização de debulha no “mato”. Como nesse tipo de coleta o montante de miriti extraído é grande, costuma-se realizar o transporte com a água grande (maré cheia), pois possibilita adentrar a floresta pelos igarapés e chegar bem próximo às palmeiras onde estão os frutos, diminuindo o dispêndio de trabalho para efetuar o carregamento das embarcações como relata-se: *“com a água maior assim na terra é melhor, que a pessoa não carrega, né? mete a rabeta e só coloca pra dentro; agora na maré seca é obrigado a carregar”* (Roberto Pacheco, 21 anos, cortador, Santa Maria, 2015).

Ao chegar às casas, os frutos são desembarcados no porto (Figura 12). O desembarque é realizado por no mínimo duas pessoas, geralmente homens, embora as mulheres também executem essa atividade. Nesse trabalho, uma pessoa fica na embarcação retirando os frutos, e a outra pessoa fica no porto, recebendo os frutos, os quais podem estar agregados ao cacho ou soltos. No primeiro caso, o receptor costuma realizar a debulha à medida que recebe o cacho, acondicionando os frutos em basquetas para posterior condução à casa do miriti. Os frutos

soltos - que se desprenderam do cacho durante o transporte - são acondicionados pelo ribeirinho que permanece em rasas para posterior condução à casa do miriti.

Colocar para “pretar”

Colocar para “pretar” é a expressão utilizada pelos ribeirinhos para referirem-se ao processo de maturação pós-colheita ao qual os frutos são submetidos, dada a coleta precoce dos mesmos. Tal processo é possível pelo fato do miriti ser um fruto climatérico, que são aqueles que apresentam um aumento da taxa de respiração, produção e concentração de etileno interno, permitindo o amadurecimento pós-colheita (CHITARRA; CHITARRA, 2005).



Figura 12. Desembarque do miriti.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Os frutos são dispostos no chão da “casa do miriti”, em um espaço chamado de “cama” (Figura 13.A), no qual permanecem por cerca de 5 a 7 dias, período em que ocorrem vários processos metabólicos, dentre os quais, o escurecimento da coloração da casca, resultante da degradação da clorofila que dá lugar aos pigmentos carotenoides (CHITARRA; CHITARRA, 2005), o que caracteriza a expressão “pretar” utilizada pelos ribeirinhos. Além disso, nesse período há mudança na estrutura das células dos tecidos, resultando no amolecimento da polpa dos frutos e conseqüente desprendimento da casca e do pedúnculo, localmente chamado de “bico”.

Esse desprendimento do “bico”, para os ribeirinhos de Sirituba, marca o fim do processo de “pretar”, pois a esse fator é atribuído o final do amadurecimento dos frutos. Dessa forma, diariamente, os ribeirinhos efetuam a “escolha” dos frutos (Figura 13.B), momento em que verificam quais frutos já estão soltando os “bicos” e, assim, podem ser levados ao amolecimento, como é observado no relato abaixo:

“A gente vem com ele, coloca assim num lugar, né? Tem que ser aquele lugar mais fresco pra que ele fique ventilando, não tenha tanta quentura assim pra ele ficar abafado. Ai ele vai, vai, vai [cerca de 7 dias] ele dá o sinal pra cair aquele bico que ele tem, depois que ele cai o bico ele tá bom pra utilizar já, a gente coloca de molho, aí que taca o fogo e no outro dia vai tirar a polpa”. (Ronildo, extrativista de miriti, 42 anos, Santa Maria, 2014).

O momento da “escolha” também é utilizado para identificar e desprezar frutos que apresentam injúrias e podridões, considerados impróprios ao consumo e comercialização.



Figura 13. A) “Cama” para amadurecimento do miriti, dividida em seções, separando os frutos de dias diferentes, a fim de facilitar o processo de “escolha”; B) Extrativista escolhendo miriti para amolecer (na basqueta) e para descarte (na rasa).

Foto: Fagner Sousa, 2015.

Os frutos coletados no chão também são colocados para “pretar”, uma vez que o desprendimento natural dos miritis do cacho não coincide com o estágio final de maturação (SOUZA et al., 1984). No entanto, diferente do miriti cortado, esses frutos completam o processo de maturação em cerca de dois a três dias.

Amolecimento

O amolecimento consiste no branqueamento dos frutos, isto é, um tratamento térmico que tem como objetivo facilitar o processo de raspagem, uma vez, que a temperatura utilizada abranda os tecidos da polpa, facilitando o desprendimento do caroço. O tratamento térmico é realizado em tambores de metal (Figura 14).

Antes de submeter o miriti ao tratamento térmico, ele deve ser colocado “de molho” no tambor por cerca de 12 horas, para que os frutos possam ser hidratados, o que oportuniza o amolecimento. Assim, os extrativistas costumam escolher os frutos no final da tarde e colocá-

los no tambor com água, onde ficam imersos durante a noite, como conta o senhor Manoel Cardoso:

“A gente coloca hoje, por exemplo, pra ficar na água lá [no tambor] que é pra ele ir tornando, pra tocar fogo só amanhã... é seis dias aqui [na cama] pra pretar, com seis dias ele cai o cabo [pedúnculo], tem algum que já ta soltando do cabo já... a gente escolhe pra afogar lá dentro, pra ele ir tornando, porque quando ele fica assim, ele fica meio fofo, a gente coloca na água que é pra ele tornar a voltar ao normal, se a gente colocar e tocar logo o fogo nele, desse daqui, fica pedrado, ele não amolece bacana”. (Manoel Cardoso, 39 anos, extrativista de miriti, Santa Maria, 2015).



Figura 14. Tambores de miriti no fogo para amolecimento.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Nesse intervalo, também é realizado o corte da lenha, atividade geralmente executada pelos homens que também se encarregam de fazer o fogo, ao qual será levado os tambores de frutos para amolecer. O amolecimento divide-se em três etapas, que consiste em três aquecimentos - ou “*três fogos*”, como dizem os extrativistas - em temperaturas crescentes: o primeiro é realizado logo pela manhã em fogo brando, com temperatura da água aproximadamente a 50 ° C; o segundo realizado por volta das 12 horas, no qual a água pode apresentar temperatura mais alta, até aproximadamente 70°C e; a terceira e última, realizada

ao final da tarde, na qual se pode permitir que a temperatura da água chegue a aproximadamente 100°C, no entanto, não deve permanecer nessa temperatura por muito tempo, apagando-se o fogo imediatamente ao iniciar a fervura.

Nas comunidades, essa é uma etapa que exige muito conhecimento empírico, pois não se utiliza de termômetros para o controle da temperatura. Utiliza-se dos conhecimentos acumulados com a prática cotidiana para realizar esse controle, que é feito a partir do contato das mãos do ribeirinho com a água do tambor, e a sensação térmica percebida por ele determina o momento em que a transmissão de calor deve ser interrompida, como pode ser observado no relato do senhor Ronildo:

“...a gente trabalha com ele é metido três fogo no dia. A gente mete de manhã, fraquinho, só que dê pra dá uma amornada bacana nele, sabe? Ai o segundo a gente dá pra base de meio dia, uma hora da tarde, aí já é mais quente, você aguenta a mão bacana ainda. Aí, no terceiro você pode deixar esquentar mesmo, até você não querer... não querendo aguentar mais a mão, a gente tira o fogo. A gente mede com a mão a temperatura da água lá e a gente sabe a temperatura que a água está. Ai ele não nega nenhum, um tambor de 200 litros todos ficam bom lá”. (Ronildo Cardoso, 42 anos, extrativista de miriti, Santa Maria, 2014).

Dessa forma, essa é uma atividade executada exclusivamente por pessoas mais velhas, com experiência no amolecimento do miriti, sendo geralmente atribuição do pai, da mãe ou de um filho mais velho que já se apropriou dos conhecimentos necessários para tal, pois caso não haja o controle da temperatura, *“o miriti coze... coze e pronto, não amolece mais”* - relata dona Nazaré Pacheco, 60 anos, extrativista de miriti de Santa Maria, percepção que é compartilhada por todos os extrativistas das comunidades que ressaltam que se deixar a temperatura da água esquentar muito, a ponto de ferver, no início do amolecimento a polpa do fruto se agrega ao caroço, impossibilitando a raspagem.

Após os *“três fogos”*, quando se considera que o miriti já está mole o suficiente para raspar, os frutos permanecem de molho até que a água esfrie e seja possível retirá-los para efetuar a raspagem.

Raspagem

O miriti mole é então retirado do tambor com o auxílio de rasas (Figura 15.A), as quais são dispostas na casa do miriti, onde a família já se encontra reunida para a raspagem (Figura 15.B). Essa etapa é caracterizada pelo trabalho conjunto, no qual homens, mulheres e crianças com suas colheres e bacias em mãos, sentam-se em banquinhos improvisados, com

as rasas de miriti a sua frente, executam a raspagem - procedimento que consiste na remoção da polpa e casca dos frutos, para a qual chamam “massa”.

A habilidade dos ribeirinhos - homens e mulheres - para raspar o miriti impressiona. Adultos e crianças “raspam” velozmente os frutos, no entanto, tendo o cuidado de separar aqueles considerados impróprios à comercialização e consumo, isto é, os frutos que apresentam injúrias, podridões e o chamado “limo” - um tipo de resina que recobre a casca do fruto, que quando misturado à massa, altera a coloração do vinho, o qual perde a qualidade, reduzindo o valor ou impossibilitando a venda. Além desses, também são descartados os frutos que continuam duros após o período de amolecimento.



Figura 15. A) Extrativista retirando o miriti do tambor para raspagem; B) Família reunida raspando miriti; C) Destaque para o uso de luvas pelas mulheres durante a raspagem; D) Casal de extrativista embalando a massa de miriti.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

Não há uma divisão marcada entre os gêneros na realização dessa atividade, pois todos trabalham da mesma forma. Entretanto, as mulheres e as crianças, via de regra, utilizam luvas durante essa atividade (Figura 15.C), fato que é atribuído à rigidez das escamas do miriti, que geralmente causam lesão nas mãos. Assim, a utilização da luva se configura como uma forma

de proteção, que dentro do grupo social é visto como “coisa de mulher e de criança”, já que homens adultos não são vistos utilizando esse tipo de material.

Ao fim da raspagem, a massa do miriti é embalada em sacolas de polietileno com capacidade para 5 kg (Figura 15.D), as quais são acondicionadas em basquetas para posterior transporte. A produção da noite de trabalho varia conforme a quantidade de miriti raspado (em tambor) e a proporção de polpa e casca do fruto, como pontua dona Benedita Cardoso, 80 anos, extrativista de miriti de Santa Maria, “*o miriti sendo do carnudo, bonito de massa dá dez [sacolas por tambor], agora não sendo, o máximo é oito sacolas, sacola de 5kg*”.

Embora algumas famílias já realizem a raspagem durante o dia, geralmente acontece no período noturno, principalmente na comunidade Costa Sirituba. Dessa forma, durante a safra do miriti as famílias costumam dormir cedo, por volta das 19 - 20 horas da noite e acordar em seguida, a partir das 23 horas, dependendo da quantidade de miriti a ser raspada e de pessoas que executarão o trabalho, que se estende até às 5 horas da manhã, hora de levar para a cidade para vender. Os relatos abaixo demonstram essa afirmativa.

“Nós levanta onze horas da noite pra raspar esse miriti, quando nós termina, às vezes é cinco horas da madrugada... tem gente que levanta onze horas porque não raspa um tambor, é dois tambor, três... aí, o cara termina de raspar esse miriti, embala tudo na sacola, arruma tudo, coloca na montaria ou no barco a motor e leva pra cidade”. (Sebastiana Cardoso, 51 anos, extrativista de miriti, Santa Maria, 2014).

“Às vezes a gente acorda uma hora da madrugada, meia noite...é! pra raspar, pra sair cinco e meia daqui pra levar [pra cidade], é meu filho, né? Que leva”. (Ana Santos, 71 anos, extrativista de miriti, Costa Sirituba, 2015).

O trabalho noturno é visto pelos extrativistas como penoso, em virtude de perderem muito sono. No entanto, essa penosidade é amenizada pelas muitas conversas que marcam a raspagem do miriti: conversa-se sobre as novelas, os jogos de futebol, conta-se causos, histórias das caçadas de mucura, das pescarias e muitos outros assuntos que são sempre regados a café e muitas risadas, o que faz do momento de trabalho duro na raspagem, também um momento de sociabilidade (MOTA, 2005), como bem mostra o relato de dona Osélia Ferreira:

“Conversa um com outro, é uma divertição... porque a gente ta raspando o miriti, mas ta conversando, ta contando piada um pro outro ali, acha graça... ali sai muita sacanagem, né? nós principalmente (risos), é só sacanagem nossa, em casa. Acha graça, é um caçoando do outro, é aquela brincadeira, sabe? Ta raspando, mas

ta se divertindo ali". (Osélia Ferreira, 52 anos, extrativista de miriti, Costa Sirituba, 2015).

Transporte para cidade e comercialização

Antes mesmo do raiar do sol, por volta das 5h da manhã, os homens começam a levar as basquetas com as sacolas de massa de miriti e os paneiros de miriti mole para as embarcações (Figura 16.A). À medida que se aproxima do nascer do sol, aumenta a movimentação nas casas de miriti, dada à circulação de extrativistas vizinhos que ao acabarem a raspagem de seu miriti, transitam pela vizinhança, a fim de conversar, tomar um café e às vezes, assuntar como foi a raspagem da noite e, em alguns casos, quando a raspagem “*não foi boa*” (insuficiente para atender a demanda do cliente), comprar uma ou duas sacolas para completar a produção.



Figura 16. A e B) Embarque da massa de miriti para levar à cidade; C) Embarcação carregada de massa de miriti a caminho da cidade; D) Desembarque da massa na cidade.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

Os extrativistas, geralmente os homens, saem para a cidade por volta das 5h30 com as embarcações carregadas (Figura 16.B e C). Nos portos da cidade, o miriti é desembarcado e levado para a feira por um carregador (Figura 16.D), ao qual paga-se R\$ 2,00 por basqueta.

Na feira, é realizada a entrega do miriti aos clientes fixos, que lá ficam a espera da chegada dos extrativistas para receber as sacolas de massa de miriti, as quais pagam entre R\$ 7,00 e R\$ 10,00, conforme acordo prévio entre as partes. É também na feira, que os extrativistas que não mantêm clientes fixos comercializam seus produtos: a massa de miriti, por preços que variam entre R\$ 3,00 e R\$ 12,00 e; o miriti mole “a retalho” - como se referem à comercialização dos frutos em unidades - ao qual paga-se R\$ 1,00 por 10 a 15 unidades. A variação do preço dos derivados de miriti na feira se dá em função da oferta dos produtos (quanto mais vendedores, menor o preço) ou em função da disponibilidade e preço do açaí (quanto menor a disponibilidade de açaí barato, melhor o preço do miriti).

À comercialização do miriti é atribuída a maior contribuição na renda dos ribeirinhos extrativistas de miriti durante o inverno, fato que os levam a considerar o miriti como o “açaí do inverno”, dada a importância socioeconômica que o açaí representa para esse grupo social. Logo, percebe-se que apesar de “invisível” às estatísticas estaduais e municipais, o extrativismo do miriti existe e contribui significativamente para a geração de trabalho e renda às famílias ribeirinhas, apresentando um mercado local em expansão e boas perspectivas de elevação ao mercado regional e, quiçá, em um futuro próximo, aos mercados nacional e internacional, como outrora alcançou o açaí.

Referências

- ALMEIDA, A. W. B.; SANTANA, L. C. A.; LIMA, M. V. C.; COSTA, S. M. G. **Nova cartografia social da Amazônia**: ribeirinhos e ribeirinhas de Abaetetuba e sua diversidade cultural. Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia / UEA Edições, 2009. 12p.
- AMMANN, S. B. **Ideologia do desenvolvimento de comunidade no Brasil**. 5ª edição. São Paulo: Cortez Editora, 1985.
- BARROS, F. B.; AZEVEDO, P. A. Common opossum (*Didelphis marsupialis* Linnaeus, 1758): food and medicine for people in the Amazon. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v.10, n.65, 2014.
- BEAUD, S.; WEBER, F. **Guia para a pesquisa de campo**: produzir e analisar dados etnográficos. Petrópolis: Editora Vozes, 2007.
- BECKER, H. S. **Observação social e estudos de casos sociais**: métodos de pesquisa em ciências sociais. Tradução Marco Estevão e Renato Aguiar. São Paulo: Hucitec, 1994. p. 117 – 133.
- BRANDÃO, C. R. Parentes e Parceiros In: ARANTES, A. A., *et al.* **Colcha de retalhos**: estudo sobre a família no Brasil. São Paulo: UNICAMPI, 1993. 205p

BRASIL. MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO. **Portaria nº 426, de 30 de Dezembro de 2013**. Diário Oficial da União, Brasília, 2013.

CANTO, O. **Várzea e Varzeiros da Amazônia**. 1. Ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi - MPEG, 2007. v. 1. 168p

CASTRO, A. P.; FRAXE, T. J. P.; SANTIAGO, J. L.; MATOS, R. B.; PINTO, I. C. Os sistemas agroflorestais como alternativa de sustentabilidade em ecossistemas de várzea no Amazonas. **Acta Amazônica**, v.39, n.2, p.279-288, 2009.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.

COTTA, J. Socioeconomic analysis of the contribution of two palm species to household incomes in the Brazilian Amazon estuary. In: INTERNATIONAL UNION OF FOREST RESEARCH ORGANIZATIONS WORLD CONGRESS, 23rd, Seoul, South Korea, 2010.

FRAXE, T. J. P. **Homens anfíbios: etnografia de um campesinato das águas**. São Paulo: Annablume, 2000.

FRAXE, T. J. P.; MEDEIROS, C. M. ; SANTIAGO, J. L. ; CASTRO, A. P. DE . Terras e águas: gestão de recursos comuns na várzea amazônica. In: 26º REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA. **Anais....** Bahia: ABA, 2007.

GARCIA JÚNIOR, A. R. **Terra de trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em pesquisa social**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, [1960]. 494p.

HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: Annablume, 2006. p.81-108.

HIRAOKA, M. Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In: FURTADO, L.; LEITÃO, W.; MELLO, A. F. (Orgs.). **Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO PARÁ – IDESP. **Abaetetuba: estatística municipal**. Belém: Governo do Pará, Sepof, Idesp, 2011.

LÉVI-STRAUSS, C. **O Pensamento Selvagem**, 9ª edição. São Paulo: Papirus, 1989.

LIMA, R. R.; TOURINHO, M. M.; COSTA, J. P. C. **Várzea flúvio-marinha da Amazônia Brasileira: características e possibilidades agropecuárias**. 2. ed. Belém: Ministério da Educação, FCAP, Serviço de documentação e informação, 2001. 342 p.

LOPES, J. L. S. Modo de vida ribeirinho: estudo sobre um grupo social na área insular do município de Belém-PA. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, **Anais...** Belém: Editora Açai, 2011.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. 436 p.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naif, 536p., [1872-1950], 2003.

MAYBRY-LEWIS, B. Terra e água: identidade camponesa como referência de organização política entre ribeirinhos do rio Solimões. In: FURTADO, L. G. (Org.). **Amazônia**: desenvolvimento, sociodiversidade e qualidade de vida. Belém: UFPA/NUMA, 1997.

MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: THIOLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5 Ed. São Paulo: Polis, 1987. p.191-212.

MOTA, D. M. **Trabalho e sociabilidade em espaços rurais**. Fortaleza: Banco do Nordeste/Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005.

MOTA, D. M.; SILVA JÚNIOR, J. F.; SCHIMITZ, H.; RODRIGUES, R. F. A. A mangabeira as catadoras o extrativismo. Belém: Embrapa Amazônia Oriental; Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011. 297p.

SABOURIN, E. **Camponeses do Brasil**: entre troca mercantil e reciprocidade, Rio de Janeiro, Garamond, 2009, 400p

SABOURIN, E. Teoria da Reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. **Sociologias**, v.13, n.27, p. 24-51, 2011.

SHANIN, T. A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. Tradução de SARTI, C. A.; BRANT, W. C. **Revista Nera**, v.8, n.7, p. 1-21, 2005.

SOUZA, M. C. P.; MAIA, G. A.; GUEDES, Z. B. L.; ORIA, H. F.; HOLANDA, L. F. F. Amadurecimento natural e artificial do buriti. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v.19, n.7, p.891-896, 1984.

VIEIRA-DA-SILVA, C. **A (in)visibilidade de uma atividade praticada por muitos: o extrativismo e os canais de comercialização do pinhão em São Francisco de Paula, RS**. 233p. 2013. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

VIEIRA-DA-SILVA, C.; MIGUEL, L. A. Extrativismo e Abordagem Sistêmica. **Novos Cadernos NAEA**, v. 17, n. 2, p. 189-217, 2014.

WANDERLEY, M. N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. XX ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS. 1996. **Anais...** Caxambu: ANPOCS, 1996.

WITKOSKI, A. C. **Terras, florestas e águas de trabalho:** camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2007. 486p. (Série: Amazônia: a terra e o homem).

WOLF, E. **Sociedades camponesas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

5. ARTIGO II - ETNOECOLOGIA DO EXTRATIVISMO DE MIRITI (*Mauritia flexuosa*, L.f.) NA AMAZÔNIA BRASILEIRA: CONHECIMENTOS E PRÁTICAS DOS POVOS RIBEIRINHOS**

**Artigo editado conforme normas do Human Ecology

Fagner F. Sousa, Flávio B. Barros, and Camila Vieira-da-Silva

Resumo

A partir de uma perspectiva etnoecológica, apresentamos as cosmologias, conhecimentos tradicionais e as práticas culturais em torno da atividade do extrativismo do fruto de buriti na várzea amazônica. A pesquisa foi desenvolvida com duas comunidades na ilha de Sirituba, em Abaetetuba-PA. Empregamos o método etnográfico, incluindo observação participante e entrevistas com 22 famílias ribeirinhas que desenvolvem a coleta e o beneficiamento do fruto de buriti. Constatamos que a palmeira assume grande importância na reprodução material e simbólica dos ribeirinhos, pois o buriti é alimento, fonte de renda e marcador de uma identidade cultural, demonstrando a forte relação existente entre a comunidade e a biodiversidade útil da região.

From an ethnoecological perspective, we present worldviews, traditional knowledge, and cultural practices involving the activity of buriti fruit extraction in the Amazon floodplain. The research was carried out with two communities on Sirituba Island, in Abaetetuba, Pará State, Brazil. We used ethnographic methods, including participatory observation and interviews, with 22 riverine families devoted to collecting and processing buriti fruit.. We found that the palm tree takes great importance in the riverines' material and symbolic representations, since buriti is food, a source of income, and a marker of cultural identity, demonstrating the strong relationship between the community and the useful region's biodiversity.

Palavras-chave: Conhecimento tradicional; relação sociedade e natureza; ribeirinho; agrobiodiversidade; Amazônia.

Introdução

A relação homem-natureza tem sido objeto de pesquisa de muitos estudiosos, especialmente no campo da Etnoecologia, uma *ciência pós-normal* que se dedica ao estudo das sabedorias tradicionais. A singularidade da Etnoecologia enquanto ciência está, principalmente, na busca por apreender as formas de conhecimento não formal de grupos culturalmente distintos - a qual Lévis-Strauss (1989) define como ciência do concreto - de forma sistêmica, nunca dissociando as crenças (*kosmos*), dos conhecimentos (*corpus*) e das práticas (práxis), o chamado complexo k-c-p (Toledo e Barrera-Bassols 2009, 2015).

Os povos e comunidades tradicionais, no Brasil, são definidos como grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, possuidores de formas próprias de organização social, ocupantes e usuários de territórios e recursos naturais como condição à sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil 2007). Esses grupos apresentam formas muito antigas, mas igualmente válidas de conhecer e manejar a biodiversidade em favor da conservação da natureza e de sua reprodução biocultural, pois como já disseram Toledo e Barrera-Bassols (2015:72) “de acordo com suas cosmovisões, a natureza é a principal fonte de vida que alimenta, sustenta e ensina”.

O conhecimento da natureza por parte dos povos tradicionais é especialmente notável e reflete a sagacidade e a riqueza de observações realizadas sobre o universo sociocultural em que vivem, as quais resultam em práticas, que são transmitidas e aperfeiçoadas ao longo do tempo (Lévis-Strauss 1989; Almeida 2010; Toledo e Barrera-Bassols 2015), reproduzindo e (re)construindo suas tradições que apresentam caráter dinâmico e são adaptadas às condições impostas pelo ambiente ou pela sociedade envolvente (Harris 2006; Santilli 2005).

Os extrativistas de miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) do estuário amazônico se autodenominam ribeirinhos, que são os povos tradicionais que habitam a margem dos rios e vivem, predominantemente, da exploração dos recursos florestais, aquáticos e da criação de pequenos animais (Hiraoka 1993; Maybry-Lewis 1997; Fraxe 2000; Witkoski 2007). Eles apresentam um complexo sistema de conhecimentos e representações que emanam da relação que estabelecem com os recursos das águas e da floresta, desvelando um modo de ser e agir que segundo Lopes (2011) é o que define o *ser* ribeirinho.

Entendemos o extrativismo de miriti praticado pelos ribeirinhos, como uma forma de interação do homem (ribeirinho) com a natureza (em especial o miriti), permeada de conhecimentos empíricos e elementos simbólicos que orientam suas práticas, constituindo diversos sistemas de manejo e domesticação da espécie (Clement 1999; Marinho 2009; Vieira-da-Silva e Miguel 2014). O extrativismo, se realizado de forma recíproca, oportuniza a conservação da biodiversidade e a manutenção do modo de vida dos povos que dela dependem para se reproduzirem material e simbolicamente (Descola 2004; Arnold e Pérez 1998).

Assim, questionamos as análises do extrativismo realizadas por Homma (1990), que a partir de pressupostos da economia neoclássica, considera que a atividade extrativa não é sustentável, uma vez que com a elevação da demanda do mercado, aumenta-se a pressão

sobre o recursos natural, levando a super-exploração e declínio. No entanto, as análises de Homma, separam o homem da natureza, desconsiderando seus conhecimentos tradicionais e sua capacidade de traçar estratégias que permitam a sustentabilidade da prática (Rêgo, 1999). Prova disso, é que mesmo com a crescente demanda pelos frutos e derivados de miriti em Abaetetuba (Cotta, 2010), principal mercado para a espécie, o extrativismo de miriti ainda é uma prática tradicional, realizado no âmbito familiar, utilizando de tecnologias simples e fortemente influenciado pelos conhecimentos tradicionais e as crenças dos ribeirinhos.

Nesse sentido, as hipóteses que embasam esse artigo são: a) os extrativistas de miriti apresentam um complexo sistema de conhecimentos sobre a palmeira, o qual possibilita formas de manejo e coleta sustentáveis; b) as crenças ribeirinhas orientam suas práticas e estabelecem uma relação recíproca entre humanos e a palmeira; c) as práticas tradicionais são dinâmicas, o que possibilita aos ribeirinhos inovar e se adequar as exigências do mercado de forma sustentável; d) o trabalho familiar possibilita a troca de conhecimentos e, conseqüentemente, a sustentabilidade da tradição.

Dessa forma, apresentamos os conhecimentos e práticas tradicionais dos extrativistas de frutos de miriti da ilha Sirituba no estuário amazônico e analisamos a sustentabilidade dessa prática tradicional frente às tensões ambientais e econômicas que estes povos vêm enfrentando nas últimas décadas, principalmente pela crescente demanda pelo miriti na cidade de Abaetetuba-PA. Almejamos, com essa análise, colaborar com as discussões em torno da contribuição do extrativismo de produtos florestais não madeireiros, praticado por povos tradicionais para o desenvolvimento sustentável.

Miriti, uma palmeira santa

O miriti (*Mauritia flexuosa* L. f.), palmeira dióica da família Arecaceae, é considerado uma das maiores da Amazônia, apresentando entre 13 e 54 centímetros de diâmetros e até 50 metros de altura; possui de 8 a 25 folhas compostas, as quais apresentam longos pecíolos (de até 4 m de comprimento); produz anualmente de 3 a 8 inflorescências, chegando a ser produzidos até 5.000 frutos nos indivíduos femininos por período de floração (Silva 2009; Ribeiro 2010; Sampaio 2012; Resende et al. 2012; Galeano et al. 2013).

Apresenta ampla distribuição geográfica, abrangendo toda a região Amazônica (Brasil, Colômbia, Venezuela, Equador, Peru, Guianas e Bolívia), estendendo-se pelo Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil, onde é encontrada em áreas de solos úmidos e alagadas, como várzeas, igapós, veredas e encostas de rios e igarapés, geralmente formando grandes

concentrações da palmeira, conhecidos como miritizais (Cymerys et al. 2005; Sampaio 2012; Leitman et al. 2014).

A sua ampla ocorrência somada a sua exuberância, que a salienta dentre as outras palmeiras (Lustoso 1930), garante a ela um reconhecimento e valorização dentre todos os povos onde é encontrada, os quais detêm um complexo sistema de conhecimento sobre a espécie, garantindo uma multiplicidade de usos tradicionais para todas as suas partes: raízes, caule, folhas, flores e frutos. Isso traduz seu inegável papel como uma das palmeiras de maior importância na vida das comunidades tradicionais, influenciando fortemente na economia, na alimentação, na confecção de artesanatos, habitações, vestuários etc (Delgado 2007; Delgado et al. 2008; Gilmore et al. 2013; Mácia 2004; Ribeiro 2010; Sampaio 2012; Santana et al. 2008; Santos e Ferreira-Coelho 2012; Shultes 1997; Suárez 1966; Von Andel et al., 2000).

O seu fruto, também de nome miriti, rico em vitaminas (A, B e C), proteínas, carboidratos e lipídeos, elementos fundamentais à saúde humana (Almeida et al. 2008; Manhães e Sabaar-Srur 2011), é consumido e origina uma infinidade de comidas derivadas, como mingau, bolos, biscoitos, *chopp*, pudins, vinho, licor, sorvetes e molhos para acompanhar pescados e camarão, contribuindo para a segurança alimentar das comunidades tradicionais (Barros e Silva 2013; Mácia 2004; Ribeiro 2010; Santana et al. 2008, Sousa et al. 2015).

A importância econômica dos frutos do miriti para os mercados informais da Amazônia também são destacados (Cymerys et al. 2005; Barros e Silva 2013; Barros e Sousa 2015; Sousa et al. 2015), reportando-se ao protagonismo dos agricultores familiares e povos tradicionais como os principais agentes da comercialização dessa espécie, os quais a comercializam diretamente em feiras e portos das cidades para atravessadores, pequenas agroindustriais e ultimamente para grandes empresas do setor oleaginoso e cosmético.

Indiretamente, outros inúmeros benefícios são alcançados, na medida em que contribui para o bom funcionamento do ecossistema, uma vez que faz parte da vegetação ciliar, protegendo corpos de água contra erosão; produz frutos que servem de alimentos para várias espécies animais úteis ao homem para consumo alimentar; seu dossel e caule servem de abrigo para alguns animais, como por exemplo, a mucura (*Didelphis marsupialis*) e o *mojojoy* (Gilmore et al. 2013; Barros e Azevedo 2014; Barros e Sousa 2015). Por tudo isso, os povos tradicionais e indígenas lhe conferem o status de “árvore da vida” (Lorenzi e Souza 1996) e/ou “palmeira santa”, como é tratada pelos ribeirinhos em Abaetetuba/PA.

Metodologia

Caracterização da Área de Estudo

A ilha Sirituba (Figura 1) está localizada no rio Pará, no município de Abaetetuba, estado do Pará e conta com uma área total de 758.328,3 ha, que se encontra sob gestão da Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará - SPU/PA (IDESP 2011). A mesma caracteriza-se como uma área de várzea, pois suas terras estão situadas na planície aluvial de inundação, que aflora diariamente de acordo com o regime das marés - preamar e baixamar (Silva et al. 2002).

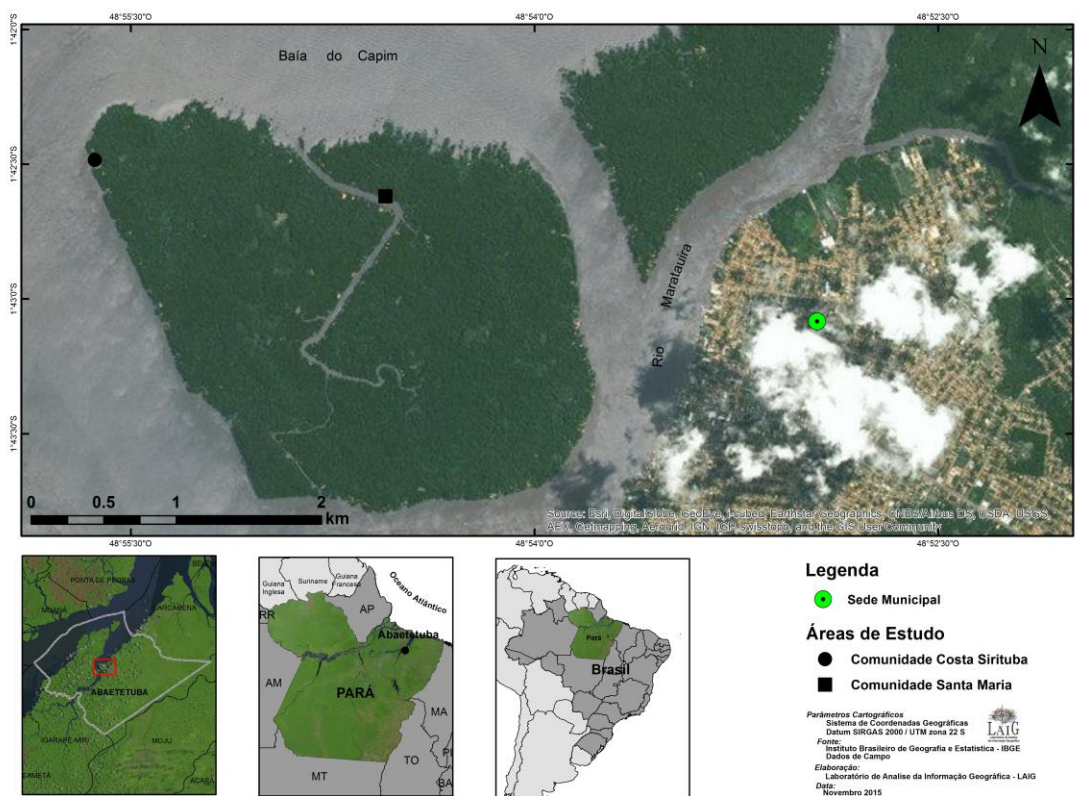


Figura 1. Mapa de localização do município de Abaetetuba e da ilha Sirituba, Pará.

É constituída por quatro comunidades tradicionais ribeirinhas: Costa Sirituba, Costa Campopema, Tabatinga e Santa Maria do rio Sirituba, cuja situação fundiária foi regularizada no ano de 2005 pela outorga de Termos de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) do Programa Nossa Várzea da SPU/PA e em seguida pela criação do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Santa Maria, o que beneficiou 248 famílias agroextrativistas

ribeirinhas (Brasil 2005). Das quatro comunidades, duas praticam o extrativismo de miriti: Santa Maria e Costa Sirituba. Portanto, nossa pesquisa compreendeu essas duas comunidades.

A comunidade Santa Maria do rio Sirituba, ou simplesmente Sirituba, como chama a maioria dos moradores da comunidade, fica localizada no centro da ilha, apresentando casas ribeirinhas situadas às margens do rio Sirituba. Já Costa Sirituba está situada na parte costeira da ilha, às margens do rio Pará, na confluência com a Baía do Capim. As casas, em sua maioria, são de madeira, construídas sobre palafitas que se estendem por toda a margem dos rios e igarapés, formando conglomerados em alguns trechos, que caracterizam núcleos familiares extensos.

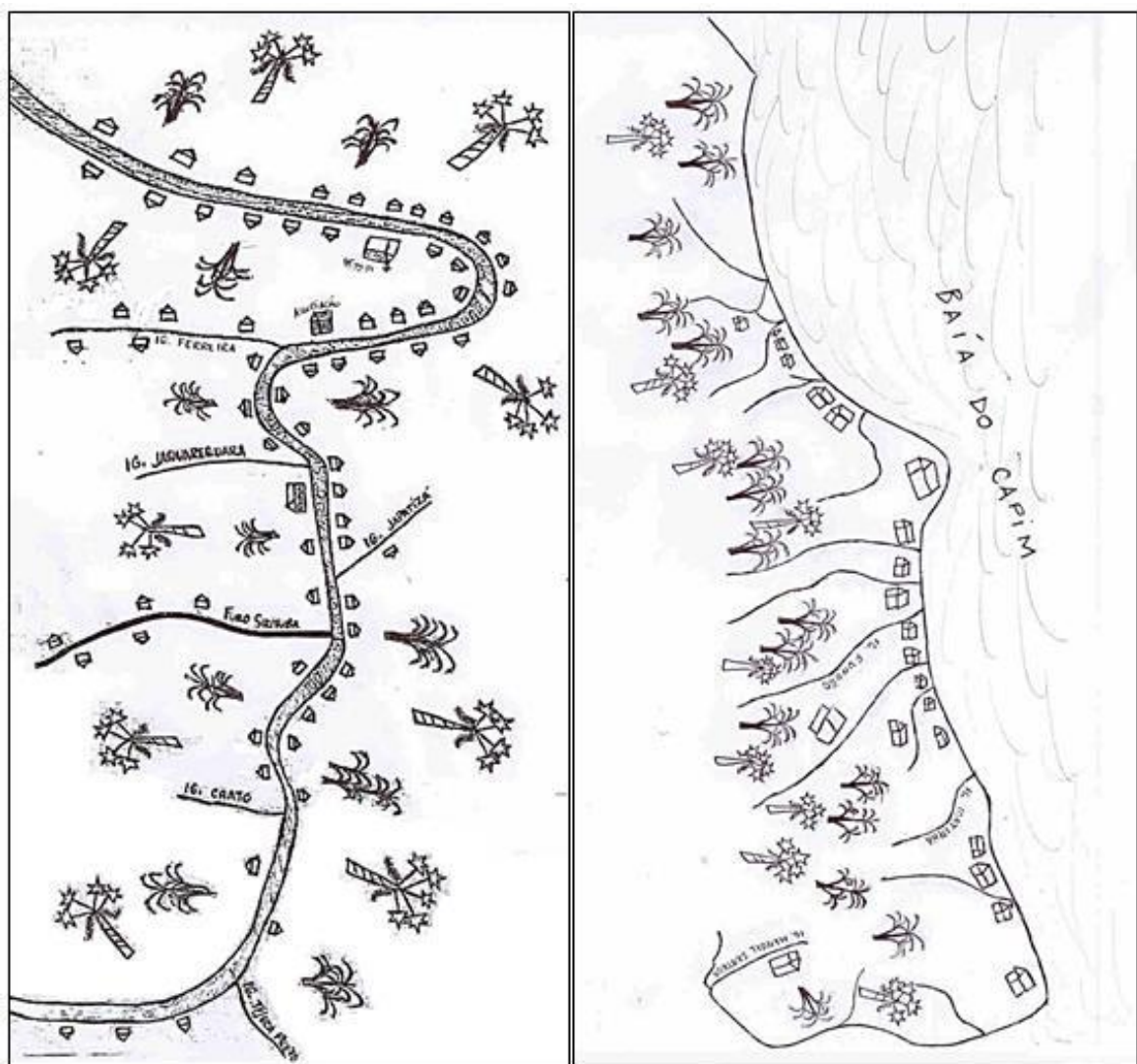


Figura 2. Mapa participativo das comunidades Santa Maria (à esquerda) e Costa Sirituba (à direita). Elaboração: Ribeirinhos da Ilha Sirituba.

A formação dos povos que hoje constituem a região de várzea amazônica data de tempos imemoriais. Esse processo reflete o histórico da dinâmica de ocupação da Amazônia,

que é marcado pelo encontro de diferentes culturas (indígenas, negros e europeus) que, juntas, deram origem às sociedades caboclas (Fraxe et al. 2007). Assim, os ribeirinhos são *caboclos* que herdaram, principalmente dos povos indígenas, crenças e conhecimentos aprofundados sobre o ambiente terrestre e aquático, que caracterizam o modo de vida na várzea.

Os ribeirinhos hoje residentes nas comunidades são predominantemente nativos da própria ilha ou de ilhas vizinhas que deslocaram-se para Sirituba em virtude de casamentos com jovens das comunidades, uma vez que ao casarem, os patriarcas costumam doar uma área de terra próxima a casa para que os filhos estabeleçam seu núcleo familiar. Assim, há uma significativa relação de parentesco entre as famílias.

As comunidades contam com expressivo número de católicos (91,1 %), apresentando, assim, cada uma, uma igreja católica com salão paroquial, ambiente em que são realizadas missas, sacramentos, catequeses, reuniões e festividades religiosas. Santa Maria tem como padroeira a Santa que dá nome à comunidade, à qual é realizada uma festividade no mês de agosto, enquanto em Costa Sirituba, tem-se como padroeiro São Miguel, cuja festividade acontece no mês de setembro. Em Santa Maria, também há a presença da igreja evangélica Assembleia de Deus que, embora de forma tímida, tem conquistado fiéis.

As comunidades contam com escolas de ensino fundamental e médio e serviço de transporte escolar (barco-escola) que possibilita o deslocamento das crianças e jovens de suas casas a escola. Pelo menos uma vez por mês recebem médicos e odontologistas que prestam serviços de saúde e contam com agentes comunitários de saúde que prestam atendimentos básicos de assistência social.

As principais formas de locomoção nas comunidades são as embarcações, com destaque para aquelas de pequeno porte equipadas com motor a diesel, como as rabetas e voadeiras, e os cascos a remo, em menor escala. Durante todo o dia é constante a circulação de pessoas, que se deslocam para a cidade, comunidades vizinhas ou mesmo para visitar um amigo ou parente na própria comunidade. Além disso, as embarcações também garantem o transporte dos produtos agroextrativistas e outros bens de consumo.

As principais atividades econômicas desenvolvidas são o cultivo e extração de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), seguido pela confecção do matapi (um apetrecho de pesca produzido a partir de talas de jupati, uma palmeira da espécie *Rhapis excelsa*, pesca e captura de camarão e o extrativismo vegetal de sementes, frutas e fibras, com destaque para o miriti, seguindo um calendário agroextrativista (Figura 3) condicionado pelas condições ambientais que a várzea lhes impõe.

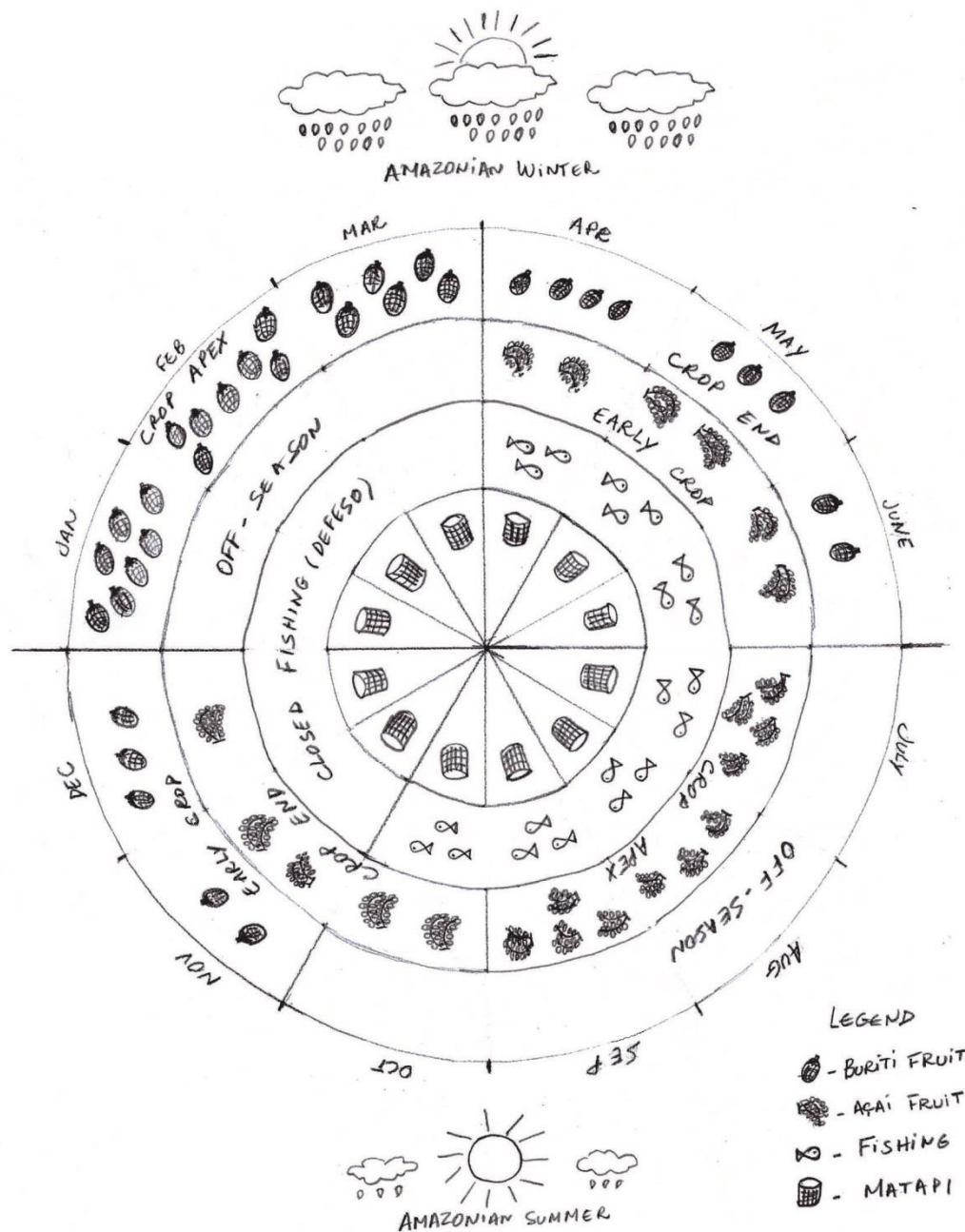


Figura 3. Calendário Agroextrativista na Ilha Sirituba, Abaetetuba, Pará.

O açaí (*Euterpre oleraceae*) assume posição de destaque nas unidades de produção familiar (UPF), o que Hiraoka (1993) define por “açaização da paisagem”, uma vez que há um adensamento da espécie em detrimento de outras tidas como “sem valor”. Esse fato é incentivado pela expansão da demanda por açaí nas últimas décadas e o grande valor atribuído ao fruto, o que vem levando as instituições de pesquisa e extensão rural orientarem a redução da biodiversidade para beneficiar o açaí, uma espécie exigente que necessita de sol

para se desenvolver, além de orientações quanto ao manejo das palmeiras para frutificarem no inverno, período de entressafra. Tais “novidades”, no entanto, têm dividido as opiniões dos ribeirinhos, pois uma parte desses atores resiste a essa dinâmica, pois consideram “que isso vai contra a vontade de Deus”. Antes o extrativismo do açaí era conduzido a partir das palmeiras nativas, que cresciam naturalmente na várzea. Atualmente, por causa da pressão do mercado, os ribeirinhos passaram a cultivá-lo.

Dessa forma, espécies como o miriti, que os ribeirinhos são orientados a exterminar dos terrenos em prol do melhor desenvolvimento do açazal, são mantidas, pois além de darem frutos, também são entendidas pelos interlocutores como uma palmeira que, ao contrário do que dizem os agentes externos, beneficia o açazal, pois suas raízes profundas puxam água que umedecem a terra e suas grandes folhas geram adubo que fertilizam o solo. Assim, os açazeiros que crescem ao redor dos miritizeiros apresentam-se mais viçosos e dão mais frutos, sendo mais “carnudos” e gostosos.

Ademais, o miritizeiro frutifica no inverno, período de entressafra do açaí; portanto, é responsável por gerar alimento e renda aos ribeirinhos nesse período que, pela escassez de recursos naturais disponíveis na várzea, é tido como um momento de “famitura” (Sousa et al. 2015). Assim, mesmo com a grande pressão externa pela “açaiização” das UPFs ribeirinhas, na Ilha, os miritizeiros têm sido mantidos - embora em menor densidade - e a tradição que o envolve tem permanecido forte, dando-lhe notoriedade. A ilha Sirituba é reconhecida pelas pessoas de outras ilhas e da cidade de Abaetetuba como grande produtora de polpa de miriti, fato que determinou a sua escolha como *locus* de pesquisa.

Métodos de Coleta de Dados

A pesquisa foi realizada a partir de imersão em campo durante os meses de agosto de 2014 a maio de 2015, com maior tempo de permanência entre janeiro e maio, período de safra do miriti. Neste período foi realizada a coleta de dados primários, utilizando-se de entrevistas não diretivas (Michelat 1987) e observação participante (Malinowsky 1976) junto a 22 famílias extrativistas de miriti.

As entrevistas não diretivas foram utilizadas a fim de levantar o histórico do extrativismo de miriti, as permanências e inovações relacionadas a essa atividade ao longo dos anos e das gerações. Elas nos oportunizaram um diálogo mais aberto com os interlocutores, os quais expressaram suas formas de *ver* e se relacionar com a natureza, nos

possibilitando apreender elementos que indicam suas crenças, conhecimentos e práticas que resultam da (e na) sua forma de interagir com a natureza e em particular com o miriti.

A observação se deu durante o trabalho dos ribeirinhos com o miriti, a fim de apreender os códigos que permeiam a relação homem-natureza nesse sistema de produção. Assim, foram realizadas observações durante as coletas do fruto no mato, o transporte dos frutos para UPF, as preparações pós-coleta (lavagem, pré-seleção, colocar para “pretar”, seleção), o amolecimento, o despulpamento e a comercialização, a fim de descrever e compreender a atividade, os conhecimentos a ela relacionados e a transmissão desses conhecimentos entre as gerações.

Resultados e Discussão

Conhecimento tradicional dos ribeirinhos sobre o miriti

Os conhecimentos que os ribeirinhos da ilha Sirituba têm sobre as espécies da várzea e, sobretudo, do miriti, se coadunam à ideia defendida por Lévi-Strauss em *O pensamento selvagem* (1989), portanto, os consideramos *cientistas do concreto*. Ao longo do tempo de convívio na várzea amazônica, por meio da observação, experimentação e da herança (conhecimento ancestral), eles construíram um complexo *corpus*, o qual os possibilita produzir e se reproduzir nesse ambiente, utilizando-se dos recursos naturais para a alimentação, curar doenças, construir e conseguir renda monetária que lhes permita usufruir de outros bens socialmente necessários não disponíveis na natureza.

Mas em meio a grande diversidade da várzea, uma espécie recebe especial atenção; o miriti. Essa palmeira de porte exuberante, por vezes protagonista de músicas, novelas e relatos de viajantes (Lustoso 1930; Rosa 1956), na várzea dessa região amazônica é considerada santa - uma palmeira santa! Mas por que atribuir santidade a uma palmeira? A primeira explicação é que ele provê tudo. De acordo com nossos interlocutores todas as suas partes são usadas para algum fim. Logo, imaginamos que os conhecimentos sobre a mesma são muitos, pois como já citamos, recorrendo a Lévi-Strauss, uma planta para ser considerada útil, antes é conhecida.

Os conhecimentos sobre o miriti norteiam aspectos botânicos, ambientais e ecológicos da palmeira. Suas observações permitem identificar a época de floração, frutificação e maturação dos frutos, assim como o momento em que os frutos apresentam-se mais gostosos:

O miriti começa no fim do verão, do mês de novembro em diante o miriti já está caindo, maduro (Raimundo Pereira, 64 anos, ribeirão de Costa Sirituba).

No mês de dezembro as árvores velhas, de muitos anos, já estão boas pra comer, mas as árvores novas ainda não estão bem maduras... o miriti apurado mesmo é de janeiro em diante, quando eles caem (Miguel Souza, 82 anos, ribeirão de Santa Maria).

Segundo as observações dos interlocutores, o início da maturação do miriti se dá no final do verão, por volta do mês de novembro, quando os frutos de algumas palmeiras, principalmente as mais velhas, começam a cair. No entanto, acredita-se que os miritis ficam gostosos (apurados) a partir do mês de janeiro estendendo-se até meados de maio, período definido como o “tempo do miriti”. A safra encerra entre os meses de maio e junho, quando se inicia a safra do açáí.

O miriti é uma espécie dioica, por isso, algumas palmeiras apenas florescem e não colocam frutos, apreensão que é apropriada pelos ribeirinhos, no entanto, um fato que nos chamou a atenção foi a distinção que fazem entre palmeiras fêmeas, às quais são atribuídas qualidades diferenciadas - umas dão frutos mais saborosos que outras. Quando questionados como era feita essa identificação, as primeiras respostas sugeriam a degustação dos frutos e distinção sensorial, no entanto, com o decorrer do tempo, outras respostas surgiram, as quais atribuíam à observação dos hábitos de alguns animais, como a mucura (*Didelphis marsupialis*) e as galinhas (*Gallus gallus domesticus*), que comiam sempre dos frutos de algumas palmeiras, mesmo quando muitas outras estavam a ofertar frutos, por vezes, até mais acessíveis a esses animais, corroborando mais uma vez com a teoria de Lévi-Strauss (1989) acerca da ciência do concreto.

A gente já conhece a árvore que é melhor, a gente sabe que aquele miriti é bom ali, porque tem isso, tem miriti que a gente mete na boca não tem gosto nenhum, só joga... até a mucura, esses bicho do mato, eles comem o melhor, eles gostam mais do miriti que é o mais gostoso. Pode ver, onde tem muito comida de baixo da árvore, pode pegar aquele miriti ali, lavar e comer que é bom, gostoso! O bicho ele conhece o que é melhor (Reinaldo Cardoso, 44 anos, ribeirão de Santa Maria).

Tem uma árvore aqui que a gente chama de miriti da galinha porque na hora que cai elas já tão debaixo comendo, de tão bom que é; se vacilar, a gente não pega um porque elas comem tudo (Maria de Jesus, 56 anos, ribeirinha de Costa Sirituba).

A essas palmeiras, tidas como “provedoras de bons frutos”, são atribuídos nomes, caracterizando uma personificação ou humanização, no sentido de Viveiros de Castro (1996) e Descola (1986; 2004), pois a partir de então há uma intensificação na relação do homem com o miriti, pois passam a tratá-las de forma especial, respeitando-as e conservando-as. Dessas palmeiras não se cortam os cachos e seus frutos não são destinados à comercialização, apenas ao consumo familiar ou para presentear amigos e familiares; delas, também se

conservam os “filhos”, que - entendem os ribeirinhos - darão frutos tão bons quanto a “mãe”; seus frutos também são deixados para que os animais se alimentem, pois como mencionado, eles têm preferência por estes, os melhores.

Idades, cores, formas e sabores: o sistema de etnoclassificação ribeirinho

A relação de proximidade dos ribeirinhos com o miriti e o conjunto de observações e apreensões que esses fazem da palmeira lhes permite identificar atributos e propriedades específicos de cada palmeira. Isso lhes possibilita constatar distintas qualidades e, assim, atribuir usos distintos, o que segundo Descola (2004) é característico dos povos tradicionais, que por meio de esquemas metafóricos e metonímicos estabelecem categorias dentro de uma espécie, que organizadas, permitem construir um sistema de classificação. Aproximando-se das categorias utilizadas por Berlin et al (1973) e Berlin (1992), que em estudos de Etnobiologia mencionam diversas categorias para comparar as taxonomias científicas e dos povos tradicionais, como por exemplo, a morfologia, .

A categorização dos ribeirinhos compreende tanto a palmeira (miritizeiro) quanto o fruto (miriti). A palmeira é categorizada de acordo com o sexo, como já assinalamos, mas também de acordo com a idade e o porte, categorias que apresentam características semelhantes, uma vez que, no geral as árvores velhas são consideradas altas e, as novas são consideradas baixas. Assim, considera-se que as árvores velhas/altas ofertam os frutos mais doces, enquanto as novas/baixas produzem frutos azedos, os quais ficarão doce à medida que a palmeira crescer e ficar velha, como relata o senhor Manoel, ribeirinho de Santa Maria - “Quanto mais vai ficando alto o miritizeiro, mais vai ficando bom o miriti (...) vai ficando doce, o miriti fica doce”.

Aos frutos são atribuídas diversas distinções, mas a mais notável é em relação a coloração da polpa, a qual define três diferentes variedades de miritis: miriti branco, que apresenta polpa amarela clara ou pálida; miriti amarelo, com polpa amarela-alaranjada; e miriti vermelho, com polpa vermelho púrpura. Notavelmente, essa forma de classificação também é observada dentre povos tradicionais como os Maijuna do Peru (Gilmore et al. 2013). Outros grupos identificam apenas duas variedades, o amarelo e o vermelho (Delgado et al 2007), sendo o branco categorizado como amarelo. A essas variedades de miritis, por vezes, são atribuídos usos distintos.

O miriti vermelho, por exemplo, é predominantemente destinado à comercialização, pois, por ser mais atraente é o preferido pelo mercado, fato também observado no Peru, onde

a variedade vermelha possui o maior preço no mercado (Delgado et al 2007; Gilmore et al. 2013) e já há projetos de produção e propagação de mudas dessa variedade, a fim de garantir a conservação da espécie aliada ao fortalecimento econômico das comunidades locais (Manzi e Coomes 2009).

Apesar da preferência comercial pelo miriti vermelho, assim como constatado por Delgado et al. (2007) e Gilmore et al. (2013), no Peru, em Sirituba, os miritis brancos e amarelos também são “colhidos” e destinados à comercialização, principalmente, na forma de massa (polpa e casca), pela possibilidade de misturar a polpa das distintas variedades. No entanto, observamos que esses são, via de regra, considerados os mais saborosos e, por isso, muito apreciados para a alimentação familiar. O miriti branco é considerado mais doce e prefere-se consumi-lo *in natura*, roendo os frutos ou raspando com colheres, acompanhado de farinha de mandioca. O miriti amarelo, também de sabor suave, é consumido *in natura*, mas é preferido à extração do vinho para o preparo do mingau, que é consumido diariamente no período da manhã durante a safra.

Há também constatação de miritis mais doces ou mais azedos entre os frutos que são “juntados” e “cortados”, categorização referente à forma de coleta. O miriti juntado é aquele que é coletado em baixo das palmeiras, dada à maturação e queda espontânea - são os frutos do “tempo certo” - portanto, são considerados mais doces e mais apurados. O miriti cortado, por sua vez, é aquele proveniente do corte dos cachos, o qual é realizado quando os primeiros frutos começam a cair, assim, os frutos não estão completamente maduros e, portanto, são considerados azedos ou sem gosto. Apreensões semelhantes foram realizadas por Mota et al (2011) entre catadoras de mangaba do nordeste brasileiro e por Vieira-da-Silva e Reis (2009) entre extrativistas de pinhão no Sul do Brasil.

Ah, o mais gostoso é o que cai, o que está bem maduro. O que é cortado, eles cortam antes do tempo às vezes (...) ainda está azedo; quando não está bem maduro ele é azedo, a massa dele, até o vinho é azedo... e até a própria fruta mesmo não dá pra gente comer assim [in natura] quando é cortado (Miguel Souza, 82 anos, ribeirinho de Santa Maria).

O ajuntado é melhor pra comer que está bem maduro; o cortado não, o cara corta e deixa “pretar” 8 dias... o juntado não, o cara vai escolhendo debaixo das árvores, é melhor, já está maduro (João Evangelista, 63 anos, Costa Sirituba).

Os ribeirinhos associam o estágio de maturação dos frutos à coloração da casca, fato que permite a identificação dos frutos maduros apenas pelo olhar. Eles relatam que os frutos maduros apresentam a casca mais escurecida, tendendo ao preto ou ao vermelho opaco (“tuíra”, na expressão local). Dessa forma, ressaltam que os frutos “juntados” podem ser consumidos em até 24h após a coleta, pois já caem pretos, enquanto os “cortados” precisam

ser colocados para “pretar”, período de 5 a 7 dias em que os frutos ficam dispostos no chão de barracas de madeira e palha construídas para o trabalho com o miriti, denominadas de “casas do miriti”. Nesse período, o fruto, que é climatérico, amadurece. Fato que também é constatado pelo desprendimento do talo dos frutos.

Apreensões nesse sentido também foram constatadas por Mota et al. (2011) entre as catadoras de mangada no Nordeste brasileiro, as quais identificam a maturação dos frutos pela coloração da casca e classificam as mangabas, de acordo com a forma de coleta, em “mangaba de caída” - que são as que caem espontaneamente - e, “mangaba de capota” - aquelas que são colhidas “de vez” (ainda não maduras) e colocadas para amadurecer, de forma semelhante ao miriti.

Além disso, são realizadas ainda outras classificações, as quais estão relacionadas ao tamanho, formato e a proporção de polpa dos frutos. Somadas às já apresentadas, essas apreensões permitem aos ribeirinhos definir os frutos bons para comer, fazer vinho e para vender (Tabela 1).

Tabela 1. Sistema de classificação ribeirinho do miriti.

Miriti	Categoria	Classificação	Características
Palmeira	Sexo	Macho	Palmeira que não frutifica, apenas bota flores. Costuma ser derrubada para construção de portos, no entanto, os ribeirinhos ressaltam que só o fazem em caso de extrema necessidade, pois reconhecem que as palmeiras fêmeas precisam do macho para frutificar.
		Fêmea	Palmeira que frutifica. Conservadas para a coleta dos frutos.
	Idade	Velha/ Antiga	Palmeiras com mais de três décadas, geralmente fêmeas que pelo longo tempo de frutificação são consideradas provedoras de bons frutos, as mães dentro do miritizal. Apresentam maior representatividade no sistema sociocultural ribeirinho, pois são a essas palmeiras que são atribuídos personificação, sendo tratadas com afeto pela família dona da terra onde se encontram, e respeitadas pelas demais famílias. Seus frutos são especiais e, portanto, não são cortados os cachos, apenas coleta-se no chão, restringindo-se ao consumo familiar e para presentear os amigos, vizinhos e familiares que moram na cidade, como é registrado na fala do senhor Manoel: “Esse é só pra consumo, a gente consome em casa e leva pros parentes em Abaté”.
			Nova

			palmeira antiga são conservadas e cuidadas, pois, acredita-se que elas são “filhos” e quando alcançarem a idade de suas “mães” ofertarão frutos tão bons quanto elas.
	Porte	Alta	Palmeiras de maior porte, às quais se atribui a dificuldade de subir para cortar os cachos no período de coleta dos frutos, em algumas destas ninguém se atreve a subir, dessa forma, só se aproveitam os frutos que caem. Por vezes, essas palmeiras são também consideradas antigas.
		Baixa	Palmeiras de baixo porte, às quais se atribui a facilidade de escalar para coletar os frutos. Também são consideradas novas.
Fruto	Cor	Branco	Frutos com polpa de coloração amarelo claro, tendendo ao branco. Esses frutos são considerados mais doces, melhores para o consumo da polpa e bom para preparar o vinho, embora não apresente uma coloração atraente. A este fator também se atribui a baixa demanda por esse tipo de fruto no mercado, embora seja comercializado, principalmente, para ribeirinhos que foram morar na cidade e sabem que ele é melhor de sabor e o encomendam. Sua ocorrência é menos frequente.
		Amarelo	Frutos com polpa de coloração amarela alaranjada, pouco mais intensa que a do branco. Apresenta preferência semelhante ao branco, também sendo referido como fruto doce e melhor para o consumo da polpa e preparação do vinho, que apresenta melhor coloração e, portanto, é preferido para essa

		forma de uso. É mais aceito no mercado do que o branco.
	Vermelho	Frutos com polpa de coloração vermelho púrpura. São geralmente referidos como frutos azedos e fortes, embora despontem como o mais requerido pelo mercado e, portanto, são direcionados principalmente para a comercialização.
Forma do fruto	Redondo	Frutos de formato circular.
	Comprido	Frutos de formato ovalar.
Tamanho do fruto	Graúdo	Frutos grandes.
	Jitito	Frutos pequenos.
Proporção de polpa	Carnudo	Frutos que apresentam elevada proporção de polpa em relação à maioria, resultando em maior rendimento quando do despulpamento para comercialização da massa.
	Seco	Frutos que apresentam baixa proporção de polpa em relação à maioria, resultando em baixo rendimento quando do despulpamento para comercialização da massa.
Forma de coleta	Juntado	Frutos que são coletados debaixo das palmeiras de miriti que apresentam cachos maduros. São considerados os frutos do “tempo certo” e, portanto, mais gostosos, “melhor pra comer porque está bem maduro”.
	Cortado	Frutos obtidos pelo processo de corte do cacho. Geralmente são considerados azedos porque foram colhidos “antes do tempo”, o que implica em não estarem maduros. São predominantemente destinados à comercialização.

A tradição que se reinventa: transformações e inovações no extrativismo de miriti

O extrativismo de miriti é tido pelos próprios executores desta prática como uma tradição, referindo-se às gerações passadas como detentoras de conhecimentos e práticas que são repassadas para as gerações seguintes (Almeida 2010), como pode ser observado nas narrativas de alguns interlocutores.

“Isso já é antiguidade... é tradição de bisavô, avô, pai, mãe... coisa de muito tempo... quando eu me entendi já existia, já trabalhava com o miriti.” (Maria da Conceição Cardoso, 67 anos, ribeirinha de Santa Maria).

“Eu trabalho com o miriti desde quando eu me entendi, porque meus pais trabalhavam com isso, com a fruta... desde criança eu trabalho com o miriti” (Ronildo Pereira, 42 anos, ribeirinho de Santa Maria).

“Eu comecei a trabalhar com o miriti foi desde o tempo do meu pai, né? De primeiro era eles que trabalhavam em cima do miriti, né? Ai ele começou a vender miriti... ai a gente já fazia parte do serviço dele, né? (...) ele morreu e nós ficamos sempre trabalhando com o miriti. (...) Meu filho já é quem comanda” (Maria Iraci, 42 anos, ribeirinho de Santa Maria).

Os discursos apresentados, embora não tragam precisão temporal, nos permite afirmar que o extrativismo do miriti já era realizado na ilha em tempos passados, integrando as atividades da unidade de produção ribeirinha, e que foi repassado aos filhos pelos seus pais, por meio dos ensinamentos e da prática diária, corroborando com Toledo e Barrera-Bassols (2015) de que os conhecimentos tradicionais são resultantes da experiência dos sujeitos, responsáveis pela construção desses conhecimentos.

A tradição, ora apropriada por esses ribeirinhos enquanto filhos, é posteriormente reproduzida, quando estabelecem matrimônio e constituem novas famílias. No entanto, ressaltamos que as práticas aprendidas podem sofrer algumas modificações - e no caso do extrativismo de miriti, sofreram - sobretudo, decorrentes da inserção de novas tecnologias e de demandas e/ou exigências do mercado consumidor, refletindo o caráter dinâmico do conhecimento tradicional que, como defendido por Almeida (2014: 14) “se atém a processos reais e sujeitos sociais, que transformam dialeticamente suas práticas (...), redefinindo suas relações sociais com a natureza”, de forma a garantir sua reprodução social (Harris 2006).

“De um certo tempo pra cá, eles deram de cortar o cacho”: transformações na relação homem-miriti

O interesse comercial pelos frutos de miriti na região de Abaetetuba resultou na intensificação da exploração desse recurso que deixou de ser apenas “juntado” embaixo das

palmeiras, dada a irregularidade da queda dos frutos maduros de forma espontânea, que implicava maior tempo para a coleta do montante demandado pelo mercado. O mesmo ocorreu em comunidades indígenas da Amazônia peruana (Delgado et al. 2007; Gilmore et al. 2013) e, igualmente, implicou em transformações na forma de acesso ao fruto, ao que Almeida (2014) refere-se como uma redefinição da relação homem-natureza.

No entanto, os ribeirinhos de Sirituba, diferente de indígenas peruanos e brasileiros que passaram a efetuar o corte das palmeiras para terem acesso aos frutos (Delgado et al. 2007; Gilmore et al. 2013; Ribeiro 2010), passaram a efetuar o corte apenas dos cachos identificados como maduros, o que permite atender a demanda do mercado no tempo requerido. Essa prática, no entanto, distingue-se da realizada para a coleta do açaí, em que os ribeirinhos escalam a palmeira para colhê-lo. No caso do miriti, é realizada a escalada de uma árvore próxima da palmeira, da qual, é alcançada uma palha do miritizeiro, que é puxada e amarrada com o limbo das folhas à copa desta árvore, formando uma ponte que permite a passagem do “cortador” para a copa do miritizeiro, de onde é efetuado o corte do cacho (Figura 4). Essa é uma atividade pesada e que exige muita habilidade, restringindo-se ao universo masculino.

A respeito dessa “nova” forma de relação com a natureza, são levantadas algumas discussões dentro do próprio grupo social estudado. Alguns extrativistas entendem que essa nova forma de coleta do miriti não contraria o tempo da natureza e, portanto, a vontade de Deus (Woortmann 2009), uma vez que o corte se limita aos cachos em que os frutos já “estão caindo”, ou seja, já estão maduros e, portanto, é tirado no “tempo certo”. Outros, geralmente extrativistas que juntam para consumo familiar, dizem que não, que os frutos são tirados “antes do tempo” e que por isso, “de uns tempos pra cá, tem ano que não dá miriti”. A esse respeito, vários estudos etnográficos, como aquele desenvolvido por Lima (2008) com o povo indígena Katukina, refletem sobre os castigos que entidades sobrenaturais proporcionam àqueles que não respeitam a ordem natural das coisas. Esta autora registrou os perigos que os indígenas enfrentavam caso fossem caçar a noite, pois, segundo a regra local, caçar é uma atividade que deve ser conduzida durante o dia, à luz do sol, momento considerado mais justo para enfrentar os animais numa relação de igualdade, pois todos, caça e caçador, podem se ver mutuamente, ao passo que a noite, não, pois os caçadores estariam em vantagem ao usar lanternas. Os katukina afirmam que a noite é dos espíritos e não dos caçadores. Com efeito, a atitude de alguns ribeirinhos guarda semelhança com a cosmovisão indígena em relação ao

uso dos recursos, uma vez que ambos grupos sociais consideram a hipótese de a natureza dadivosa falhar com aqueles que não a respeitam, fazendo diminuir a caça, o miriti.

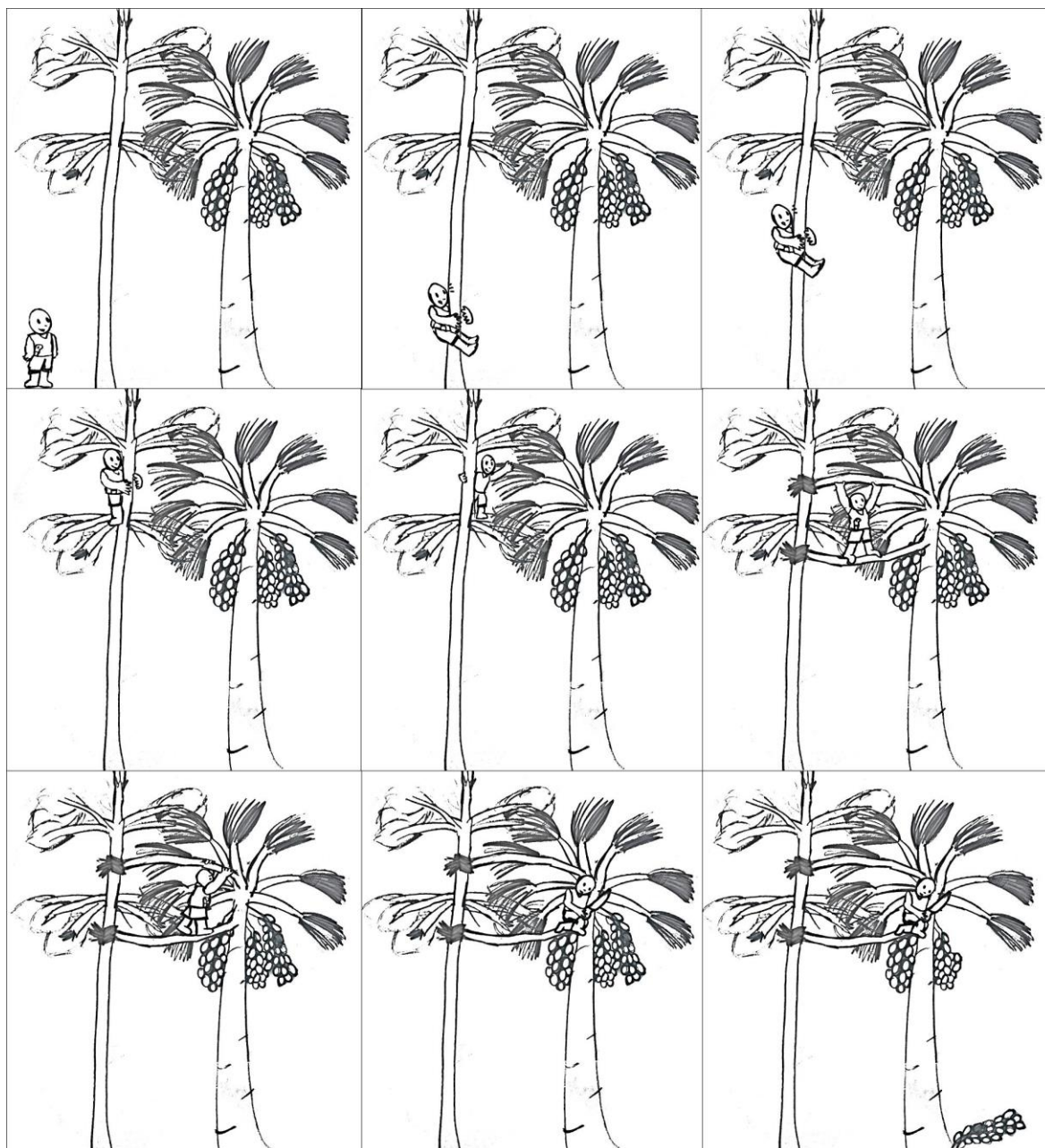


Figura 4. Esquema de escalada para o corte dos cachos de miriti na ilha Sirituba.
Elaboração: Artur C. Castilho, 2015.

A preocupação em respeitar o tempo da natureza, isto é, o momento em que “ela pode ou quer dar” o fruto, segundo Woortmann (2009), reflete os princípios morais da relação do homem com a natureza, onde o primeiro a respeita para que ela possa lhe retribuir. Nesse contexto a autora ressalta ainda a existência de um terceiro *ator*, Deus, que é tido como o “dono” da natureza e que, neste caso, recompensa o homem por seu respeito à mesma. O

desrespeito, por outro lado, é visto como uma afronta à vontade de Deus e, por conseguinte, resulta em castigo divino, levando a família do homem à “precisão”, o que é caracterizado - por quem acredita que o corte vai contra a vontade de Deus - pelo ano que não dá miriti, pois esse período é relatado como um momento de dificuldade.

As nossas observações, no entanto, nos permite ressaltar que, de forma predominante, os extrativistas mantêm uma relação de reciprocidade (Descola 1992, 2004) com as espécies do ecossistema da várzea e, sobretudo, com o miriti que, como já mencionamos, em muitos casos, é personificado, atribuindo-se um valor simbólico que impede o corte dessas palmeiras, corroborando com Cottee-Jones e Whittaker (2015) que defendem a atribuição de valores culturais a determinadas espécies como um processo essencial para assegurar sua conservação.

Essa reciprocidade que envolve os ribeirinhos e o miriti apresenta um caráter ecológico que beneficia também outras espécies, como os animais que se alimentam dos frutos de miriti, as árvores que são favorecidas pela sombra da palmeira e pelo adubo formado por suas folhas. Dessa forma, ao garantir a perpetuação do miriti e dessas outras espécies o ribeirinho é favorecido, havendo, portanto a garantia de sua reprodução enquanto parte da natureza, corroborando com a ideia de Descola (1992, 2004), a qual atribui às trocas recíprocas entre os seres da natureza, o equilíbrio do cosmos.

Ademais, podemos destacar o conhecimento ecológico, a flexibilidade e a resiliência dos ribeirinhos que, mesmo sob tensão externa (do mercado e das instituições de pesquisa e extensão rural), traçaram estratégias para assegurar a reprodução das palmeiras e, por conseguinte, a manutenção de seu modo de vida (Harris 2006), pois a prática de corte dos cachos é destacada em estudos sobre manejo e conservação de miritizais como uma prática sustentável, resultando inclusive em cursos de escalada para capacitar extrativistas a coletar os cachos de miriti, a fim de evitar o corte das palmeiras (Delgado et al. 2007; Gilmore et al 2013; Holm et al. 2008; Manzi e Coomes 2009).

Novas exigências, Novos conhecimentos: Nova tradição?

O aumento da demanda pelos frutos de miriti no mercado de Abaetetuba, resultante do crescente interesse comercial que o mesmo ganhou a partir da década de 1990, implicou não apenas na transformação no trabalho de coleta, mas também em determinadas práticas e incorporação de novos instrumentos no beneficiamento dos frutos, as quais derivam das exigências impostas pelo mercado.

Transformações e inserção de novas tecnologias em práticas tradicionais, resultantes de imposições de mercados dominantes (Wolf 1976), com finalidade de atender quantitativa e qualitativamente suas demandas, têm sido observadas em pesquisas relacionadas a diversos grupos tradicionais, tais como comunidades indígenas coletoras de miriti no Peru (Gilmore et al. 2013), extrativistas de pinhão no Rio Grande do Sul (Vieira-da-Silva e Reis 2009), catadoras de mangaba no Norte e Nordeste brasileiro (Mota et al. 2011), produtores de farinha de mandioca na Amazônia (Velthen e Katz 2012; Sousa e Piraux 2015), dentre outros.

Os resultados dessas pesquisas indicam que tais imposições aumentam, proporcionalmente, à escala que alcançam esses produtos, que podem ir da local ao global, no entanto, nenhuma delas sugere que tais exigências resultem na extinção da tradição, embora os riscos de erosão biocultural (Shiva 2003) sejam assinalados. Os povos tradicionais apresentam uma autonomia relativa (Wanderley 1999) e, por isso, buscam formas que possibilitem atender as novas exigências sem lançar mão de seu modo de vida. Além disso, são observadores e experimentadores, introduzindo ou rejeitando as “inovações” de acordo com sua percepção sobre as mesmas (Woortmann 2009; Sousa et al. 2014).

Assim, os extrativistas de miriti aposentaram seus potes⁶ e tinas⁷ de barro que eram utilizados como recipientes para levar os frutos ao fogo para amolecer, os substituindo por tambores de metal (latão ou bidão, na linguagem local), objeto que foi incorporado há cerca de 20 anos, como é relatado por dona Erondina:

Quando eu nasci eu conheci a minha mãe amolecendo miriti no pote, quando não na tina, aquelas tina grande de barro. Esse negócio de latão já foi de uns ano pra cá já... eu acho que foi de uns 20 anos pra cá que começaram com o negócio de tambor. Eu tenho pra mim que foi porque o tambor, ele tem o porém que ele leva mais fruta... 12 rasas... tem pote que não pega bem 1 rasa... ai pra vender assim, já é pouco, já dá mais trabalho (Erondina Cardoso, 56 anos, ribeirinha de Santa Maria).

A fala transcrita de dona Erondina, extrativista de miriti desde a infância, quando ajudava seus pais, revela que a introdução do tambor em substituição aos potes se deu em função da capacidade do tambor, que permite o amolecimento de uma maior quantidade de frutos por dia, refletindo uma conveniência aos extrativistas que podem então beneficiar uma maior quantidade do produto e, assim, atender a demanda do mercado em um menor tempo e com menor dispêndio de trabalho. Logo, percebe-se que os ribeirinhos não são obtusos e impermeáveis à mudança e estão abertos às “inovações”, desde que assegurem a reprodução familiar (Woortaman 2009).

⁶ Vaso de barro, geralmente utilizado para armazenar água.

⁷ Bacia de barro.

O mesmo pode ser constatado quanto à adoção da raspagem, que em virtude de transformações no mercado que passou a exigir a massa dos frutos, veio a ser incorporada às práticas ribeirinhas há cerca de 10 anos, como pode ser observado no relato abaixo:

“No tempo que a minha mãe amolecia miriti, e até eu amolecia uns tempos atrás, né? (...) nós levava tudo em caroço, a fruta, pra nós revender na cidade, né? E de uns tempo pra cá, está fazendo o quê? Uns 10 anos e pouco, começou esse negócio de raspagem do miriti” (Erondina Cardoso, 56 anos, ribeirinha de Santa Maria).

Anteriormente, como relata dona Erondina, os frutos eram apenas amolecidos e comercializados em caroços, agora eles passaram a ser despolpados, o que, na época, exigiu novos instrumentos. Assim, junto com essa nova prática - a “raspagem” do miriti - alguns objetos já presentes no universo sociocultural dos extrativistas, embora não ligados diretamente ao trabalho, foram retirados de seus contextos originais para serem usados como instrumento de trabalho, ganhando outras funções e significações: as colheres passam a ser usadas para raspar o fruto; as bacias e baldes para armazenar a polpa; e os paneiros, anteriormente utilizados na coleta dos frutos, ganham uma nova função, acondicionar os frutos moles que foram raspados.

A incorporação da raspagem como nova prática resultou também em um rearranjo da unidade de produção familiar, uma vez que exigiu uma maior disponibilidade de mão de obra e “tempo” para a execução do trabalho. Assim, os ribeirinhos passaram a trabalhar no despolpamento dos frutos durante a madrugada, momento em que todos os membros da família - que comem da mesma panela, mas também aqueles que, mesmo dividindo tetos diferentes, possuem ligação consanguínea ou afetiva (Segalen 1999) - se reúnem para execução da atividade (Figura 5). Homens, mulheres e crianças, munidos de colheres e baldes ou bacias sentam-se ao chão ou em assentos improvisados (banquinhos), com rasas de miriti mole a sua frente e executam a remoção da massa dos miritis. A habilidade para executar a atividade impressiona. Adultos e crianças “raspam” velozmente os frutos, que são cuidadosamente escolhidos, separando aqueles considerados impróprios à comercialização ou consumo por apresentarem injúrias, podridões ou “limo”⁸.

⁸ Resina de coloração verde-musgo que se encontra impregnada na casca de alguns frutos que se mistura à massa dos frutos sadios, altera a coloração do vinho, perdendo a qualidade, reduzindo o valor ou impossibilitando a venda.



Figura 5. Família ribeirinha raspando miriti.

É um momento de trabalho duro e cansativo, mas é também um momento de conversas sobre os assuntos da família, da comunidade, sobre as novelas, informações noticiadas nos jornais e de contos de causos e piadas que garantem a sociabilidade (Mota 2005) entre os ribeirinhos que, entre um miriti e outro, soltam muitas risadas, fazendo do trabalho penoso um momento também de diversão, o que garante a (re)produção dos conhecimentos e práticas transmitidos pela interação entre as diferentes gerações que, coletivamente, (re)constroem essa tradição.

Conclusão

Os conhecimentos, práticas e crenças inerentes ao universo ribeirinho são claramente notados na relação que esse camponês amazônico estabelece com o miriti - ao personificá-lo, atribuir-lhe santidade e estabelecer um pacto de reciprocidade. Isso permite, mesmo frente ao crescente interesse comercial pelos frutos (massa) do miriti e aumento da exploração dessa

palmeira, garantir a conservação da biodiversidade da várzea e, por conseguinte, a reprodução do homem ribeirinho, que integra o ecossistema local.

Da mesma forma, entendemos que a incorporação de novos instrumentos, práticas e, sobretudo, conhecimentos ao extrativismo do miriti, resultantes das constantes exigências de uma instituição externa dominante - no sentido de Wolf (1976), expressa o caráter dinâmico da tradição que, como é assinalado por vários estudiosos, adapta-se a cada condição imposta, de forma a garantir a reprodução social do grupo. E, nesse caso em particular, em última análise, destacamos a produção de uma nova forma de sociabilidade que, ao integrar as diferentes gerações de ribeirinhos, garante não só a transmissão, mas a construção conjunta dessa tradição, que é por nós apreendida como a renovação constante do passado no presente.

Por fim, ressaltamos a importância dos conhecimentos e práticas tradicionais para a conservação da biodiversidade e ratificamos os inúmeros estudos que apontam à necessidade de reconhecê-los e utilizá-los no planejamento de políticas públicas e sistemas de gestão de recursos naturais, no ensejo de garantir formas de manejo e uso da biodiversidade ecologicamente sustentáveis.

Referências Citadas

- Almeida, M. C. 2010. Complexidade, saberes científicos, saberes da tradição. Editora Livraria da Física, São Paulo, SP.
- Almeida, A. W. B. 2014. Prefácio. In *Resistência das comunidades através da tradição* edited by D. P. Viegas, and F. Buriol. pp.11-15. UEA Edições, Manaus, AM.
- Almeida, S. P., e T. S. Agostini-Costa. 2008. Frutas nativas do Cerrado - caracterização físico-química e fonte potencial de nutrientes. In *Cerrado: ecologia e flora*, edited by S. M. SANO, *et al*, pp.351-381. Embrapa Cerrados/Embrapa Informação Tecnológica, Brasília, DF.
- Ammann, S. B. 1985. *Ideologia do desenvolvimento de comunidade no Brasil*. 5ª edição. Cortez Editora, São Paulo, SP.
- Barros, F. B., e D. Silva. 2013. Os mingauleiros de miriti: trabalho, sociabilidade e consumo na beira de Abaetetuba, Pará. *Revista FSA*, 10(4): 44-66. DOI: 10.12819/2013.10.4.3
- Barros, F. B., e P. A. Azevedo. 2014. Common opossum (*Didelphis marsupialis* Linnaeus, 1758): food and medicine for people in the Amazon. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10(65). DOI:10.1186/1746-4269-10-65

- Berlin B., D. E. Breedlove, and P. H. Raven. 1973. General principles of classifications and nomenclature in folk biology. *American Journal Anthropologist* 75(1): 214-242. URL: <http://www.jstor.org/stable/672350>
- Berlin, B. 1992. *Ethnobiological classification: principles of categorization o plants and animals in traditional societies*. Princeton University Press, Princeton, NJ.
- Brasil. INCRA/MDA. 2005. *Portaria nº 47, de 28 de novembro de 2005*. Diário Oficial da União, Brasília, DF.
- Canto, O. 2007. *Várzea e varzeiros da Amazônia*. 1ª edição. Museu Paraense Emílio Goeldi - MPEG, Belém, PA.
- Clement, C. R. 1999. 1492 and the loss of amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. *Economic Botany* 53(2): 188-202, Nova York, NY. URL: <http://www.jstor.org/stable/4256179>
- Cottee-Jones, H. E. W., e R. J. Whittaker. 2015. Felling *Ficus*: the cultural status of fig trees in a rural assamese community, India. *Ethnobiology Letters* 6(1):89-98. DOI: 10.14237/ebl.6.1.2015.269.
- Cymeres, M., e N. M. Fernandes, O. C. 2005. Rigamonte-Azevedo. Buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.). In *Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica*, edited by P. Shanley and G. Medina, pp.181-187. CIFOR, Imazon, Belém, PA.
- Delgado, C., G. Couturier, e K. Mejia. 2007. *Mauritia flexuosa* (Arecaceae: Calamoideae), an Amazonian palm with cultivation purposes in Peru. *Fruits* 62: 157-169. DOI: 10.1051/fruits:2007011
- Delgado, C., G. Couturier, P. Mathews, e K. Mejia. 2008. Producción y comercialización de la larva de *Rhynchophorus palmarum* (Coleoptera: Dryophoridae) en la Amazonía peruana. *Boletín Sociedad Entomológica Aragonesa* 41: 407-412.
- Descola, P. 1986. *La nature domestique: symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Descola, P. 1992. Societies of nature and nature of society. In *Conceptualizing society*, edited by A. Kuper, pp.107-126. Routledge, London/ New York, NY.
- Descola, P. 2004. Constructing natures: symbolic ecology and social practice. In *Nature and society: anthropological perspectives*, edited by P. Descola and G. Pálsson. pp. 82-102. Routledge, New York, NY.
- Fraxe, T. J. P. 2000. *Homens anfíbios: etnografia de um campesinato das águas*. Annablume, São Paulo, SP.

- Galeano, G., M. C. E. Peñuela-Moura, e L. A. 2013. Núñez. *Guía de las palmas de la Estación Biológica El Zafire, Amazonas, Colombia*. Universidad Nacional de Colombia-Sede Amazonia, Leticia.
- Gilmore, M. P., B. A. Endress, e C. M. Horn. 2013. The socio-cultural of *Mauritia flexuosa* palm swamps (aguajes) and implications for multi-use management in two Maijuna communities of the Peruvian Amazon. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9(29): DOI:10.1186/1746-4269-9-29.
- Goode, W. J., e P. K. Hatt 1960. *Métodos em pesquisa social*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, SP.
- Harris, M. 2006. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*, edited by C. Adams, R. Murrieta and W. Neves. pp.81-108. Annalume, São Paulo, SP.
- Hiraoka, M. 1993. Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In *Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia*, edited by L. Furtado, W. Leitão and A. F. Mello. pp. 133-157. Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, PA.
- Holm J. A., C. J. Miller, e W. P. Cropper Jr. 2008. Population dynamics of the dioecious Amazonian palm *Mauritia flexuosa*: simulation analysis of sustainable harvesting. *Biotropica* 40:550-558. DOI: 10.1111/j.1744-7429.2008.00412.x.
- Homma, A. K. O. 1990. *A dinâmica do extrativismo vegetal na Amazônia: uma interpretação teórica*. Embrapa-CPATU, Belém, PA.
- Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará – IDESP. 2011. *Abaetetuba: estatística municipal*. Governo do Pará, Sepof, Idesp, Belém, PA.
- Leitman, P., A. Henderson, L. Noblick, R. C. Martins, W K. Soares. 2014. *Arecaceae in Lista de Espécies da Flora do Brasil*. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB53>>. Acesso em: 25 Set. 2014.
- Lévi-Strauss, C. 1989. *O Pensamento Selvagem*, 9ª edição. Papirus, São Paulo, SP.
- Lima, E. C. 2008. Cobras, xamãs e caçadores entre os Katukina (pano). *Tellus* 8 (15): 35-57.
- Lopes, J. L. S. 2011. Modo de vida ribeirinho: estudo sobre um grupo social na área insular do município de Belém-PA. Paper Presented at the *Simpósio Internacional de Geografia Agrária*. Belém, Brasil.
- Lorenzi, H, e H. M. Souza. 1996. *Palmeiras no Brasil: nativas e exóticas*. Plantaraum, Nova Odessa, SP.

- Mácia, M. J. 2004. Multiplicity in palm uses by the Huaorani of Amazonian Ecuador. *Botanical Journal of the Linnean Society* 144: 149–159. DOI: 10.1111/j.1095-8339.2003.00248.x
- Magalhães, J. L., and M. R. Coelho-Ferreira. 2007. O Buriti de Ererê (Monte Alegre, Pa) e perspectivas para a gestão comunitária. In *Povos e Paisagens - Etnobiologia, Etnoecologia e Biodiversidade no Brasil*, edited by U. P. Albuquerque, A. G. C. Alves, and T. A. S. Araújo. pp. 115-134. NUPEEA/UFRPE, Recife, PE.
- Malinowski, B. 1976. *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. Abril Cultural, São Paulo, SP.
- Manhães, L. R. T., e A. U. O. Sabaa-Srur. 2011. Centesimal composition and bioactive compounds in fruits of buriti collected in Pará. *Ciência e Tecnologia de Alimentos* 31(4): 856-863. DOI:10.1590/S0101-20612011000400005
- Manzi, M, e O. T. Coomes. 2009. Managing Amazonian palms for community use: A case of aguaje palm (*Mauritia flexuosa*) in Peru. *Forest Ecology and Management* 257 (2009): 510–517. DOI:10.1016/j.foreco.2008.09.038
- Marinho, J. A. M. 2009. Desenvolvimento do extrativismo do açaí e mudança na socioeconomia de ribeirinhos marajoaras. In *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*, edited by E. P. Godoi, M. A. Menezes and R. A. Marin. Editora UNESP/NEAD, São Paulo, SP/ Brasília, DF.
- Maybury-Lewis, B. 1997. Terra e água: identidade camponesa como referência de organização política entre ribeirinhos do rio Solimões. In *Amazônia: desenvolvimento, sociodiversidade e qualidade de vida*, edited by L. Furtado. pp. 31-70. UFPA/NUMA, Belém, PA.
- Michelat, G. 1987. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*, edited by M. Thiolent. pp.191-212. Polis, São Paulo, SP.
- Mota, D. M. 2005. *Trabalho e sociabilidade em espaços rurais*. Banco do Nordeste/ Embrapa Tabuleiros Costeiros, Fortaleza, CE.
- Mota, D. M., J. F. Silva Júnior, H. Schmitz, e R. F. A. Rodrigues. 2011. *A mangaba, as catadoras, o extrativismo*. Embrapa Amazônia Oriental/ Embrapa Tabuleiros Costeiros, Belém, PA.
- Resende, I. L. M., F. P. Santos, L. J. Chaves, e J. L. Nascimento. 2012. Estrutura etária de populações de *Mauritia flexuosa* L. F. (Arecaceae) de veredas da região central de Goiás, Brasil. *Revista Árvore* 36(1): 103-112. DOI: 10.1590/S0100-67622012000100012

- Ribeiro, A. H. 2010. *O buriti (Mauritia flexuosa L.f.) na terra indígena Araçá, Roraima: usos tradicionais, manejo e potencial produtivo*. 101p. Dissertação de Mestrado, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, AM.
- Rosa, J. G. 1976. Buriti. In: *Noites do sertão*, edited by J. G. Rosa, pp. 83-251 J. Olympio, Rio de Janeiro, RJ.
- Sampaio, M. B. *Ecologia, manejo e conservação do buriti (Mauritia flexuosa; Arecaceae) nos brejos do Brasil Central*. 161p. Tese de Doutorado, Instituto de Biologia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP.
- Santana, R. F., J. V. Ochoa, A. A. S. Veja, M. X. Ponte. 2008. Manejo de Aguaje (buriti) na Comunidade de Parinari – Reserva Nacional Pacaya Samiria na Região de Loreto no Peru: uma proposta de pagamento por serviço ambiental carbono. Paper Presented at the *Encontro Nacional da ANPPAS*. Brasília, Brasil.
- Santilli, J. 2005. *Socioambientalismo e novos direitos: proteção jurídica à diversidade biológica e cultural*. Editora Peirópolis, Instituto Internacional de Educação do Brasil (IEB), Instituto Socioambiental (ISA), São Paulo, SP.
- Segalen, M. 1996. *Sociologia da família*. Terramar, Lisboa.
- Shiva, V. 2003. *Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e biotecnologia*. Gaia, São Paulo, SP.
- Shultes, R. E. 1997. Promising structural fiber palms of the Colombian Amazon. *Principes* 21: 72-82.
- Silva, P. A. 2009. *Orthopsittaca manilata (Boddaert, 1783) (Aves Psittacidae): abundância e atividade alimentar em relação a frutificação de Mauritia flexuosa L.f. (Arecaceae) numa vereda do Triângulo Mineiro*. 71p. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, MG.
- Silva, L. G. T., B. N. R. Silva, T. E. Rodrigues. 2002. *Análise fisiográfica das várzeas do Baixo Tocantins: uma contribuição ao manejo e desenvolvimento dos sistemas de uso da terra*. Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA.
- Sousa, F. F., J. P. Andrade, O. R. Kato, J. L. G. S. Neves, G. S. B. Mercês, T. L. B. Martins. Diversificação da produção e transição agroecológica: uma experiência com SAF na várzea do Rio Capim - PA. *Cadernos de Agroecologia* 9(4): 1-12. URL: <http://www.aba-agroecologia.org.br/revistas/index.php/cad/article/view/16733>
- Sousa, F. F., F. B. Barros, e C. Vieira-da-Silva. 2015. Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. *Cadernos de Agroecologia* 10(3): 1-5.
- Sousa, F. F., e M. Piraux. 2015. A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense. *Novos Cadernos NAEA* 18(2).

- Suárez, M. M. 1966. Les utilisations du palmier "Moriche" (*Mauritia flexuosa* L. f.) chez les Warao du delta de L'Orénoque territoire delta Amacuro, Venezuela. *Journal D'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée* 13(1-3): 33-38.
- Toledo, V. M. M., N. Barrera-Bassols. 2009. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente* 20: 31-45. DOI:10.5380/dma.v20i0.14519.
- Toledo, V. M. M., N. Barrera-Bassols. 2015. *A memória biocultural: a importância etnoecológica das sabedorias tradicionais*, 1th edição. Expressão Popular, São Paulo, SP.
- Vieira-da-Silva, C., L. A. Miguel. 2014. Extrativismo e Abordagem Sistêmica. *Novos Cadernos NAEA* 17 (2): 189-217. DOI:10.5801/ncn.v17i2.1580
- Viveiros de Castro, E. 1996. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Mana* 2 (2): 115-144. DOI:10.1590/S0104-93131996000200005
- Von Andel, T. R. 2000. *Non-Timber Forest Products of the Northwest District of Guyana*. Tropenbos-Guyana Programme, Georgetown.
- Wanderley, M. N. B. 1999. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: *Agricultura familiar: realidades e perspectivas*, edited by J. C. Tedesco. pp.23-56. EDIUPF, Passo Fundo, RS.
- Witkosky, A. C. 2007. *Terras, florestas e águas de trabalho: camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais*. Editora da Universidade Federal do Amazonas, Manaus, AM.
- Wolf, E. 1976. *Sociedades camponesas*. Zahar, Rio de Janeiro, RJ.
- Woortmann, E. F. 2009. O saber camponês: práticas ecológicas tradicionais e inovações. In *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*, v.2, edited by E. P. Godoi, M. A. Menezes, and R. A. Marin, pp.119-130. Editora UNESP, São Paulo, SP/ Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, Brasília, DF.

6. ARTIGO III - MIRITI, O AÇAÍ DO INVERNO? O MERCADO “INVÍVEL” DE FRUTOS DE *Mauritia flexuosa* EM ABAETETUBA, ESTUÁRIO AMAZÔNICO***

***Artigo editado conforme normas de “Society and Natural Resources”

Resumo

O extrativismo de produtos florestais não madeireiros, apesar de apresentar importância irrefutável para muitas comunidades rurais, ainda é marginalizado e invisibilizado nas estatísticas econômicas oficiais. Nesse contexto, esse artigo visa analisar o mercado de comercialização do miriti em Abaetetuba. Os métodos utilizados consistem em observação participante, aplicação de questionários semi-estruturados e agenda de acompanhamento da produção, durante os meses de janeiro a abril, período de safra do fruto nesta região amazônica. Os resultados permitem constatar que a comercialização de frutos de miriti em Abaetetuba é significativa, embora não haja registros estatísticos oficiais que o comprovem, fato que leva a considerá-lo um “mercado invisível”. Esse mercado é constituído por diversos agentes, dentre os quais ribeirinhos - extrativista e beneficiadores -, marreteiros e beneficiadores citadinos, entre os quais as relações sociais de reciprocidade e confiança apresentam papel fundamental para o estabelecimento das relações econômicas; os frutos, processados primariamente em Sirituba, são vendidos na cidade de Abaetetuba, principalmente por meio de circuitos curtos. A renda obtida é significativa, chegando a alcançar valores semelhantes ao obtido na comercialização do açaí em ilhas onde o manejo é moderado, fato que leva alguns ribeirinhos a considerá-lo o “açaí do inverno”.

Palavras-chave: mercado local; relações sociais; produtos florestais não madeireiros.

Abstract

The extraction of non-timber forest products, despite its undeniable importance for many rural communities, is still marginalized and invisibilized in official economic statistics. In this context, this article aims to analyze the *buriti* fruit commercialization market in Abaetetuba. The methods used consist of participant observation, application of semi-structured questionnaires and follow-up production schedule during the months of January to April, the fruit harvest season in this Amazon region. The results allow determine that the *buriti* fruits marketing in Abaetetuba is significant, although there is no official statistical records that the evidence, which led to consider it an "invisible market". This market consists of various actors, among them riverines - extractive and processors - *marreteiros* and urbanites processors, among which the social relations of reciprocity and trust have key role in the establishment of economic relations; *buriti* fruits processed primarily in Sirituba, are sold in the town of Abaetetuba, mainly through short circuits. The resulting income is significant, reaching values similar to those obtained in the commercialization of *açaí* fruit in the islands where the management is moderate, which take some riverine considers it the "*açaí fruit of winter*"

Key-words: local market; social relation; non-timber forest products.

Introdução

O extrativismo de produtos florestais não madeireiros (PFNM's) praticado por povos e comunidades tradicionais vem sendo apontado como importante aliado à conservação da biodiversidade e ao desenvolvimento local (Arnold e Pérez, 1998). Na Amazônia, as frutas nativas despontam como os principais produtos explorados por esses atores, pois devido à ação antropogênica, algumas espécies se encontram em abundância na natureza e apresentam demandas significativas no mercado local, apresentando-se, assim, como importante fonte de renda para os extrativistas durante o período de safra (Shanley, Luz e Swingland, 2002; Weinstein e Moegenburg, 2004; Cotta, 2010; Sousa, Barros e Vieira-da-Silva, 2015). No entanto, esses mercados são predominantemente informais, alicerçados em redes sociais locais e, portanto, os frutos neles comercializados não são reconhecidos e quantificados nas estatísticas oficiais, fato que leva alguns autores a considerá-los como “produtos invisíveis” (Bauch e Sills, 2007; Shanley *et al.* 2002; Shankleton, Shanley e Ndoye, 2007)

Nas ilhas flúvio-marinhas de Abaetetuba-PA, no estuário amazônico, o extrativismo de PFNM's, especificamente dos frutos de palmeiras como açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), desempenham um importante papel nas estratégias de reprodução dos ribeirinhos (Cotta, 2010), dada as limitações impostas pelo ecossistema de várzea baixa, que é influenciado pelo regime das marés e sofre constantes inundações, limitando a prática da agricultura (Lima, Tourinho e Costa, 2001).

A importância do açaí para a vida ribeirinha é amplamente reconhecida, uma vez que esse fruto, além de ser considerado um elemento fundante da identidade de muitos povos ribeirinhos das diferentes partes da Amazônia, está presente na alimentação diária e figura como uma importante fonte de renda (Chaves *et al.*, 2015). Considerado o “ouro negro” da Amazônia, desde meados de 1990 passou a apresentar excelente aceitação no mercado, protagonizando, nas últimas décadas, elevada expansão comercial, chegando a atingir os mercados nacional e internacional. Em decorrência disso, os ribeirinhos apostam na produção do açaí como carro-chefe de seus estabelecimentos de produção familiar (EPF) (Hiraoka, 1993; Weinstein e Moegenburg, 2004; Cotta, 2010; Cialdella e Alves, 2015).

Distintamente, o miriti ainda apresenta certa “invisibilidade”, circulando majoritariamente no mercado local e, esporadicamente, alcançando municípios vizinhos

à Abaetetuba-PA. No entanto, o período de safra dessa palmeira é correspondente ao inverno amazônico (janeiro a junho), momento de escassez de recursos naturais, marcado pela entressafra do açaí e o defeso⁹ (Sousa *et al.*, 2015). Assim, o extrativismo de miriti tem ganhado força, com crescente busca pelos frutos nos últimos anos - como já registrara Cotta (2010) - o que leva muitas famílias, dependentes da extração e comercialização do miriti, a considerarem o “açaí do inverno”.

Miriti, o açaí do inverno? Uma fruta “invisível” como o miriti pode ter a mesma significância social e econômica que o “ouro negro” açaí? É movido por estes questionamentos, que nos esforçamos a caracterizar e analisar o mercado de comercialização do miriti no estuário amazônico, a partir de estudo de caso na Ilha Sirituba, em Abaetetuba-PA. Buscamos identificar os atores e as redes sociais que o constitui, os circuitos de comercialização, suas características e as vantagens econômicas e não econômicas que o mesmo apresenta para a reprodução das famílias ribeirinhas e o desenvolvimento local sustentável.

Metodologia

A investigação, de cunho quanti-qualitativo, consistiu em pesquisa empírica conduzida na ilha Sirituba, em Abaetetuba, Pará, Brasil. Sirituba caracteriza-se como uma ilha flúvio-marinha, a qual está localizada na confluência do rio Maratauíra com a Baía do Capim, no município de Abaetetuba, estado do Pará. Com 758.328,3 ha de extensão territorial, a ilha encontra-se sob gestão da Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará -SPU/PA (IDESP 2011). A mesma apresenta ecossistema de várzea, isto é, suas terras estão situadas na planície aluvial de inundação, que aflora diariamente de acordo com o regime das marés - preamar e baixamar (Silva, Silva e Rodrigues, 2002).

Atualmente, Sirituba é constituída por quatro comunidades tradicionais ribeirinhas: Costa Sirituba, Costa Campopema, Tabatinga e Santa Maria do rio Sirituba, cuja situação fundiária foi regularizada no ano de 2005 pela outorga de Termos de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) do Programa Nossa Várzea da SPU/PA e em seguida pela criação do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Santa Maria, o que beneficiou 248 famílias agroextrativistas ribeirinhas (Brasil 2005). Das quatro

⁹ Período em que os peixes se encontram em reprodução e a pesca é proibida; compreende os meses de novembro a março.

comunidades, duas praticam o extrativismo de miriti: Santa Maria e Costa Sirituba. Portanto, nossa pesquisa compreendeu essas duas comunidades.

A formação dessas comunidades data da década de 1970 e tem grande influência da igreja católica por meio das comunidades *Eclesiais de Base*. Os habitantes da ilha caracterizam-se como ribeirinhos, nascidos na própria ilha ou em ilhas e rios vizinhos, que se deslocaram para a mesma por advento de casamentos. Em decorrência disso, há uma significativa relação de parentesco entre as famílias das comunidades e de outras ilhas do município de Abaetetuba e adjacências, o que influencia fortemente as relações de troca.

As principais atividades econômicas desenvolvidas são o cultivo e extração de açai (*Euterpe oleracea* Mart.), seguido pela confecção do matapi (um apetrecho de pesca produzido a partir de talas da palmeira *Rhapis excelsa*), pesca e captura de camarão e o extrativismo vegetal de sementes, frutas e fibras, com destaque para o miriti.

Métodos de Coleta de Dados

A pesquisa empírica foi realizada a partir de imersão em campo durante os meses de agosto de 2014 a maio de 2015, com maior tempo de permanência entre janeiro e maio, em decorrência da safra do miriti. Neste período foi realizada a coleta de dados primários, utilizando-se de aplicação de questionários semi-estruturados (Goode e Hatte, 1960), diário de produção, entrevistas não diretas (Michelat 1987) e observação participante (Malinowsky 1976) para um universo de 22 famílias extrativistas de miriti e diversos atores - ribeirinhos de outras ilhas que vendem miriti para Sirituba, consumidores, beneficiadores e mingauleiros que compram miriti mole ou massa vendidos pelos ribeirinhos de Sirituba na cidade de Abaetetuba.

No primeiro momento, utilizou a aplicação de questionários semi-estruturados a fim de caracterizar as unidades de produção ribeirinhas onde se praticava o extrativismo do miriti para processamento e comercialização. Os questionários apresentavam questões sobre a composição familiar, o tempo que praticava o extrativismo de miriti, as formas e circuitos de comercialização e o preço. Os dados foram tabulados e analisados estatisticamente por meio dos softwares *IBM SPSS Statistic®*, o qual oportunizou realizar o teste de estatística descritiva, e do *UCINET - NetDraw*, que possibilitou a construção das redes de circulação e comercialização do miriti.

Os diários de produção foram utilizados a fim de quantificar a renda média mensal (RM) gerada pelo extrativismo do miriti. Para tanto, os diários foram entregues às famílias das duas comunidades, as quais foram orientadas a registrar diariamente a quantidade de miriti coletada, comprada e comercializada, assim como os preços praticados na compra e venda do miriti, as despesas com materiais de consumo (embalagens, lenha, combustível, etc.) e eventuais pagamentos de mão de obra, durante um mês. Ao final do mês as agendas foram recolhidas e os dados calculados (Eq. 1).

$$RM = \sum(Qv * Pv) - (Dm + Dmc + Dmo)/n \quad \text{Eq.1}$$

Onde, Qv é quantidade de miriti vendido, Pv é o preço pelo qual o miriti foi vendido, Dm é a despesa com compra de miriti, Dmc é a despesa com material de consumo, Dmo é a despesa com mão de obra e n é o número total de famílias.

As entrevistas não diretivas foram utilizadas em segundo momento, a fim de identificar o teor das relações estabelecidas entre os ribeirinhos de Sirituba e de outras ilhas vizinhas, como são formadas as redes de circulação de miriti, o que determina a escolha dos mercados e circuitos de comercialização e como se dá a relação ribeirinho-ribeirinho e ribeirinho-comprador. A escolha pela entrevista não-diretiva, nesse momento, se deu por entender que ela oportuniza um diálogo mais aberto com os interlocutores.

A observação se deu durante as transações comerciais envolvendo o miriti, abrangendo o universo dos EPF's, onde são realizadas compras de frutos *in natura* de ribeirinhos de outros rios e ilhas da região e, da feira de Abaetetuba, onde realiza-se a comercialização do miriti beneficiado, tanto para beneficiadores secundários (batedores e mingauleiros), quanto para “retalhadores” (vendedores intermediários) ou diretamente para os consumidores.

Resultados e Discussão

Caracterização dos EPF's que praticam o extrativismo de miriti

Em Sirituba, o extrativismo de miriti é considerado uma prática tradicional integrante do sistema de produção ribeirinho desde os primórdios de ocupação da ilha. Assim, a prática sustenta-se nos conhecimentos tradicionais, adquiridos por meio do

trabalho cotidiano, o qual é repassado de pai para filho por meio da oralidade e iniciação no trabalho. Atualmente, foram identificadas 22 famílias praticando o extrativismo e comercialização do miriti, das quais 14 são pertencentes a comunidade Santa Maria e 8 a Costa Sirituba.

Os EPF's ribeirinhas são chefiados, predominante por homens (86,36). Além do miriti, nos EPF's de Sirituba, também é praticado o extrativismo de açaí (100%), pesca (77,3%) e produção de matapi (50%), as quais tem o nível de importância variável de acordo com a época do ano. Em alguns EPF's também é praticado a criação de pequenos animais como galinhas, patos e porcos, os quais são destinados exclusivamente para a alimentação da família, práticas recorrentes nas comunidades ribeirinhas da Amazônia (Hiraoka; Rodrigues, 1997). Além disso, 77,2% das famílias possuem outras fontes de renda, principalmente advindas de programas de transferência de renda como bolsa família (54,5%), bolsa verde (13,5%) e seguro defeso (13,5%) e da aposentadoria (22,7%).

As unidades de produção familiares (UPF's) são constituídas, predominantemente, por 6 a 7 pessoas (40,9%), entre homens e mulheres em idade adulta e crianças. Destes, apenas as crianças menores de 6 anos não exercem atividades ligadas ao extrativismo do miriti. Todos os demais desempenham alguma função, seja de coleta, debulha, transporte ou beneficiamento. Ressalta-se que no extrativismo do miriti, a mão-de-obra empregada é predominantemente familiar, embora não se limite aos membros da UPF, contando também com ajuda de parentes, vizinhos e amigos, que caracterizam-se como uma família extensa, a qual além de contribuir materialmente com a atividade, por meio da força de trabalho, produz também os valores éticos, marcado pelos laços de reciprocidade (Mauss, 2003; Sabourin, 2008; 2009a; 2009b).

O pagamento de mão-de-obra só foi registrado em alguns casos e, especificamente, para execução do corte dos cachos e do despulpamento. O corte é uma atividade penosa e exige muita habilidade, limitando-se ao universo masculino, entretanto, não são todos os homens que têm coragem ou habilidade para praticá-lo, assim, as UPFs que não têm "cortador" pagam R\$ 20,00/ árvore pelo serviço, fato semelhante ao observado por Vieira-da-Silva (2013) no extrativismo de pinhão em São Francisco de Paula, RS. A raspagem, embora mais raramente, também necessita de

mão-de-obra contratada, principalmente quando a família é pequena (2 pessoas), pagando-se R\$ 2,00/ rasa¹⁰.

Em todos os EPF's acompanhados, pratica-se o extrativismo do miriti de palmeiras do próprio lote. Todavia, com a crescente demanda pelo fruto e seus derivados na cidade de Abaetetuba, as palmeiras do lote tornaram-se insuficientes para suprir a demanda de frutos que o mercado requer. Assim, todas as famílias também praticam a compra de frutos “in natura” de ribeirinhos de outras comunidades. O miriti adquirido, seja por meio da coleta no lote ou da compra, é beneficiado e comercializado na forma de “massa” ou frutos minimamente processados (miriti mole).

A rota do miriti e os agentes da comercialização

A necessidade de efetuar compra de miriti “in natura” estabeleceu uma complexa rede de circulação e comercialização do miriti entre comunidades ribeirinhas, na qual a ilha Sirituba apresenta-se no centro (Figura 1), por ser a ilha com maior tradição no beneficiamento do fruto em Abaetetuba. Essa circulação do miriti, embora ainda tratada com certa invisibilidade, envolve ribeirinhos de pelo menos 34 ilhas e rios dos municípios de Abaetetuba, Igarapé-Miri, Cametá, Limoeiro do Ajurú, Ponta de Pedras, Muaná e Curralinho, os quais atuam como extrativistas primários; 22 famílias ribeirinhas da ilha Sirituba em Abaetetuba, que atuam como extrativistas-beneficiadores e; outros atores sociais, identificados como marreteiros, beneficiadores e retalhadores que compram e vendem o miriti e seus derivados (Quadro 1), constituindo um circuito de comercialização (Figura 2), que movimenta a economia local durante o inverno, período de safra do fruto no estuário amazônico.

¹⁰ Nas comunidades da ilha Sirituba, *paneiro* e *rasa* são tratados como sinônimo.

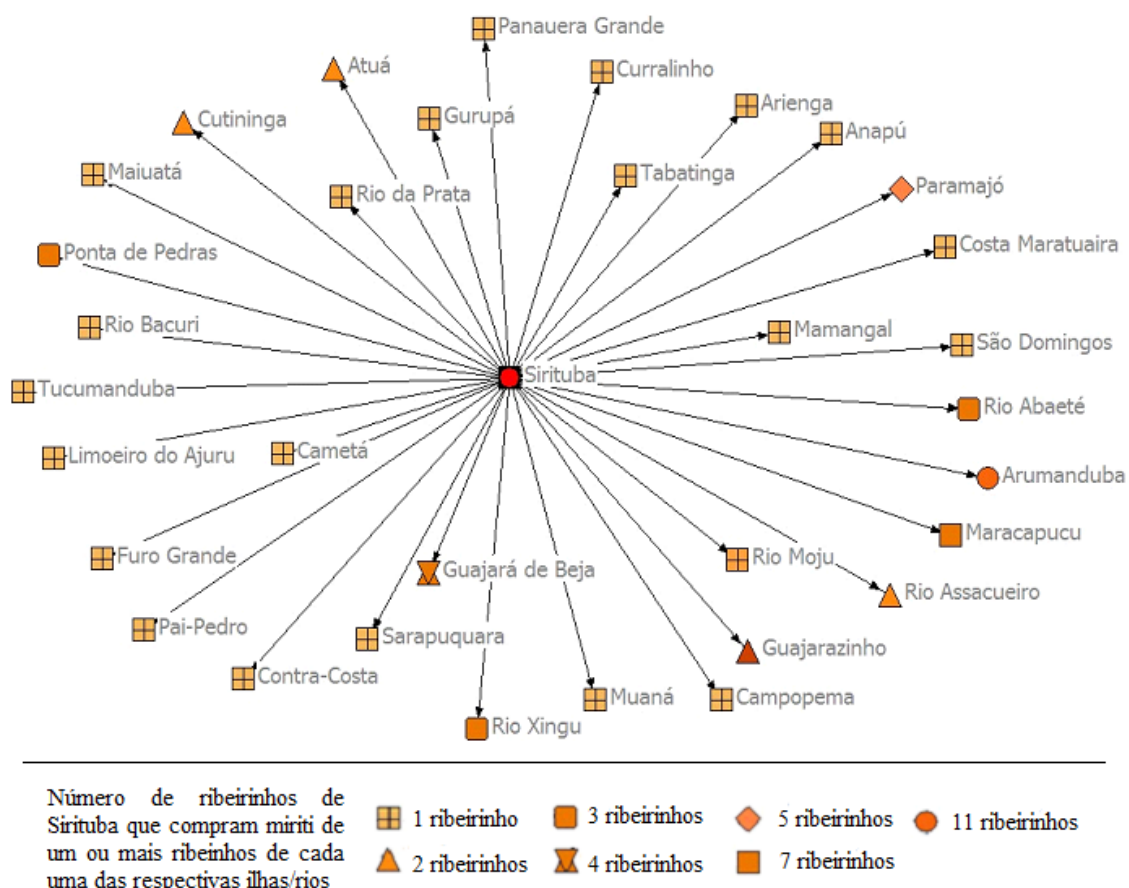


Figura 1. Rede de abastecimento de miriti

Quadro 1. Definição dos agentes que constituem o circuito de comercialização do miriti em Abaetetuba.

Agente da comercialização	Definição
Extrativista primário	São ribeirinhos que extraem os frutos de miriti em seus estabelecimentos de produção e comercializam <i>in natura</i> . Esses agentes praticam apenas atividades primárias como a extração e debulha dos cachos, armazenamento os frutos em rasas e/ou basquetas, e transporte até as UPFs na ilha Sirituba, onde são comercializadas, em média, por R\$ 2,50 a rasa e R\$ 4,50 a basqueta, no período de safra.
Extrativista-beneficiador	São ribeirinhos que praticam o extrativismo dos frutos em seus EPF's ou em EPF's de parentes ou vizinhos que cedem ou vendem os frutos "na árvore", mas também realizam a compra de frutos <i>in natura</i> de extrativistas primários, distinguindo-se destes por executarem além das atividades primárias de extração e debulha, o

	beneficiamento primário dos frutos. Estes agentes produzem: “miriti mole”, que são os frutos minimamente processados comercializados em unidades e; a “massa” de miriti, que compreende a polpa e casca dos frutos que são amolecidos e raspados, e embalados em sacolas de 5 kg para a comercialização.
Marreteiro	São vendedores intermediários que compram a massa de miriti dos extrativistas-beneficiadores e os comercializam, da forma como adquiriram, em outras cidades, principalmente em Belém.
Retalhador	Também são considerados marreteiros, no entanto, estes efetuam exclusivamente a compra do panheiro de miriti mole na feira de Abaetetuba, o qual é retalhado, isto é, subdividido em sacos plásticos com 10 unidades de frutos (ou quanto o cliente requerer) e comercializados ali mesmo, na feira.
Beneficiadores	São agentes residentes na cidade, que compram a massa de miriti dos extrativistas-beneficiadores, para posterior beneficiamento. Enquadram-se nesta categoria os batedores ou “maquinários” (vendedores de vinho de miriti); mingauleiros (vendedores de mingau de miriti); doceiros (as) e cozinheiros (as), que preparam diversos pratos a partir do miriti e comercializam em barracas na feira, em carrinhos ambulantes e em lanchonetes na cidade.
Consumidor	São os agentes finais dos circuitos de comercialização, os quais compram o miriti ou seus derivados para consumo próprio.

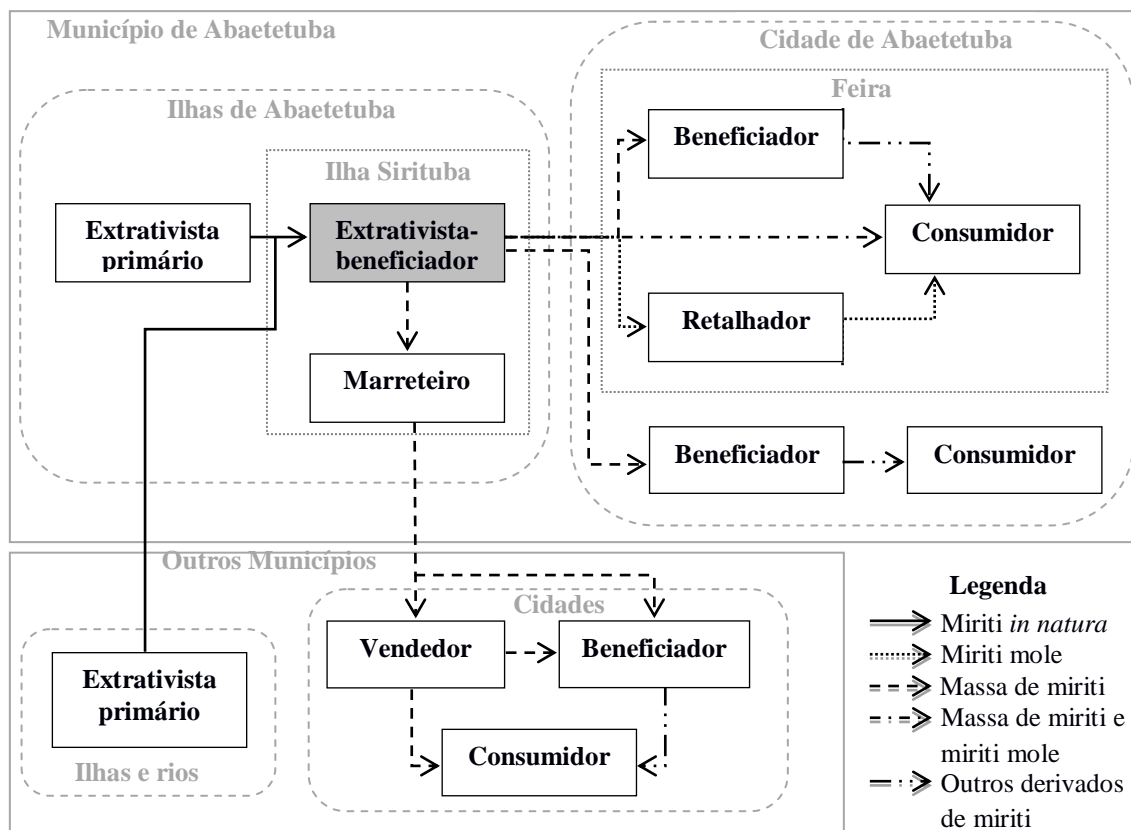


Figura 2. Circuito de comercialização de miriti no Estuário amazônico

O miriti e as trocas entre ribeirinhos: um olhar para além das relações comerciais

A relação entre ribeirinhos - extrativistas primários e extrativistas-beneficiadores - marca o início do circuito de comercialização do miriti no estuário amazônico, configurando-se na forma de rede, sendo fundamental conhecer pessoas de outras regiões para garantir o suprimento do fruto. Dessa forma, as relações de parentesco, compadrio e/ou amizade funcionam como a força motriz necessária para se estabelecer as trocas comerciais entre ribeirinhos das distintas comunidades, pois esses “conhecidos”, quando não são extrativistas primários, atuam como “pontes” para o estabelecimento de relações com extrativistas. Tal comportamento reflete o enraizamento (*embeddedness*) (Granovetter 1985), que suscita as trocas econômicas entre camponeses, e a “força dos laços fracos” (Granovetter 1992), que geram condições privilegiadas, oportunizando transpor distâncias sociais e estabelecer relações com atores sociais distintos, o que é abordado por Valle (2011) como capital social.

Segundo Sabourin (2009a) o capital social está vinculado às relações de reciprocidade e solidariedade, as quais são permeadas de relações humanas como a proximidade e o interconhecimento e o reconhecimento de valores éticos, como

confiança e reputação, os quais auxiliam o estabelecimento de trocas comerciais. Logo, ressalta-se que as trocas estabelecidas entre ribeirinhos, embora visem à produção material, não estão engessadas somente no plano econômico, mas em laços de reciprocidade binária ou terciária (Sabourin, 2011), em que prevalece as relações interpessoais.

Isso não significa dizer que não haja espaço para relações com atores desconhecidos. Existe sim. Muitos são os extrativistas primários que chegam às UPFs, na ilha Sirituba, ou à feira, oferecendo o miriti *in natura* e propondo estabelecer laços comerciais, os quais, muitas vezes constituem-se, como menciona o senhor Rosivan Pacheco, extrativista-beneficiador de Santa Maria, “*eles vêm com a gente na feira, aí chega lá assim, pergunta pra gente se a pessoa não quer comprar o miriti; quando dá pra comprar, se o cara quiser comprar, encomenda, né? Eles trazem pra gente o miriti*”.

Todavia, as redes interpessoais são, caracteristicamente, afetivas e, portanto, seletivas (Sabourin, 2009a). Assim, é muito mais difícil inserir-se e permanecer na rede quando não se é conhecido por pelo menos um integrante da mesma (Granovetter 1985; 1992; Sabourin, 2011; Valle 2006; Wilkinson 2008), pois como pontuado pelo senhor Manoel, extrativista-beneficiador de Santa Maria, “*é preferível comprar de conhecido, que a gente sabe que o miriti é bom*” - colocação que é compartilhada por diversos outros extrativistas-beneficiadores das duas comunidades, principalmente por haver relatos de extrativistas que praticam de má-fé e vendem miriti sem qualidade, como relata a senhora Lourdes Cardoso, extrativista-beneficiadora de Santa Maria:

A gente encomenda, porque a gente já tem uns quantos conhecidos, agora que a gente já fez amizade... aí a gente fala. Uns já vieram até oferecer pra nós. Aí já traz direto. E assim, a gente também já quer comprar de pessoas que a gente conhece, porque sabe que vai amolecer, né? porque tem até isso, tem pessoas que faz sacanagem, que as pessoas falam que tocam fogo na água pra “pretar”, às vezes verde, não ta bom, né? e também tem gente que deixa o miriti no mato, né? ainda tem isso, que pega aquela água, às vezes não amolece direito... eu já compro mais de conhecidos (Lourdes Cardoso, 42 anos, extrativista-beneficiadora de Santa Maria, 2015).

Corroborando, Putnam (1993), ressalta que é a confiança que torna e mantém próspera a relação econômica, uma vez que o contrato moral, mais do que o contrato formal, é que mantém a cooperação entre os agentes sociais dessa rede. No caso de transgressão, em que a confiança é perdida, a sanção pode ser a exclusão da rede, uma

vez que denigre a reputação do ator que a pratica, tornando insustentável sua permanência (Sabourin, 2011).

Entre marreteiros, beneficiadores e consumidores: os circuitos de comercialização do miriti

O miriti pré-beneficiado pelos extrativistas das comunidades da Ilha Sirituba é destinado quase que exclusivamente ao mercado local, isto é, a cidade de Abaetetuba, pois 100% dos extrativistas de Costa Sirituba e 84,6% dos extrativistas de Santa Maria direcionam seus produtos apenas para este mercado. A comercialização no mercado local segue dois circuitos, ambos considerados curtos, pois apresentam no máximo um intermediário entre o produtor e o consumidor (Darolt et al., 2013): *venda direta por encomenda* e a *venda na feira*. O primeiro é o mais representativo, pois é praticado por 100 % dos extrativistas de Costa Sirituba e 38,5% dos de Santa Maria, enquanto o segundo é acionado por 76,9 e 12,5%, respectivamente, dos extrativistas de Santa Maria e Costa Sirituba. O miriti que chega a outras cidades segue um circuito mais longo, no qual aparece a figura do marreteiro.

- *Venda via marreteiro*

A presença do marreteiro no circuito de comercialização do miriti é pouco recorrente. Apenas 15,4% dos extrativistas da comunidade Santa Maria mantém relação comercial com este agente, o qual compra a massa do miriti nas UPFs e comercializa em municípios como Belém. Ressalta-se que o pagamento ao extrativista pelo produto adquirido só é efetuado após o regresso do marreteiro das cidades onde realiza a venda, o que demonstra também tratar-se de uma troca comercial permeada de valores éticos, tais como a confiança (Sabourin, 2009a; 2009b), a qual possibilita essa forma de pagamento (Fafchamps e Minten, 2002).

O marreteiro é um conhecido dos extrativistas e a relação estabelecida entre eles transcende os laços comerciais. Trata-se de uma relação interpessoal de parentesco e/ou amizade, o que oportuniza também a redução dos custos de transição (Sabourin, 2009a), visto que o preço praticado nesse circuito é inferior ao praticado nos demais, fato também observado na comercialização de outros produtos agroextrativistas na Amazônia (Bauch e Sills, 2007; Sousa e Piraux, 2015).

Durante o pico da safra de 2015, os valores pagos pelos marreteiros pela massa de miriti (sacola de 5 Kg) manteve-se em R\$ 5,00, ao tempo que vendiam o mesmo produto em Belém por R\$ 15,00, conseguindo uma margem de lucro superior a 100%, mesmo após descontar as despesas de transporte, corroborando com Bauch e Sills (2007) de que os preços recebidos pelos produtores, geralmente são significativamente mais baixos do que os pagos aos intermediários.

A limitação da comercialização do miriti no mercado local por parte dos extrativistas é associada principalmente à distância de Belém, o que implica em maiores custos, dado os gastos com transporte e maior dispêndio de tempo por parte dos extrativistas, que muitas vezes precisam executar outras atividades (Bauch e Sills, 2007; Shanley *et al.* 2002). Além disso, a falta de capital social dos extrativistas em Belém também colabora para que os mesmos não acessem esse mercado, visto que os laços comerciais perenes já estabelecidos pelos intermediários é que garante a venda e a possibilidade de galgar preços mais elevados (Bauch e Sills, 2007). Assim, pode-se considerar que a venda para o marreteiro é um fator importante, pois eles possibilitam a inserção desse produto nos mercados distantes (Shanley *et al.* 2002; Weinstein e Moegenburg, 2004; Bauch e Sills, 2007), além de apresentarem-se como uma alternativa interessante frente à saturação do mercado de Abaetetuba no ápice da safra.

- *Venda direta por encomenda*

A venda direta por encomenda é constituída por “contratos” verbais mantidos entre extrativistas-beneficiadores e beneficiadores, principalmente batedores (ou “maquinários”) e mingauleiros, os quais são ligados por relações interpessoais, em que valores éticos como amizade, confiança e fidelidade são imperativos, apresentando traços claros dos mercados híbridos, em que os laços de reciprocidade e a troca econômica se sobrepõe (Sabourin 2009; 2011).

Nesse circuito, predominam os laços comerciais perenes, muitos destes com até duas décadas. A comercialização é diária, dada a perecibilidade do miriti, e é realizada de segunda a sábado, cabendo aos extrativistas garantir o suprimento de massa de miriti aos beneficiadores, que pré-estabelecem a quantidade a ser entregue (em média, 12,8 sacolas, como se pode ver na Tab.1). A entrega é realizada na feira do açaí, em Abaetetuba, onde os beneficiadores ficam no aguardo dos extrativistas para receber o produto e efetuar o pagamento.

O preço do produto é acordado no início da safra e costuma permanecer constante durante todo o período. Durante os meses de janeiro a abril de 2015, os extrativistas-beneficiadores venderam seus produtos, em média, a R\$ 8,60, com variação entre R\$ 8,00 e R\$ 10,00, conforme estabelecido entre comprador e vendedor, como pode-se observar nos relatos abaixo:

Eu só vendo assim mesmo, em polpa, já levo daqui pros comprador lá, né? pros “maquinário” (...) Tem uns que me pagam oito na sacola, tem uns que me pagam dez, é conforme... (Ronaldo Pereira, 56 anos, extrativista-beneficiador, Costa Sirituba, 2015).

É só em sacola mesmo (...) quando é de madrugada a gente leva e só entrega lá pra mulher... já tenho uma compradora certa já, é só chegar e entregar... to entregando pra ela a oito reais a sacola... pra ela é direto assim (André Pacheco, 59 anos, extrativista-beneficiador, Santa Maria, 2015).

A possibilidade de entregar o produto por um preço fixo é o principal fator de motivação na escolha deste circuito de comercialização por parte dos extrativistas de Costa Sirituba e dos poucos de Santa Maria que optam por ele. Vendas diretas com garantia de preço é apontado por Mota et al. (2014), como responsável pela diminuição da vulnerabilidade social ao oportunizar assumir novos compromissos e suprir privações.

Apesar disso, a maioria dos extrativistas de Santa Maria prefere realizar a venda na feira, por considerarem que a encomenda é um compromisso que não pode falhar e, portanto, exige maior exploração da sua força de trabalho, dada a necessidade de garantir miriti *in natura* para beneficiar diariamente, o que, por sua vez, implica em “*passar sono*”, uma vez que a raspagem é realizada durante a madrugada e a entrega antes mesmo do raiar do sol, como relata dona Lourdes:

Já até veio pessoas pra gente fechar, né? mas só que é um compromisso... falha [o miriti], às vezes a gente não tem... e é todo dia... olha, não sei se você já reparou, o Maneca, né? já viu o horário do Maneca? [sai para a feira às 4h da manhã] É por causa disso, que ele já tem freguês certo e a maioria deles é aqueles um que faz o mingau, né? pra vender. Aí já pensou se a pessoa falhar? fica ruim pra eles. Então é por isso que nós não... (Lourdes Cardoso, extrativista secundária de Santa Maria, 2015).

Constata-se, assim, que para esses extrativistas-beneficiadores que se recusam a estabelecer “contratos” com beneficiadores, mais importante do que a segurança de comercializar o miriti beneficiado é a autonomia das famílias em poder regular a penosidade do trabalho de acordo com suas necessidades (o equilíbrio interno, no sentido de Chayanov, 1989) e não com as necessidades do mercado, pois como afirmara

Ploeg (2006), a luta pela autonomia em uma sociedade que condena as pessoas à submissão e a dependência e ameaça a deterioração do seu modo de vida, torna-se central para a “condição camponesa”.

- *Venda na feira*

Assim, a *venda na feira* é vista como um circuito de comercialização mais autônomo, pois apresenta horários mais flexíveis e não implica submissão direta a nenhum outro agente (Barros e Silva, 2013; Vedana, 2013). Dessa forma, esses extrativistas beneficiam e comercializam o miriti, em média, 3,4 dias por semana, periodicidade que é variável em função da disponibilidade de miriti para beneficiar e da necessidade de renda monetária para aquisição de algum bem de consumo. A comercialização é realizada na feira de Abaetetuba, a qual os extrativistas chamam “beiradão” ou “beira”, por situar-se às margens do rio Maratauíra. Nesse circuito, além da massa de miriti, são comercializados também os frutos moles, em pacotes com 10 a 15 unidades.



Figura 3. Comercialização do miriti na feira de Abaetetuba.

Fotos: Fagner Sousa, pesquisa de campo, 2015.

Na feira, 53,8% dos extrativistas-beneficiadores afirmam comercializarem seus produtos apenas para consumidores, 15,4% para consumidores e beneficiadores e 7,7% para consumidores, beneficiadores e retalhadores. Assim, constata-se a predominância da venda direta nesse circuito, uma vez que os consumidores são elo final no circuito de comercialização. Os beneficiadores e retalhadores, por outro lado, aparecem como intermediários, que compram, respectivamente, a massa de miriti e os frutos moles (o paneiro) para revender aos consumidores.

Os preços para os derivados de miriti durante o período de janeiro a maio de 2015 foram muito variáveis, dada a (ainda) instabilidade do mercado desse fruto que, embora seja praticado há muito tempo e venha ganhando cada vez mais destaque, ainda apresenta-se como um bem substituto ao açaí. Assim, o preço do miriti constitui-se em função da oferta e preço do açaí: quando tem muito açaí na feira por preço baixo, o preço do miriti desce significativamente, como pode ser observado nos relatos abaixo:

Já teve dias agora que nós vendemos até a cinco [reais], mas tem dias também que nós vendemo até a dez [reais], é conforme... vai variando porque também tem o preço do açaí que vem (...) aí já, às vez o preço do miriti já cai. Olha, hoje a minha irmã que levou, ela vendeu a oito [reais], meu sobrinho também, o Rafa, ele vendeu a oito. Aí é isso que varia: oito, sete, seis... tem vez até que a gente deixa até miriti fiado, ainda tem miriti fiado que nós deixemos pro Lambreta (Lourdes Cardoso, 42 anos, extrativista-beneficiadora de Santa Maria, 2015).

Não tem preço, até quatro reais nós vende. Ontem eu vendi a quatro reais... foi. Cinco, seis, sete, oito reais... conforme o açaí. Se o açaí der muito, o miriti cai; se der pouco, o miriti sobe. Quando dá pouco, nós vende o miriti a nove, dez, doze reais a sacola [de 5 kg] (Rosivan Pacheco, 41 anos, extrativista-beneficiador de Santa Maria, 2015).

A variação do preço também é relacionada à época de safra, apresentando preços mais significativos durante o período de entressafra na região, quando se compra o miriti mole de outras regiões - o que é possível em virtude da diferente sazonalidade do miriti em todo o estuário - e comercializa-se a sacola de massa a até R\$ 30,00, corroborando com Barros e Silva (2013), que em pesquisa na feira de Abaetetuba durante o ano de 2013, registraram preços de R\$ 15,00 - 30,00 para sacola de massa durante o ápice e final da safra, respectivamente. Esse comportamento também é registrado na comercialização de outros PFMNs nas feiras da Amazônia, que segue a lei da oferta e da demanda (Shanley et al., 2002; Weinstein e Moegenburg, 2004; Bauch e Sills, 2007).

Na Figura 2, apresenta-se uma projeção da média dos preços registrados pelos extrativistas-beneficiadores para a massa e o paneiro de miriti mole durante os meses de safra. Como se pode observar, o preço médio da sacola (5kg) de massa de miriti variou entre R\$ 4,50 e R\$ 11,00 nesse período, enquanto o paneiro de frutos mole (que corresponde a uma sacola de massa) quando vendido “a retalho”, apresentou preços mais elevados, entre R\$ 12,30 e R\$ 16,80.

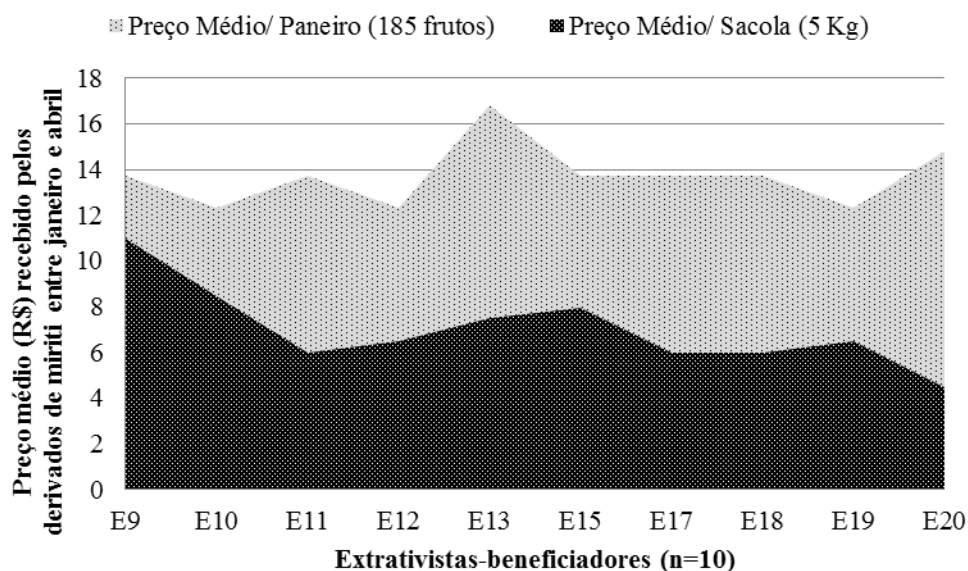


Figura 4. Variação média dos preços da massa e pão de miriti, registrado pelos extrativistas-beneficiadores, durante os meses de janeiro a abril de 2015.

Apesar da priorização na comercialização da massa por muitos extrativistas, a maior lucratividade na venda do miriti a retalho é percebida pelos extrativistas, que o praticam exatamente como uma forma de compensar as eventuais baixas de preço da sacola de massa. O miriti mole é comercializado em embalagens com cerca de 10 a 15 frutos por R\$ 1,00, conseguindo-se em média, R\$ 13,70 no pão, quase o dobro do preço médio da massa, R\$ 7,05. Os frutos moles são comercializados principalmente para consumidores finais, que costumam comprar para comer com farinha, hábito enraizado na cultura local.

Em caroço sai melhor, sai melhor, porque é 10 miriti por um real... 15 por um real. A gente nada, nada, num pão a gente faz uns doze reais, quinze reais, conforme. E não tem o trabalho de raspar, não tem nada (Manoel Cardoso, 39 anos, extrativista-beneficiador, Santa Maria, 2015).

Olha, eu, quando eu levo, sempre eu levo a fruta dele e a sacola, um pouco, porque o caroço dele, a fruta dele, a gente ainda vende melhor...porque todo mundo compra pra usar assim, compra pra comer. Come com farinha ou come só ele... e a polpa não. A polpa dele é só algumas pessoas que leva. Só quem bate açaí... que leva pra ajudar um pouco (Erondina Cardoso, 56 anos, extrativista-beneficiador, Santa Maria, 2015).

A massa, por outro lado, é pouco procurada por consumidores, sendo assim, mais vendida para beneficiadores, principalmente doçarias e cozinheiras. Os mingauleiros e “maquinários” também acessam esse circuito, mas em menor número, embora sejam favorecidos, pois geralmente compram a massa no final da venda, conseguindo preços mais baixos, pois os extrativistas preferem vendê-la a retornar com

ela para casa, dada a impossibilidade de comercializá-la no dia seguinte. Fato semelhante também foi registrado entre extrativistas de miriti do Ererê, em Monte Alegre, PA (Magalhães e Coelho-Ferreira, 2007) e entre catadoras de mangaba em Sergipe (Mota et al., 2011).

Apesar da elevada circulação de pessoas na feira e, conseqüentemente, alta impessoalidade nas relações de troca, o contato direto entre vendedor e comprador, segundo Sabourin (2011), permite redobrar uma relação de reciprocidade binária que gera valores afetivos tais como a amizade, o reconhecimento mútuo, a fidelidade e o respeito, traços que foram observados nesse mercado, que é marcado pelo reconhecimento de certos extrativistas por alguns compradores que se tornam clientes fiéis. Acrescenta-se ainda, que a sociabilidade é o alicerce do trabalho nessa feira, redobrando-se assim em laços sociais múltiplos (Vedana, 2013; Barros, 2009).

Contribuição do extrativismo do miriti para a reprodução ribeirinha

O extrativismo do miriti é a principal atividade econômica praticada por 85,7% dos ribeirinhos-extrativistas das duas comunidades da ilha Sirituba durante o inverno amazônico, uma vez que esse é o recurso natural disponível em maior abundância na ilha nesse período. Constatou-se que a comercialização do miriti é responsável por uma expressiva movimentação econômica no mercado de Abaetetuba, em que os extrativistas de Sirituba apresentam-se como agentes-chave.

A produção total estimada de miriti beneficiado nas comunidades da ilha Sirituba durante um mês, considerando os três principais circuitos de comercialização, foi considerável (501,76 t.) para um fruto “invisível”, movimentando cerca de R\$ 43.021,60 por mês, o que representa aproximadamente R\$ 172.087,00, considerando os quatro meses de safra (Tabela 1).

Tabela 1 - Estimativa da produção de miriti e movimentação econômica mensal das duas comunidades da ilha Sirituba durante a safra de 2015.

Circuitos de comercialização	Produção (t)	Movimentação monetária (R\$)
Marreteiro	5,40	1.800,00
Venda direta por encomenda	92,16	26.016,00
Venda na feira	27,88	15.260,00
Total Mensal	125,44	43.021,60
Total Safra*	501,76	172.086,40

* Considerou-se os 4 meses de alta produção (janeiro - abril).

Segundo os dados de produção e comercialização desses derivados, constata-se que a venda para o marreteiro é menos rentável (Tabela 2), dado o baixo preço pago aos extrativistas-beneficiadores e a frequência de venda (3 vezes por semana), ao passo que a venda direta por encomenda (Tabela 3), apresenta a maior movimentação econômica, em virtude da maior frequência de venda e o melhor preço pago pelo produto, o que implica em uma renda média mensal estimada de R\$ 1.179,97, valor mais de 50% superior ao salário mínimo à época (R\$ 788,00).

Tabela 2. Miriti beneficiado e comercializado via marreteiro por 2 extrativistas.

Variáveis*	Q.S/D (Unid.)	Dias/ semana	Prod. Mensal (Kg)	Preço (R\$)	F. L. D. (R\$)	F. L. M. (R\$)	R.M.E (R\$)
Mínimo	10	3	1.800,0	5,00	50,00	600,00	-
Máximo	20	3	3.600,0	5,00	100,00	1200,00	-
Média	20	3	2.700,0	5,00	100,00	900,00	540,00
D.P.	14,14	0,00	1.272,8	0,00	70,71	424,26	180,00

Legenda: P.M. - preço médio; F.L.D - faturamento líquido diário (Qtde sacola * P.M. sacola); F.L.M. - faturamento líquido mensal (F.L.D. * (Qtde. dia*4)); R.M. - renda mensal.

*Valores estimados a partir da aplicação de questionários e diário de produção.

Tabela 3. Miriti beneficiado e comercializado por encomenda por 10 extrativistas.

Variáveis*	Q.S/D (Unid.)	Dias/ semana	Prod. mensal (Kg)	P. M.S (R\$)	F. L. D. (R\$)	F. L. M. (R\$)	R.M.E (R\$)
Mínima	8	6	5.760,0	8,00	64,00	1.536,00	-
Máxima	20	6	14.400,0	10,00	160,00	3.840,00	-
Média	12,8	6	9.216,00	8,60	108,40	2.601,60	1.179,97
D.P.	5,01	0	3.604,79	0,97	37,40	897,66	442,14

Legenda: Q.S/D - quantidade de sacola por dia; P.M.S. - preço médio da sacola de massa (5kg); F.L.D - faturamento líquido diário (Qtde sacola * P.M. sacola); F.L.M. - faturamento líquido mensal (F.L.D. * (Qtde. dia*4)); R.M. - renda mensal.

*Valores estimados a partir da aplicação de questionários e diário de produção.

Tabela 4. Miriti beneficiado e comercializado na feira por 10 extrativistas.

Variáveis*	Q.S/D (Unid.)	Q.P/D (Unid.)	Prod. mensal (kg)	Dia/ sem.	P. M.S (R\$)	P.M.P (R\$)	F. L. D. (R\$)	F. L.M. (R\$)	R.M.E. (R\$)
Mínima	6	2	2.040,0	3	3,00	12,30	75,4	904,80	-
Máxima	10	5	4.080,0	4	12,00	16,80	148,5	2056,00	-
Média	8,1	4	2.788,0	3,4	7,05	13,7	110,95	1520,56	748,03
D.P.	1,52	0,94	614,9	0,52	1,8	1,36	22,68	422,75	151,78

Legenda: Q.S/D - quantidade de sacola por dia; Q.P/D - quantidade de paneiro por dia; P.M.S e P.M.P - preço médio da sacola de massa (5kg) e do paneiro, calculado com base na variação de preço registrada

durante todo o período da safra (janeiro a maio); F.L.D - faturamento líquido diário ([Qtde sacola * P.M. sacola]+Qtde paneiro * P.M. paneiro]); F.L.M. - faturamento líquido mensal (F.L.D. * (Qtde. dia*4))

** Considerou-se que 1 paneiro suporta 185 frutos.

*Valores estimados a partir da aplicação de questionários e diário de produção.

A venda na feira apresentou uma movimentação econômica média de R\$ 1.520,56 mensais, contribuindo com R\$ 748,03 para a renda mensal dos extrativistas (Tabela 4), valor 36,6% inferior à renda mensal gerada na venda direta por encomenda. Todavia, considerando-se os dias trabalhados, em média 2,6 a menos em relação à venda por encomenda, esse circuito apresenta uma rentabilidade cerca de 44,0% maior, possibilitando suprir o consumo socialmente necessário destas famílias, com menor auto-exploração, uma vez que racionalidade camponesa não é direcionada à acumulação de riquezas (Chayanov, 1989).

A renda média total da safra do miriti varia entre R\$ 2.160,00, R\$ 4.719,88 e R\$ 2.992,12/ família para quem comercializa via marreteiro, para consumidores fixos por encomenda e na feira, respectivamente. Tais valores aproximam-se dos registrados em outras ilhas do estuário amazônico para o açaí, que gera uma renda média total/ safra de R\$ 2.500,00 / família (Alvez-Valles, 2013) a R\$ 3.240,26/ família (Azevedo e Kato, 2007), para sistemas com manejo moderado, como os das comunidades estudadas.

O extrativismo do miriti representa aproximadamente 80% da renda mensal dos extrativistas-beneficiadores das comunidades da ilha Sirituba, durante o período de safra do fruto na região, corroborando com Cotta (2010), que em pesquisa na mesma região, registrou uma contribuição líquida mensal de 70% durante a safra de 2009.

Assim, constata-se que o extrativismo, como já dissera Witkoski (2007), não é apenas uma prática acessória da economia camponesa, mas uma das formas de trabalho que possibilitam a reprodução da família e contribui para a autonomia, ainda que relativa, da vida camponesa, por meio da geração de renda para a UPF. Essa renda é responsável por garantir o suprimento alimentar durante o inverno, contribuindo, assim, para a segurança e soberania alimentar das famílias, como se pode observar nos relatos de algumas extrativistas transcritos abaixo.

O dinheiro do miriti pra defender o pirão, dá, né? Graça a Deus, né? Graças a Deus... Todo dia a gente levanta, tem essa vida [raspar o miriti de madrugada], mas todo dia a gente come o que a gente quiser, do bom e do melhor... do bom e do melhor! (Ozélia Ferreira, 52 anos, extrativista-beneficiadora, Costa Sirituba, 2015).

O dinheirinho do miriti dá [pra se sustentar], graças a Deus... a gente passa trabalho, mas a gente passa bem, a gente come do que a gente quer. Mais do que o açaí (...) o

miriti, todo dia tem [na safra], e o açaí, não (Maria de Jesus, 56 anos, extrativistabeneficiadora, Costa Sirituba, 2015).

Além da contribuição para a reprodução ribeirinha, o extrativismo do miriti também apresenta fundamental importância para os beneficiadores, principalmente batedores e mingauleiros, que durante a entressafra do açaí, dependem fundamentalmente do miriti para trabalhar. Em pesquisa junto aos mingauleiros em Abaetetuba, Barros e Silva (2013), registraram uma renda diária de até R\$ 300,00.

Conclusão

O mercado do miriti em Abaetetuba, apesar de ainda ser considerado instável, por girar em torno do açaí - fruto do qual o miriti é considerado substituto - encontra-se em plena atividade e apresenta otimistas perspectivas de expansão, uma vez que, segundo os interlocutores, a demanda pelos frutos tem crescido progressivamente nos últimos anos.

Esse mercado é constituído por diversos agentes - ribeirinhos e citadinos - e é fundado, sobretudo, em laços sociais e valores éticos que possibilitam firmar e manter próspera as trocas comerciais, que acontecem predominantemente por meio de circuitos curtos de comercialização, que, por um lado, oportuniza galgar preços fixos e melhores e por outro, garante a autonomia relativa do camponês.

Ademais, representa uma relevante injeção na economia local, com movimentação monetária estimada em R\$ 172.086,40, valor que pode ser muito superior, uma vez que essa pesquisa considerou apenas a comercialização realizada pelos extrativistas de uma das 72 ilhas de Abaetetuba.

Referências

- ALVEZ-VALLES, C. M. **Impacto da dinâmica da demanda dos frutos de açaí nas relações socioeconômicas e composição florística no estuário amazônico.** Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Belém, 2013.
- ARNOLD, J. E. M.; PÉREZ, M. R. The role of non-timber forest products in conservation and development. In: WOLLENBERG, E.; INGLES, A (Ed.). **Incomes from the Forest: Methods for the development and conservation of forest products for local communities.** CIFOR/IUCN: Indonesia, 1998.

- AZEVEDO, J. R.; KATO, O. R. Sistemas de manejo de açaizais nativos praticados por ribeirinhos das ilhas de Paquetá e Ilha Grande, Belém, Pará. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 7, **Anais...** Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2007.
- BARROS, F. B. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na Beira de Abaetetuba no Pará. **Ciências Sociais Unisinos**, v.45, n.2, p.152-161, 2009.
- BARROS, F. B.; SILVA, D. Os mingauleiros de miriti: trabalho, sociabilidade e consumo na beira de Abaetetuba, Pará. **Revista FSA**, v.10, n.4, 2013.
- BAUCH, S.C., SILLS, E.O. Buying Direct from the producer: choice of supplier in a regional market for Non Timber Forest Products. In: 3rd Latin American and Caribbean Association of Environmental and Natural Resource Economists Congress. **Anais...** Talca, Chile, 2007.
- BRASIL. INCRA/MDA. 2005. **Portaria nº 47, de 28 de novembro de 2005**. Diário Oficial da União, Brasília, DF.
- CIALDELLA, N.; ALVES, L. N. La ruée vers l'« açaí » (*Euterpe oleracea* Mart.): Trajectoires d'un fruit Emblématique d'Amazonie. **Revue Tiers Monde**, n.1, 2014.
- CHAVES, G. P.; FURTADO, L. G.; CARDOSO, D. M.; SOUSA, F. F. A importância sociocultural do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) na Amazônia brasileira. **Contribuciones. Contribuciones a las Ciencias Sociales**, n.29, 2015. URL: <<http://www.eumed.net/rev/cccss/2015/03/azai.html>>
- CHAYANOV, A. V. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: SILVA, J. G.; STOLKER, V.. **A questão agrária**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1981, p. 133-163.
- COTTA, J. Socioeconomic analysis of the contribution of two palm species to household incomes in the Brazilian Amazon estuary. In: INTERNATIONAL UNION OF FOREST RESEARCH ORGANIZATIONS WORLD CONGRESS, 23rd, **Anais...** Seoul, South Korea, 2010.
- DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Agriculturas**, v10, n.2, p.8-13, 2013.
- FAFCHAMPS, M.; MINTEN, B. Social capital and agricultural trade. **American Journal of Agricultural Economics**, v.83, n.3, p.608-685, 2001.
- GRANOVETTER, M. Economic action and social structure: the problem of embeddedness. **American Journal of Sociology**, v.91, n.3, p.481-510, 1985.
- GRANOVETTER, M. Economic institutions as social construction: a frame-work for analysis. **Acta Sociologica**, n.35, p.3-11, 1992.
- GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em pesquisa social**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, [1960]. 494p.
- HIRAOKA, M. Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In: FURTADO, L.; LEITÃO, W.; MELLO, A. F. (Orgs.). **Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993.

- HIRAOKA, M.; RODRIGUES, D.L. 1997. Porcos, palmeiras e ribeirinhos na várzea do Estuário. In: FURTADO, L. G. (Eds). **Amazônia**: desenvolvimento, biodiversidade e qualidade de vida. Belém: UFPA/NUMA, 1997. p.71-101.
- INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO PARÁ – IDESP. **Abaetetuba**: estatística municipal. Belém: Governo do Pará, Sepof, Idesp, 2011.
- LIMA, R. R.; TOURINHO, M. M.; COSTA, J. P. C. **Várzea flúvio-marinha da Amazônia Brasileira**: características e possibilidades agropecuárias. 2. ed. Belém: Ministério da Educação, FCAP, Serviço de documentação e informação, 2001. 342 p.
- MAGALHÃES, J. L.; COELHO-FERREIRA, M. R. O Buriti de Ererê (Monte Alegre, Pa) e perspectivas para a gestão comunitária. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, A. G. C.; ARAÚJO, T. A. S. (Org.). **Povos e Paisagens - Etnobiologia, Etnoecologia e Biodiversidade no Brasil**. Recife: NUPEEA/UFRPE, 2007, v.1, p. 115-134.
- MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. 436 p.
- MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naif, 536p., [1872-1950], 2003.
- MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: THIOLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5 Ed. São Paulo: Polis, 1987. p.191-212.
- MOTA, D. M.; SILVA JÚNIOR, J. F.; SCHMITZ, H.; RODRIGUES, E R. F. A. **A mangaba, as catadoras, o extrativismo**. Embrapa Amazônia Oriental/ Embrapa Tabuleiros Costeiros, Belém, 2011.
- MOTA, D. M.; SCHIMITZ, H.; SILVA JÚNIOR, J. F.; PORRO, N. M.; OLIVEIRA, T. C. V. As catadoras de mangaba no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA: um estudo de caso em Sergipe. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.52, n.3, 2014. DOI: 10.1590/S0103-20032014000300003
- PLOEG, J. D. V. D. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2006. p.13-54.
- PUTNAM, R. **Making democracy work**: civic traditions in modern Italy. Princeton, NJ: Princeton University Press, 1993.
- SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.23, n.66, p.131-139, 2008.
- SABOURIN, E. **Camponeses do Brasil**: entre troca mercantil e reciprocidade, Rio de Janeiro, Garamond, 2009a, 400p.
- SABOURIN, E. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In: SCHNEIDER, S. (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009b, pp. 219-243.

- SABOURIN, E. Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. **Sociologias**, v.13, n.27, p. 24-51, 2011.
- SHANLEY, P.; LUZ, L.; SWINGLAND, I. R. "The faint promise of a distant market": a survey of Belém's trade in no-timber forest products. **Biodiversity and Conservation**, v.11, p.615-636, 2002.
- SHANKLETON, S.; SHANLEY, P.; NDOYE, O. Invisible but viable: recognising local markets for non-timber forest products. **International Forestry Review** 9(3): 697-712, 2007.
- SILVA, L. G. T.; SILVA, B. N. R.; RODRIGUES, T. E. **Análise fisiográfica das várzeas do Baixo Tocantins**: uma contribuição ao manejo e desenvolvimento dos sistemas de uso da terra. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2002. 34p.
- SOUSA, F. F.; BARROS, F. B.; VIEIRA-DA-SILVA, E C. Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. **Cadernos de Agroecologia** 10(3): 1-5, 2015.
- SOUSA, F. F.; PIRAUX, M. A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense. **Novos Cadernos NAEA** 18(3): 199-224, 2015.
- VALE, G. M. V. Laços como ativos territoriais: uma nova abordagem para o desenvolvimento regional. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, VIII (14): 34-42, 2006.
- VIEIRA-DA-SILVA, C. A **(in)visibilidade de uma atividade praticada por muitos: o extrativismo e os canais de comercialização do pinhão em São Francisco de Paula, RS**. 233p. 2013. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural), Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.
- VEDANA, V. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. **Horizontes Antropológicos**, v.9, n.39, 2013. DOI: 10.1590/S0104-71832013000100003.
- WEINSTEIN, S.; MOEGENBURG, S. Açaí palm management in the Amazon Estuary: course for conservation or passage to plantation? **Conservation & Society**, v.2, n.2, 2004.
- WILKINSON, J. Sociologia econômica e funcionamento dos mercados: *inputs* para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. In: WILKINSON, J. **Mercados, rede e valores**: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS; Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2008. p.85-104
- WITKOSKY, A. C. 2007. **Terras, florestas e águas de trabalho**: camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais. Editora da Universidade Federal do Amazonas, Manaus, AM.
- WOLF, E. 1976. **Sociedades camponesas**. Zahar, Rio de Janeiro, RJ.

7. ARTIGO IV - “COMIDA DO SÍTIO, COMIDA DE FESTA, COMIDA DE TODOS”: APROPRIAÇÕES E USOS ALIMENTARES DO MIRITI NOS CONTEXTOS RURAL E URBANO DE ABAETETUBA, PARÁ****

****Editado conforme normas da Revista *Acta Scientiarum*

Resumo

Comer, para além de um ato biológico, é um ato cultural, resultado da apropriação de recursos da natureza que, transformados em comida, ganham a identidade do grupo que deles se apropria. Assim, objetivamos com esse *paper* conhecer as apropriações e usos alimentares do fruto de miriti no contexto rural e urbano em Abaetetuba, Pará, município conhecido como “capital mundial do miriti”. Para a condução da pesquisa, utilizamos de aplicação de questionários, entrevistas não-diretivas e observação participante, realizadas com ribeirinhos na Ilha Sirituba, zona rural do município e com mingauleiros de miriti da “beira” de Abaetetuba e cozinhas na praça de alimentação das duas últimas edições do Miriti Fest. Os usos alimentares do fruto foram registrados tanto no contexto rural, onde é considerado “comida do sítio” e integra todas as refeições, contribuindo significativamente para segurança e soberania alimentar dos ribeirinhos, quanto no contexto urbano, onde é consumido no dia-a-dia, principalmente na forma de mingau e, ressignificado, torna-se “comida de festa” durante o Miriti Fest. Assim, concluímos que o miriti faz parte do patrimônio alimentar de Abaetetuba, constituindo-se como “comida de todos”, uma vez que ultrapassa as fronteiras do município.

Palavras-chave: Comida e cultura; Sociobiodiversidade; Povos ribeirinhos; miriti.

Abstract

The human food as well as a biological act is a cultural act, result of appropriation of natural resources that, processed, gain the identity of the group that appropriates them. Thus, we aim with this paper know the appropriations and human consumption of miriti fruit in rural and urban context in Abaetetuba, Pará, municipality known as the “world capital of miriti”. To conduct the research, we used questionnaires, non-directive interviews and participant observation, performed with riverine person on Sirituba Island, rural area of municipality and with mingauleiros of miriti of the "edge" of Abaetetuba and cooks of the food court of the two latest editions of Miriti Fest. The human consumption of miriti fruit were recorded both in the rural context, where is considered "food site" and includes all meals, contributing significantly to food security and sovereignty of the riverine peoples, as in the urban context, where it is consumed in the day-to-day mainly in form of porridge and, reframed, it becomes "party food" during Miriti Fest. Thus, we conclude that the miriti fruit is part of the food heritage Abaetetuba, constituting as "food of all", since it goes beyond the boundaries of the municipality.

Key-words: Food and culture; Miriti Fest; riverine feeding; "Party food"; buriti fruit.

Introdução

A apropriação humana dos recursos da natureza é fruto de um processo exaustivo de observação e experimentação, o qual oportuniza torná-los conhecidos e, então, úteis (Lévi-Strauss, 1989). Desde os primórdios da civilização o homem busca na natureza os meios para garantir sua reprodução, apropriando-se de espécies vegetais e animais, e destinando-os para construções, à medicina tradicional e à alimentação. Quando apropriados, esses recursos passam, então, a fazer parte da cultura de um povo, o qual o lhes atribui além do uso, significados.

É assim que a alimentação é regulada pelo ambiente e torna-se capaz de identificar a cultura de um povo ligado a determinado território, pois como pontuam Contreras e Gracia (2011), a alimentação é distinta entre diferentes sociedades e culturas, sofrendo influência geográfica, moral e religiosa. Nesse sentido, qualificam ato de comer como um fenômeno cultural e social e, com isso, o alimento, substância nutritiva, transforma-se em comida, que segundo Da Matta (1986: 22) “é correspondente ao famoso e antigo *de-comer*, expressão equivalente a refeição (...) se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade”.

A influência da cultura na alimentação vem sendo reconhecida pelo Estado e nos últimos anos passou a compor as políticas de segurança alimentar e nutricional, que veio a ser reformulada em 2003, incorporando princípios dos Direitos Humanos à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania Alimentar¹¹, a qual foi aprovada posteriormente, durante a II Conferência Nacional de SAN, realizada em Olinda, em 2004 (CONSEA 2009; Maluf, 2011). Dessa forma, segurança alimentar e nutricional passa a ser:

[...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (II Conferência Nacional de SAN, 2004 *apud* Maluf, 2011).

¹¹ Entende-se por soberania alimentar, o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pescadores, indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (MALUF, 2011, p.23).

À luz dessas informações, nos dedicamos a analisar as apropriações e usos alimentares do miriti (*Mauritia flexuosa*) em contextos rural e urbano. Na várzea amazônica, mais especificamente na ilha Sirituba, em Abaetetuba, Pará, onde esse fruto é ressignificado e torna-se elemento fundamental da cultura alimentar ribeirinha, realizamos estudo de cunho etnográfico a fim de entender os processos. Nesta localidade, buscamos identificar o *lugar* do miriti na alimentação, os *jeitos e momentos* de comê-lo e sua importância para a segurança alimentar das famílias. Ultrapassando as fronteiras da ilha, agora em cenário urbano, analisamos as transformações que o miriti, enquanto comida, ganha na cidade de Abaetetuba: no cotidiano, a partir do consumo do mingau e; no ambiente de festa popular, durante nossa participação nas duas últimas edições do *Miriti Fest* (2014 e 2015), festival anual que ocorre no município com vistas a promover a cultura dessa palmeira tão fundamental na vida do povo local.

Alguns apontamentos sobre o campo de pesquisa

Abaetetuba é uma cidade do Nordeste Paraense, localizada a 01° 43” 24” de latitude Sul e 48° 52” 54” de longitude a Oeste de Greenwich. Apresenta uma extensão territorial de 1.610,408 km², com uma população estimada em 2015 de 150.431 habitantes, dos quais cerca de 40% moram na zona rural (IBGE, 2016). A área rural do município é composta principalmente por ilhas, 72 em sua totalidade, das quais 20 foram transformadas em Projetos de Assentamento Agroextrativista, a partir de 2005, uma medida do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e da Secretaria do Patrimônio da União (SPU) para regularizar a situação fundiária dos ribeirinhos, que são reconhecidos como povos tradicionais.

Conhecida como a capital mundial do miriti, em Abaetetuba, a palmeira e os seus frutos ganham muitas significações, que se desvela em uma infinidade de usos artísticos e culinários. O miriti presente tradicionalmente na dieta do ribeirinho transcendeu a fronteira do rural e se ressignificou na dieta citadina, mais tarde transformando-se também em comida de festa, por advento do *Miriti Fest*.

O *Miriti Fest* é uma iniciativa da Associação dos Artesãos de Miriti de Abaetetuba (ASAMAB), a qual conta com o apoio da Prefeitura local, Governo do Estado e outras entidades. É realizado desde o ano de 2003, anualmente, no final do mês de abril ou início de maio, envolvendo três ou quatro dias de festa. O festival tem como

objetivo divulgar a cultura do miriti, movimentar a economia em torno do trabalho dos artesãos e, principalmente, dar visibilidade aos atores locais que todos os dias reinventam o miriti numa espécie de criatividade infinita. A festa acontece na Praça da Bandeira, no centro da cidade de Abaetetuba. Reúne algumas dezenas de estandes feitos de miriti, à exposição e venda dos produtos dos artesãos; um palco para a realização de shows e apresentações culturais e; um setor de gastronomia com barracas a vender comidas, bebidas e sobremesas, as quais ganham um toque especial, o miriti.

Metodologia

A pesquisa de caráter qualitativo fundamenta-se em dados empíricos coletados em campo – ilha e cidade. A investigação nas comunidades da ilha foi realizada durante os meses de janeiro a maio de 2015, período que compreende a safra do miriti na região estuarina da várzea de Abaetetuba e, portanto, momento em que o miriti figura como elemento indispensável da dieta ribeirinha. A coleta de dados consistiu na aplicação de questionários semiestruturados (Goode & Hatt, 1960), com perguntas que versavam sobre as formas e momentos de comer o miriti, a importância para a dieta ribeirinha e as significações desse fruto para os sujeitos da ilha. De forma complementar utilizamos a observação participante (Malinowsky, 1976) durante a preparação e o consumo dos frutos, a fim de identificar quem faz e registrar as formas de fazer as comidas que derivam do miriti e apreender como essas comidas (ou não comidas) são inseridas nas refeições, assim como de identificar traços simbólicos e culturais envolvidos nessa prática alimentar.

No contexto urbano, realizamos nossa pesquisa junto aos mingauleiros, com os quais conduzimos entrevistas não diretivas (Michelat, 1987), a fim de conhecê-los e apreender sua relação com o miriti e o mingau, um elemento da cultura ribeirinha que foi, por eles mesmos, introduzida na cidade. Assim, nossas conversas, embora abertas, constaram de perguntas abertas que versavam sobre a história de vida dessas pessoas e o que lhes levou a tornarem-se mingauleiros, assim como sobre as significações que o mingau tinha em suas vidas.

Ainda na cidade, empreendemos esforços para identificar os usos alimentares do miriti em um contexto de festa, durante as duas últimas edições do Miriti Fest. No festival procedemos a um levantamento dos pratos elaborados com o miriti e realizamos

entrevistas não-diretivas (Michelat, 1987) com as cozinheiras a fim de conhecer um pouco da história delas e dos pratos por elas preparados: se nasceram nas ilhas ou na cidade, quando aprenderam a cozinhar, quem as iniciou na cozinha? E os pratos, com quem aprenderam, como é feito, por que usar o miriti? Foram perguntas que nortearam a conversa com essas mulheres.

“A gente come o miriti, toma o vinho, faz mingau e assim vai levando”: o miriti na alimentação ribeirinha em Sirituba

O miriti é consumido na ilha principalmente “in natura”, “mole”, na forma de vinho¹² e mingau e com menor frequência como suco ou chopp¹³, “pratos” que se intercalam entre as principais refeições, a merenda e momentos eventuais. O consumo de miriti se dá predominantemente no inverno, quando ocorre a safra da palmeira e entressafra do açaí, o que o situa como principal substituto do último na dieta ribeirinha. É recorrente no discurso das pessoas da ilha afirmativas neste sentido: “*a gente toma ele [vinho de miriti] porque no inverno não tem açaí*”, “*agora no inverno não tem açaí, aí a gente já vai tomar o mingau do miriti*”, e assim por diante.

O consumo do açaí está enraizado na cultura alimentar do ribeirinho, que sente a necessidade de tomá-lo (ou comê-lo) nas principais refeições. Assim, “*na falta do açaí*”, recorre-se a outros recursos disponíveis na várzea, dentre os quais se destaca o miriti, que, igualmente fruto de uma palmeira abundante na região estuarina, é apropriado como o “*açaí do inverno*”, assumindo, assim, papel fundamental na dieta ribeirinha (Sousa, Barros & Vieira-da-Silva 2015).

Além disso, o miriti permite suprir a possível redução energética resultante da queda da produção do açaí, pois apresenta um conteúdo energético-proteico superior ao do açaí, devido ao elevado conteúdo de proteínas e lipídeos (Mesquita et al., 2014), principalmente poli-insaturados e pigmentos carotenoides, o que lhe confere caráter funcional devido a capacidade de prevenir doenças crônico-degenerativas e reduzir o colesterol ruim (Barreto et al. 2009, Kollen et al. 2013, Rosso e Mercadante 2007, Santos 2005).

¹² Trata-se, na verdade, de um suco sem açúcar, geralmente consumido com farinha de mandioca.

¹³ Uma qualidade de picolé congelado em sacos plásticos.

O miriti do bebe

O processo alimentar inicia-se a partir da aquisição do alimento, seja pela compra, colheita ou, no nosso caso, coleta. Os ribeirinhos são astutos conhecedores das florestas de várzea e mantêm uma íntima relação de reciprocidade com os miritizeiros (Descola 2004), a qual possibilita distinguir três variedades de frutos: o branco, o amarelo e o vermelho, apreensão que é compartilhada por outros povos amazônicos (Gilmore et al. 2013, Magalhães e Coelho-Ferreira 2007). Todas as variedades são coletadas, mas há uma clara preferência pelos frutos de coloração branca e amarela, que são considerados “mais doces” e “mais gostosos”, enquanto os frutos vermelhos são “azedos” ou “ácidos” e, portanto, colocados como última opção de consumo.

De forma semelhante, fazem distinção entre frutos de árvores novas e velhas, sendo os dessa última considerados mais saborosos, pois são frutos das “mães”. Acredita-se que as palmeiras proveem frutos melhores à medida que vão envelhecendo, assim, essas palmeiras são identificadas, personificadas por meio da atribuição de um nome e reservadas exclusivamente para o suprimento da demanda de frutos da unidade familiar e, em alguns casos, para presentear vizinhos, amigos e parentes, como pode ser constatado na narrativa da senhora Sebastiana.

“Tem miriti que é muito bom pra comer, nem fale! Se você provar um você vai querer comer um bocado... é muito bom! Ele não é azedo, ele é gostoso pra comer mesmo... falam pra ele *miriti do jaranduba*, ele é mais gostoso que os outros, ele é amarelo o miriti, não é vermelho (...) porque o vermelho ele é azedo, né? (...) Esse miriti lá, quando tem miriti, é mais quem pede de mim - tem miriti do jaranduba pra ti me dá uns quatro pra eu comer? É! ... Eu mando cortar assim pra dá pros filhos já, eu pra ela [mãe], aí eu dou pros meus irmãos, quando dá bem eu dou pros outros... o Carlinhos pegou uma vez, botou no tambor só pra repartir pro pessoal da cidade, levou pro Aldo, levou pro Vando, levou pra comadre Maria...” (Sebastiana, 51 anos, extrativista de miriti, Santa Maria, 2014).

A coleta dos frutos destinados à alimentação também apresenta uma forma particular. Diferente da utilizada para os frutos que serão comercializados, que é efetuada por meio do corte dos cachos, o “*miriti do bebe*” é coletado no chão em baixo das palmeiras após a queda espontânea, pois se entende que esses estão “*no tempo certo*” e, portanto, são considerados maduros e mais saborosos por já estarem “*apurados*” – expressão utilizada para se referirem à concentração dos açúcares, característica que marca o amadurecimento dos frutos.

A gente come o miriti

Os frutos de miriti são consumidos *in natura* ou após serem pré-cozidos, ao qual se chama miriti mole. A coleta e consumo eventual dos frutos *in natura* são mais evidenciados entre as crianças, que apanham os frutos diretamente debaixo da palmeira e os “roem” com os dentes a qualquer momento e não necessariamente para suprir a fome. Assim como em outras partes da Amazônia, os frutos *in natura* não são considerados comida (Murrieta, 2001). O miriti mole, por outro lado, é visto como um tipo de merenda, consumido a qualquer hora, “*sempre que a fome apertar*” - como diz a população local.

O preparo do miriti mole consiste em escolher os frutos - geralmente de uma palmeira “especial” por ser mais gostoso - lavar e colocar de molho em uma lata (Figura 1A) sobre o fogo, o qual deve ser controlado para que a água não levante fervura, pois isso “aperreia” a polpa, impossibilitando a raspagem. Após mole, remove-se a casca dos frutos que, em seguida são raspados com colher ou mesmo com os dentes (Figura 1B), e a polpa é consumida, sempre acompanhada de farinha de mandioca ou mingau baré que, na verdade, é o tradicional chibé - preparado à base de farinha de mandioca, à qual se adiciona água e um pouco de sal - comida amazônica, considerada “comida de pobre”, é uma das principais fontes de energia dos ribeirinhos amazônicos, que são chamados papa-chibé (Murrieta, 1998, 2001; Orico, 1972).



Figura 1. A) Miriti escolhido para amolecer, ao lado da lata utilizada para colocar de molho; B) Consumo do miriti mole.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

As distinções registradas no consumo de frutos *in natura* e mole, em que o primeiro não é considerado um alimento, uma “não comida”, converge com a dualidade

representada por Lévi-Strauss (1991) em *O cru e cozido*, onde retrata o cozimento como a transformação cultural do cru, que antes disso não pode ser considerado um alimento humano, uma vez que as refeições exigem alimentos cozidos.

A gente toma o vinho

O vinho que, na verdade, é o suco do miriti, é extraído dos frutos que são amolecidos - como descrito anteriormente - raspados com colheres para remoção da polpa com a casca, a qual é chamada de massa. A massa é levada à “vitaminose” - uma despoldadeira elétrica, onde se adiciona água e efetua-se a extração do vinho que é separado da casca por meio de um conjunto de peneiras. Em alguns casos, ainda realiza-se a extração manual, que consiste em amassar a massa do miriti em uma peneira, adicionando água, para separar a polpa da casca.

O vinho é consumido nas principais refeições ribeirinhas, sempre adicionado de farinha de mandioca, a qual absorve o vinho e se expande, formando o tradicional “pirão”¹⁴, o qual é acompanhado por uma fonte proteica que varia entre camarão, peixe, jacaré, frango, carne bovina ou de caças. Embora os ribeirinhos aleguem ter preferência por consumir o vinho com peixe, camarão e caças salgadas, observamos que estas proteínas são menos frequentes em suas refeições, nas quais prevalece o consumo de frango, carne bovina e embutidos, comprados na cidade.

O vinho do miriti, distintamente do de açaí, é considerado uma bebida “forte” e, portanto, é consumido predominantemente no almoço, pois os ribeirinhos ressaltam que não é uma comida adequada para se consumir à noite, assim como não é adequada para se servir às crianças entre zero e dois anos, mulheres de resguardo e em período de lactação e às pessoas com problemas de estômago, por ser ácido e gorduroso, o que pode fazer mal à saúde - observações semelhantes às registradas por Magalhães e Coelho-Ferreira (2007) entre extrativistas de miriti do Ererê, no Baixo Amazonas - PA.

Embora não tenhamos registrado a utilização do termo “reima” ou “reimoso” em referência ao miriti, pode-se considerar que ele é uma comida reimosa, termo que é atribuído para classificar alimentos que apresentam restrições e proibições alimentares, aplicados principalmente a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade (Maués & Motta-Maués 1978; Murrieta, 1998). Ademias, o miriti vermelho apresenta muitas das características atribuídas aos alimentos vegetais reimosos, apresentados por Maués e

¹⁴ Preparo alimentício farináceo apresentando-se na forma de pasta grossa.

Motta-Maués (1978): coloração forte, que diverge do padrão; é mais gorduroso; é mais ácido (azedo).

A gente faz o mingau

O mingau destaca-se como o derivado de miriti com maior preferência entre os ribeirinhos. É preparado, predominantemente, pelas mulheres (Figura 2A), que tradicionalmente detém o controle sobre as atividades domésticas no universo camponês e são vistas como as provedoras dos alimentos para a família (Braga, 2004). A preparação consiste em cozinhar o arroz ou a farinha de mandioca com um pouco de sal, mexendo constantemente para que a mistura ganhe cremosidade; após o cozimento, adiciona-se o vinho de miriti, que foi previamente preparado como descrito anteriormente. Costuma-se utilizar um vinho bem grosso e tem-se preferência por fazê-lo de miriti branco ou amarelo.

O consumo do mingau de miriti é quase um ritual nas comunidades da ilha Sirituba, realizando-se diariamente durante a manhã, por volta das 8h00 ou 9h00, é servido e tomado em vasilhas ou cuias (Figura 2.B). O mingau é entendido por todas as pessoas entrevistadas como uma importante refeição, que embora se considere como uma “merenda”, não pode faltar de jeito nenhum. Extremamente energético, em virtude de sua composição a base de carboidratos e elevado teor lipídico, é considerado como o combustível para o ribeirinho aguentar o dia (no caso, a manhã) de trabalho pesado no mato ou na pesca.



Figura 2. A) Preparação e B) consumo de mingau de miriti na ilha Sirituba.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Mesmo assim, há quem diga que o mingau é consumido só para “esquentar” o estômago para receber o almoço, como nos disse o senhor Carlos, ribeirinho de Santa

Maria: “*a pessoa toma o mingau pra esquentar, pra dar lugar pra comida, né?*” o que é compartilhado por muitos outros que dizem que no dia que não comem mingau, ficam com um “vazio” na barriga, mesmo após o almoço. A esse respeito, nossa observação converge com apreensão registrada por Osvaldo Orico sobre o hábito belenense de consumir o tacacá no final da tarde, que muitos consideram como um aperitivo a anteceder o jantar, sobre o quê expressa “que o estômago da gente amazônica, à maneira do coração de Pascal, tem razões que a razão desconhece” (Orico, 1972: 38).

O hábito e a necessidade de consumir o mingau é tamanha, que quando não é possível tomá-lo em casa – por estar na cidade fazendo compras ou trabalhando, como no caso dos extrativistas que vendem o miriti na feira – os ribeirinhos recorrem aos diversos mingauleios, que estão por toda a parte, com suas bancas móveis ou imóveis (carrinhos), abastecidas com o mingau de miriti e oportunizam, por meio da compra desse “manjar”, saciar a “fome do mingau”, que mais que biológica, é cultural (Contreras & Gracia 2011).

O mingau e os mingauleiros de miriti: consumo, trabalho e sociabilidade

O mingau de miriti pode ser encontrado em toda a parte na cidade de Abaetetuba, onde são vendidos nas portas de casa, em barracas na rua dos bairros e na “beira” e mesmo em carrinhos móveis que circulam pelas ruas da cidade, levando o mingau aonde tiver um cliente ansiando apreciar essa iguaria. Na “beira” de Abaetetuba, onde empreendemos nossos esforços para caracterizar a significância dessa comida na cidade, encontram-se várias barracas, onde os mingauleiros, antes do raiar do sol, começam a trabalhar no preparo do mingau, que é feito ali mesmo na beira do rio e começa a ser consumido logo cedo, dada a circulação de pescadores que chegam da pesca, os feirantes que chegam com suas frutas e verduras e os ribeirinhos que chegam da ilha para entregar seus produtos na feira.

No contexto urbano, assim como no rural, o mingau de miriti é considerado uma comida forte, capaz de fornecer energia para o dia de trabalho e, por isso, complementa e às vezes substitui o café da manhã. Feito a base de arroz, ganha também outro ingrediente, o trigo, que entra na receita como um emulsificante, que confere cremosidade ao mingau, que é “tingido” preferencialmente com o vinho de miriti vermelho, proporcionando uma coloração mais forte e atraente.

O mingau é vendido em copos descartáveis de 400 e 500 ml e/ou em *cuias* - vasilhas preparadas a partir do fruto da cuieira (*Crescentia cujete*) - a preços que variam de R\$ 1,50 a 2,00, ou até menos, quando por meio da camaradagem, consegue-se um desconto, como ressalta Barros e Silva (2013). Os mingauleiros servem o mingau em uma só “conchada” com uma habilidade admirável, que se quer permite sujar as bordas do copo (Figura 3A). O consumo se dá ali mesmo na beira, onde se toma o mingau em meio a conversas e muitos risos (Figura 3B).



Figura 3. A) Mingauleiro servindo o mingau na “beira” e; B) ribeirinha consumindo mingau na “beira”.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Além de uma comida responsável por trazer um pouco da cultura ribeirinha para o contexto urbano, expressando-se também como uma resistência ao moderno (Barros & Silva 2013), o mingau de miriti ultrapassa a categoria comida entre os mingauleiros. Figura ilustre na cidade de Abaetetuba, são naturais da região das ilhas (ou sítios, como costumam chamar), e é do sítio que trazem a prática de fazer o mingau, que aprendido com as mães, foi reproduzido na cidade onde é ressignificado.

Segundo Barros e Silva (2013), os (hoje) mingauleiros, viram na atividade uma oportunidade para “fazer a vida” na cidade, onde buscavam oferecer aos filhos condições melhores de educação e saúde, os quais são precários nas ilhas. A narrativa do senhor Lambreta, um dos mais antigos mingauleiros de Abaetetuba, ilustra bem essa colocação.

Eu nasci no sítio e não tive oportunidade de estudar, criei 4 filhos com mingau de miriti. Sem saber ler e escrever, em que eu ia trabalhar? Eu sou católico e toda terça-feira vou à missa rezar e agradecer tudo que tenho por causa do miriti. Acordo todos os dias 1 hora da madrugada e chego aqui na beira às 4:30-5:00 horas. Preparo tudo em casa e venho vendendo pela rua. Crio 9 netos, sendo dois adotados. Comprei casa, criei 4 filhos e construí todo meu patrimônio vendendo mingau de miriti aqui na beira (Sr. Lambreta, 81 anos, mingauleiro), Extraído de Barros e Silva (2013).

Assim, o mingau ganha a conotação de trabalho, por meio do qual se adquire renda monetária que oportuniza construir o patrimônio e garantir a reprodução da família. A venda do mingau é, assim, vista pelos mingauleiros como uma oportunidade para melhorar de vida, uma forma de emancipação sem perder a identidade ribeirinha, que se expressa na tradição de saber fazer o mingau, convergindo com as constatações de Barros e Silva (2013).

Importa dizer que a atividade de vender o mingau de miriti na beira de Abaetetuba, no Pará, carrega uma história, uma memória, uma sabedoria que vem das ilhas e se reinventa na cidade, gerando redes de sociabilidade e trabalho. Todo esse sistema, decerto influencia um modo de vida, uma identidade que se constrói na fronteira entre o campo e a cidade, desvelando o papel da biodiversidade na construção de uma cultura, de um *habitus* (Barros e Silva 2013: pp.).

Assim, o mingau oportuniza estabelecer uma rede de sociabilidades, a qual é registrada principalmente da “beira” de Abaeté, onde os mingauleiros, outros feirantes e muitos clientes, da ilha e da cidade, se relacionam por meio de trocas recíprocas (Sabourin, 2011) expressas através da ajuda mútua, entre os trabalhadores da “beira” e pela fidelidade dos muitos clientes que se afeiçoam por um ou outro mingauleiro, estabelecendo uma relação de amizade que, por meio da compra do mingau, sustenta relações perenes de trocas alimentares, econômicas e culturais.

Miriti, comida (d)e festa: diversidade culinária no Miriti Fest

Atualmente o Miriti Fest está em sua XII edição e já é considerado o maior evento de expressão cultural do Baixo Tocantins (IBGE, 2013). É uma festa popular de grande inserção regional, mobilizando, sobretudo, a população local, mas com expressiva participação de turistas de Belém, de outras partes do Pará e mesmo de outros Estados, os quais aproveitam a oportunidade para comprar o artesanato de miriti, assistir aos shows e apresentações culturais, e também para comer, beber, encontrar amigos e “jogar conversa fora” na praça de alimentação, onde dentre muitas opções, é possível encontrar uma diversidade de deliciosos pratos elaborados a partir dos frutos de miriti.

As barracas ficam todas enfeitadas com essa rica culinária de tom amarelo forte, cor predominante da polpa do miriti. Creme, bolo, doces, beijo de moça (um tipo de

biscoito), sorvete, pudim, vatapá, mingau, cocada, empada, licor e molhos diversos, que são servidos como acompanhamento de camarão, peixes ou carnes (Figura 4), ou como “tira gosto”, revelando uma rica diversidade de saberes e apropriações das mulheres cozinheiras sobre os frutos de miriti, que se transformam e dão o “toque” especial nas comidas.



Figura 4. Molho de miriti como acompanhamento das carnes, no XI Miriti Fest, 2014.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

As cozinheiras embora residentes na cidade, assim como os mingauleiros, apresentam algum elo com as ilhas. São mulheres que nasceram e cresceram na ilha e, posteriormente, mudaram-se para a cidade por advento de casamentos, para estudar ou trabalhar, e trouxeram consigo as práticas culinárias “da ilha”, ou são filhas ou netas dessas mulheres, que herdaram essas práticas, as quais são mantidas e somadas à culinária “da cidade”, por meio da utilização do miriti nas mais diversas receitas.

Assim, as tradicionais comidas de festa ganham um ingrediente especial, o miriti (Figura 5), que é misturado ao leite para fazer o pudim e ao trigo para fazer a empada, que também é recheada com frango ou camarão ao molho de miriti; que no monteiro lopes substitui o chocolate e no vatapá, o azeite de dendê; na massa do bolo, mistura-se a polpa do fruto. As cozinheiras são verdadeiras artistas, donas de uma criatividade sem fim, ressignificam o miriti e “dão sabor” a comida, como relata dona Pacheco, uma excelente cozinheira ribeirinha, hoje residente na cidade.



Figura 5. Algumas *comidas de festa* feitas com o miriti, oferecidas na praça de alimentação do XII Miriti Fest 2015.

Foto: Fagner Sousa, 2015.

De miriti eu faço brigadeiro, monteiro lopes, empada com recheio de miriti, um doce que é chamado madalena. O bolo também. Eu faço doce de miriti, faço torta, com recheio de doce de miriti... eu faço camarão no molho de miriti, dourada no molho de miriti, vatapá de miriti, estrogonofe de frango com molho de miriti... Eu coloco o miriti pra dar o sabor. Biscoito, o beijo de moça também pode fazer de miriti, pudim de miriti... (Dona Pacheco, artesã e cozinheira, Miriti Fest, 2014).

A utilização culinária do miriti nas comidas, no contexto do festival, é caracterizada como uma forma de valorização e divulgação dos costumes locais, o qual se expressa a partir da gastronomia, que é parte integrante do patrimônio de um povo e pode representar a cultura e os valores que são intrínsecos a ele (Mascarenhas & Gandâra 2012), isso porque o ato de comer, mas que um fenômeno biológico, é social e cultural (Contreras & Gracia 2011) e a comida tem o papel de destacar identidades (Da Matta, 1986).

A comida adquire características culturais diferenciadas durante as festividades, principalmente quando a festa enaltece um elemento que é também um alimento, caso do miriti e tantos outros, como o milho nas festas juninas do Recife e outros Estados (Menezes Neto, 2012) e o pinhão em São Francisco de Paula – RS (Vieira-da-Silva, 2013). Dessa forma, por mais que o cardápio do festival não se restrinja a comidas produzidas com o miriti, ele sempre ganha preferência do público, principalmente dos turistas, dada a sua centralidade no Festival.

Corroborando, Gimenes (2009) ressalta que estas iguarias, que são integrantes da cultura imaterial, destacam-se dentre as muitas outras comidas padronizadas, que prevalecem nos centros urbanos, tornando assim, uma possibilidade de conexão cultural ou com um estilo de vida que se deseja recuperar, alcançar e, por que não dizer, conhecer. Dessa forma, entendemos que consumir os pratos que levam o miriti como ingrediente, é uma forma de se aproximar da cultura local, pois como destacam Menasche, Alvarez e Collaço (2012), não são apenas substâncias alimentares, ao ingeri-las, além de nutrir, elas modificam o interior de quem a consome, pois ao comê-las, incorporam-se suas características - materiais e simbólicas.

Assim, as comidas e bebidas preparadas com o miriti também se transformam em “lembrança”, podendo ser comprados e levados para se consumir fora do contexto de Abaetetuba, pelos próprios turistas que os adquirem como uma forma de permanecer próximo daquela cultura mesmo *de longe*, ou por um terceiro, a quem este presenteará, apresentando e dividindo a cultura outrora experimentada e apreciada. Como “lembrança” do Miriti Fest, registramos principalmente os bombons, licores e o óleo do miriti. As garrafas dos licores que são verdadeiras obras de arte, apresentando elementos do artesanato também feito com o miriti, são próprias para “*dar de presente*”, como ressalta o vendedor. O óleo, da mesma forma, é vendido como um kit, o qual é apresentado em uma caixa, igualmente produzida a partir do miriti (Figura 6).



Figura 6. Produtos alimentícios comercializados como “lembrança” do festival: A e D) licor de flor de miriti e de miriti, respectivamente; B) óleo de miriti e; C) bombons de miriti.
Foto: Fagner Sousa, 2015.

Para concluir...

Na ilha, o miriti após beneficiado torna-se comida do sítio, integrando todas as refeições, do lanche matinal ao jantar, na forma de mingau, vinho ou o próprio fruto que depois de amolecido é considerado “comida de qualquer hora”. O consumo dos derivados do miriti nas ilhas é uma prática alimentar e cultural, com *horas e formas* de comer que os próprios ribeirinhos destacam como distintas. Além disso, contribui com um importante aporte energético, que somado às proteínas, tradicionalmente consumidas com o vinho no almoço e no jantar, contribuem para a garantia da segurança alimentar desses indivíduos. Do mesmo modo, figura como um importante recurso para garantir a soberania alimentar, uma vez que, o miriti transforma-se em comidas que estão enraizadas na cultura do povo ribeirinho, reforçando a importância da agrobiodiversidade para a soberania dos povos tradicionais.

Na cidade, o fruto do miriti está presente na feira e carrega o trabalho, os conhecimentos e a história de quem o extrai das várzeas amazônicas, para continuar a ser apropriado pelas populações urbanas, que vão transformá-lo em mingau, bolo, sorvete e uma infinidade de outras comidas, que passam a ser consumidas no cotidiano urbano (caso do mingau) e em momentos de festa, como registrado no Miriti Fest,

ganhando assim diversas significações que aguçam o paladar e a memória e fazem do miriti e seus derivados, “comida de todos”.

Literatura Citada

- Barreto G.P.M, Benassi, M.T., & Mercadante, A.Z. (2009). Bioactive compounds from several tropical fruits and correlation by multivariate analysis to free radical scavenger activity. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 20 (10), 1856–1861.
- Barros, F. B., & Silva, D. (2013). Os mingauleiros de miriti: trabalho, sociabilidade e consumo na beira de Abaetetuba, Pará. *Revista FSA*, 10(4), 44-66. DOI: 10.12819/2013.10.4.3
- Braga, V. (2004). Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista* 6 (13), 37-44.
- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. (2009). *Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira*. Brasília, DF: CONSEA
- Contreras, J., & Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro, RJ: Editora Fiocruz
- Da Matta, R. (1986). *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, RJ: Rocco
- Descola, P. (2004). Constructing natures: symbolic ecology and social practice. In *Nature and society: anthropological perspectives*, edited by P. Descola and G. Pálsson. (p. 82-102). New York, NY: Routledge
- Gilmore, M. P., Endress, B. A. & Horn, C. M. (2013). The socio-cultural of *Mauritia flexuosa* palm swamps (aguajes) and implications for multi-use management in two Maijuna communities of the Peruvian Amazon. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9(29): DOI:10.1186/1746-4269-9-29.
- Gimenes, M. H. S. G. (2009). O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo & Sociedade* 2 (1), 8-24.
- Goode, W. J., & Hatt, P. K. (1960). *Métodos em pesquisa social*. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. (2013). Projeto Levantamento e Classificação do Uso da Terra: Uso da Terra no Estado do Pará. *Relatório Técnico*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE

- Kollen, H. H. F., Silva, F. M. A., Gozzo, F. C., Souza, A. Q. L., & Souza, A. D. L.. (2013). Antioxidant, antimicrobial activities and characterization of phenolic compounds from buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) by UPLC-ESI-MS/MS. *Food Research International*, 51: 467-473. DOI: 10.1016/j.foodres.2013.01.039
- Lévi-Strauss, C. (1989). *O Pensamento Selvagem*, 9ª edição. São Paulo, SP: Papiрус
- Lévi-Strauss, C. (2004). *O cru e o cozido. Mitológicas I*. São Paulo, SP: CosacNaify 442p.
- Magalhães, J. L., & Coelho-Ferreira, M. R. (2007). O Buriti de Ererê (Monte Alegre, PA) e perspectivas para a gestão comunitária. In U. P. Albuquerque, A. G. C. Alves, and T. A. S. Araújo. *Povos e Paisagens - Etnobiologia, Etnoecologia e Biodiversidade no Brasil*, (p. 115-134). Recife, PE: NUPEEA/UFRPE.
- Malinowski, B. (1976). *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. São Paulo, SP: Abril Cultural.
- Maluf, R. S. (2011). *Segurança alimentar e nutricional*, 3ª Ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes.
- Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. G.. (2012). Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro – PR. *Revista Hospitalidade*, 11(1), 132-150.
- Maués, R. H., & Motta-Maués, M. A.. (1978). O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica, *Anuário Antropológico*, 77, 120-147.
- Menasche, R., Alvarez, M., & Collaço, J. (2012). *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS.
- Menezes Neto, H. (2012). Que cheirinho bom! O milho para além do comer. In R. Menasche, M. Alvarez e J. Collaço. *Dimensões socioculturais da alimentação* (p.119-134). Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS.
- Mesquita, F. R., Lima, M. O., Araújo, J. M., Ribeiro, O. A. S., & Craveiro, R. L. (2014). Composição centesimal de frutos típicos da região do Vale do Juruá – Amazônia Ocidental. *Enciclopédia Biosfera*, 10(19), 2849.
- Michelat, G. (1987). Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In M. Thioulet. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*, (p.191-212). São Paulo, SP: Polis.
- Murrieta, R. S. S. (1998). O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 41 (1), 97-150. DOI: 10.1590/S0034-77011998000100004
- Murrieta, R. S. S. (2001). Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 44 (2), 39-88. DOI: 10.1590/S0034-77012001000200002

- Orico, O. (1972). *Cozinha amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém, PA: UFPA.
- Rosso, V. V, & Mercadante, A. Z. (2007). Identification and quantification of carotenoids, by HPLC-PDA-MS/MS, from Amazonian fruits, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55 (13), 5062–5072.
- Sabourin, E. (2011). Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. *Sociologias*, 13 (27), 24-51.
- Santos, L. M. P. (2005). Nutritional and ecological aspects of buriti or aguaje (*Mauritia flexuosa* Linnaeus filius): a carotene-rich palm fruit from Latin America, *Ecology of Food and Nutrition*, 44 (5), 345 – 358.
- Sousa, F. F., Barros, F. B., & Vieira-da-Silva, C. (2015). Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. *Cadernos de Agroecologia* 10(3), 1-5.
- Vieira-da-Silva, C. (2013) *A (in)visibilidade de uma atividade praticada por muitos: o extrativismo e os canais de comercialização do pinhão em São Francisco de Paula, RS*. (Tese de Doutorado), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos durante a pesquisa junto aos ribeirinhos extrativistas de miriti de Sirituba oportunizaram responder as hipóteses lançadas:

- Os ribeirinhos possuem um complexo sistema de conhecimento sobre o miriti, crenças e simbolismo, que se desvela e uma relação de reciprocidade com a palmeira, o que orienta suas práticas e oportuniza extrair a fruta da natureza sem agredir o agroecossistema, confirmando nossa primeira hipótese de que os conhecimentos ribeirinhos oportunizam o extrativismo sustentável.
- As palmeiras fêmeas de miriti são mantidas nos estabelecimentos de produção, uma vez que ofertam frutos que são tanto consumidos pelas famílias, quanto comercializados durante a entressafra do açaí. No entanto, ressaltamos que não é apenas por ser considerada útil economicamente que o miriti é conservado, mas também pela importância cultural que esta palmeira apresenta no universo ribeirinho.
- O extrativismo do miriti, durante o inverno, é a principal fonte de renda de mais de 85% das famílias ribeirinhas que praticam essa atividade, gerando uma renda média superior ao salário mínimo se comercializado por meio de circuitos curtos, contribuindo para a segurança alimentar, uma vez que oportuniza a compra de alimentos e, por conseguinte, a reprodução da família.
- O miriti é uma importante fonte alimentar na dieta ribeirinha, integrando todas as refeições durante a safra do fruto na ilha. Na cidade, também é muito consumido, principalmente na forma de mingau e resinifica-se durante as festas, constituindo-se como ingrediente especial nas comidas de festa.

A argumentação central que constitui essa dissertação - miriti, o açaí do inverno? - possibilita diversas respostas, com base nos resultados apresentados e os diferentes aspectos analisados: socioculturais, ecológicos e econômicos. Em um primeiro momento, podemos dizer que sim, o miriti pode ser considerado o açaí do inverno, uma vez que sua safra ocorre na entressafra do açaí, quando há a queda natural da produção desse fruto, passando a ser, portanto, a principal fonte econômica e alimentar dos ribeirinhos que habitam essas comunidades de várzea de Abaetetuba. No entanto, essa

afirmação reduziria o miriti a um produto de mercado apenas, ignorando todo seu valor cultural para as comunidades ribeirinhas amazônicas e, em especial, de Abaetetuba.

Em Abaetetuba o miriti não habita as margens da cultura local, ele é, assim como o açaí, o centro do *ethos* dessas comunidades. Ele caminha ao lado do açaí, logo, ele não pode ser considerado o “açaí do inverno”, por que não cabe considera-lo como um complemento, um substituto do açaí, seja na alimentação diária ou no mercado. No inverno, o miriti é o miriti, e o fato dele garantir a reprodutibilidade material e simbólica dessas comunidades apenas ressalta uma das principais especificidades do campesinato amazônico, que é a flexibilidade, como bem pontua Harris (2000) - os ribeirinhos se adaptam às condições impostas pela várzea nesse período e se apropriam do que ela tem pra lhes dá.

Utilizar o miriti para suprir o consumo socialmente necessário, revela também os conhecimentos ribeirinhos sobre o ecossistema de várzea, e as práticas de manejo e conservação da biodiversidade, que se refletem na manutenção de espécies úteis - como o miriti - mesmo sobre a pressão do mercado, que requer cada vez mais a intensificação do cultivo de açaí. A esse respeito, podemos destacar a maneira camponesa-ribeirinha de se relacionar com a natureza, em que palmeiras e seres humanos se interconectam no trabalho, no lazer, nas festas, no campo simbólico, divergindo da lógica capitalista.

Assim, constatamos que o miriti, além de apresentar potencial econômico passível de garantir a reprodução ribeirinha durante o inverno amazônico - tal como o açaí no verão, oportuniza, ainda, auxiliar na conservação da biodiversidade da várzea e, por último, mas não menos importante, promover a manutenção dos conhecimentos e práticas tradicionais ribeirinhos que se reinventam e se fortalecem, por meio do trabalho familiar que reúne diversas gerações, em que a tradição é compartilhada e (re)construída.

Ressaltamos, no entanto, que para a sustentabilidade do extrativismo do miriti é importante manter a prática tradicional de trabalho familiar e, sobretudo, o respeito ao tempo ecológico da palmeira. A violação destes princípios, a fim de atender possíveis demandas crescentes de mercado, pode, ocasionalmente, levar ao desequilíbrio ecológico, como vem ocorrendo com a intensificação da produção de açaí (WEINSTEIN; MOEGENBURG, 2004; CIALDELLA; ALVES, 2014), e ameaçar a sustentabilidade da espécie e da prática tradicional, como ocorrera em Iquitos, no Peru,

onde cerca de 24.000 palmeiras eram cortadas por ano para atender a demanda pelo fruto (DELGADO *et al.*, 2007).

É importante frisar que não se almeja o estímulo à monopolização da várzea com o miriti, pelo contrário, a busca por evidências que comprovem sua importância econômica visa estimular a manutenção da espécie, associada a outras presentes no ambiente de várzea. É uma tentativa de frear a “açaiização” da várzea por meio da identificação de outras espécies com potencial econômico que possibilitem a geração de alimentação e renda durante todo o ano, contribuindo para a segurança e soberania alimentar e também para a conservação da sociobiodiversidade deste ambiente, uma vez que associada às espécies vegetais e animais há também povos, comunidades e conhecimentos tradicionais.

Por fim, pontuamos a necessidade de alguns esforços do poder público e das instituições de pesquisa e extensão rural, no sentido de fortalecer essa cadeia produtiva, tais como:

- Criar programas de incentivo a outras atividades extrativas na várzea, substitutas ou complementares ao açaí, orientadas para a conservação da biodiversidade e valorização das práticas tradicionais;
- Ofertar cursos de orientação em boas-práticas de manipulação de alimentos e desenvolvimento de novos produtos, a fim de garantir a qualidade sanitária e verticalizar a cadeia produtiva, o que oportunizaria acessar outros mercados, como os Programas de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Ofertar capacitações voltadas ao cooperativismo e economia solidária, o que também oportunizaria alcançar outros mercados, como os já mencionados, conseguindo-se, assim, preços mais justos pelos produtos;
- Integrar os extrativistas de miriti no Miriti Fest, como forma de valorização pelo seu trabalho e, também, de possibilitar geração de renda, por meio da comercialização de seus produtos.