

ACARI, TUCUPI, PIMENTA E FARINHA DE MANDIOCA: identidade e pertencimento no município de Almeirim – Pará (2012- 2021)

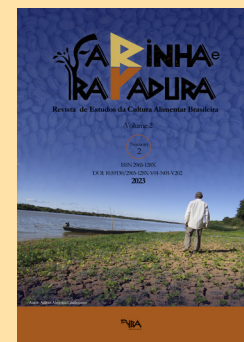
Valdina da Silva Lima¹

RESUMO: Este trabalho apresenta a importância do acari e da farinha de mandioca para formação cultural e identitária dos Almeirinoses, os quais, através do hábito de comer o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca, externam orgulho, identidade e pertencimento ao município de Almeirim/PA. Para melhor compreensão do objeto estudado e sua relevância apreendeu-se da história da alimentação, antropologia e a pesquisa de campo, que ajudaram analisar a importância desses dois signos o acari e a farinha de mandioca não somente como formador cultural, mas também como fonte de sobrevivência para muitos que vivem da pesca e venda desses dos alimentos. Os pressupostos teóricos e metodológicos da história da alimentação e da antropologia ajudaram a compreender esses costumes alimentares no município de Almeirim, no período de 2012 a 2021. Diante das evidências e diálogos com os entrevistados foi possível perceber o quanto o acari e a farinha de mandioca representam orgulho, identidade e pertencimento dos moradores de Almeirim.

Palavras-chave: cultura alimentar; acari; farinha de mandioca; Almeirim.

¹ Graduada e Licenciada em História da Universidade federal do Pará, Campus Ananindeua

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V202-ACARI>



ACARI, TUCUPI, PEPPER AND CASSAVA FLOUR: identity and belonging in the municipality of Almeirim – Pará (2012- 2021)

Valdina da Silva Lima

ABSTRACT: This work presents the importance of acari and cassava flour for the cultural and identity formation of Almeirinoses, who, through the habit of eating acari with tucupi, pepper and cassava flour, express pride, identity and belonging to the municipality of Almeirim/ SHOVEL. To better understand the object studied and its relevance, the history of food, anthropology and field research were learned, which helped to analyze the importance of these two signs, acari and cassava flour, not only as a cultural trainer, but also as a source of survival for many who live from fishing and selling these foods. The theoretical and methodological assumptions of the history of food and anthropology helped to understand these eating customs in the municipality of Almeirim, from 2012 to 2021. Given the evidence and dialogues with the interviewees, it was possible to understand how much acari and cassava flour represent pride, identity and belonging of the residents of Almeirim.

Keywords: food culture; acari; cassava flour; Almeirim.

APONTAMENTOS INICIAIS – ENTRE MÉTODO E CONCEITOS

Seria difícil pensar a formação cultural de uma sociedade sem a comida, pois a alimentação, está diretamente conectada com a sobrevivência básica do ser humano, com elementos sociais e simbólicos construídos através de suas formas de escolhas, preparos e técnicas representadas por hábitos e costumes alimentares. Nesse sentido, nos aponta Eunice Maciel

[...] na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar (MACIEL, 2005. p. 49).

Foi motivada pela perspectiva que no dia 23 dezembro de 2021, ocorreu a minha primeira observação sobre os atravessamentos do acari com tucupí, pimenta e farinha de mandioca no Município de Almeirim, durante um almoço no restaurante especializado na venda do peixe, observei um cartaz da Feira da Cultura de Almeirim (FEARCA) de 2012, que deu origem a esse trabalho. Percebi o quanto o acari e a farinha de mandioca se tornaram símbolos de representações culturais, de identidade e pertencimento dos moradores daquele lugar.

Almeirim, é uma cidade do Estado do Pará com 34.044 habitantes segundo o último censo faz parte da mesorregião do Baixo Amazonas com latitudes 1° 31' 22", com longitudes 52° 34' 55", tem como município limítrofes: Prainha, Monte Alegre, Alenquer, Óbidos, Porto de Moz e Gurupá no Pará, e Laranjal do Jari, Vitória do Jari no Amapá, além do Suriname possui uma área de 72. 954,798 km². Almeirim apresenta duas versões na sua fundação. A primeira como marco histórico a construção de um forte pelos holandeses em uma aldeia denominada Paru. E a segunda atribuí a origem do município aos frades capuchos de Santo Antônio que construíram a aldeia do Paru como zona de catequese para os índios da região.

Em 1758 a aldeia adquiriu categoria de vila passando a chamar-se Almeirim. No período do movimento popular e político da cabanagem, Almeirim foi invadida e parcialmente destruída. Com o advento da república em 1890, readquiriu a categoria de vila e no mesmo ano ganhou a de município. Em divisão territorial datada de 1988, o município ficou constituído dos distritos de Almeirim, Arumanduba e Monte Dourado, permanecendo assim desde dessa data (IBGE, 2005; SEPOF, 2008). O município é um importante ponto de referência na navegação hidroviária do rio Amazonas, sendo muito frequentado por balsas de carga, barcos e navios de madeira e ferro, além de cruzeiros turísticos, que passam ao longo do rio Amazonas em direção a Santarém e/ou Manaus. Como se observa na figura 1, na área verde é Almeirim uma extensão muito grande no mapa.

Figura 1 - Mapa do Município de Almeirim



Fonte 1 Disponível em: caboclotapajonico.com.br . Acesso em: 04 abr. 2022.

Almeirim, portanto, foi local de observação desse trabalho. A vida nesse lugar é emaranhada pela presença do acari e da farinha de mandioca, os quais constituem-se, singularmente, em dois hábitos alimentares, trazendo relevante contribuição socioeconômico para região. Por isso, Este trabalho se justifica na medida que analisa a contribuição dos costumes alimentares de comer o acari, com tucupi, pimenta e farinha de mandioca para formação identitária dos almeirienses.

Primeiramente, a motivação desse trabalho se deu por ser nativa da minha amada Almeirim, onde o costume de comer o acari, com tucupi, pimenta e farinha de mandioca fez parte da minha história. É como nativa, mas também como aprendiz de historiadora que aponto para esse costume alimentar como um hábito que une e mobiliza os almeirienses. Foi também como historiadora que notei uma mudança na estrutura de pensamento dos indivíduos em relação a esse costume alimentar.

Dito isso, torna-se importante frisar que compreendo o costume alimentar, objeto deste trabalho, na perspectiva apontada por Damatta (1986, p. 55), o qual diz que “comida é tudo aquilo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. Outras pressupostos teóricos ajudaram na compreensão do costume alimentar aqui tratado, cito-os a seguir.

Segundo Eunice Maciel (2005, p. 54) “o que se colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como código de reconhecimento social”. Por isso, é repleto de símbolos e significados.

Braga (2004) ressalta, à luz dessas afirmações, pode-se apontar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificação, de modo que

nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhe atribuí.

Sobre hábitos, costumes e práticas alimentares na Amazônia temos a importante contribuição e referência do livro “Do que se come: Uma história da alimentação em Belém 1850 – 1900” e a Tese “A cozinha Mestiça: Uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX – e meados do século XX)” ambos da professora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, ano de 2014 e a tese do ano de 2016.

Ambos são trabalhos pioneiro sobre a temática na Amazônia abordando de forma transformadora a história da alimentação e abastecimento em Belém, trazendo também uma importante contribuição para a historiografia da Amazônia nos ajudando na temática de práticas alimentares, consumo de alimento nos fazendo refletir sobre a cozinha regional, mestiça em Belém/PA, contribuindo para uma realidade não só paraense mais também brasileira.

No livro, Sidiana Macedo (2014) nos leva, ou melhor nos transporta a um Pará que ainda tem nos rios seus principais meios de transportes para abastecimento de alimentos das suas cidades. Almeirim é uma delas, bastecida por balsas que trazem de Belém, Monte Alegre e Santarém parte dos alimentos que consome. Por muitos anos Monte Alegre abasteceu o município com a farinha de mandioca, hoje Almeirim é autossuficiente na produção da farinha, abastece o mercado interno e a sobra vende para os municípios vizinhos.

Importa saber que, em sua Tese, Sidiana Macedo (2016), enfatiza que as técnicas e práticas alimentares que hoje nos identificam tem raízes ancestrais - peixe, carnes de caça, mariscos acompanhados da farinha de mandioca, etc. - as quais figuraram e quiçá figuram a base da alimentação dos ribeirinhos, indígenas e caboclos da Amazônia.

Apesar da importância histórica e sociocultural, não há registros em livro do costume de comer acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca, por isso, também a relevância desse trabalho, o qual parece ser inédito ao estudar a formação da cultura alimentar no município, partindo da seguinte questão norteadora: como a alimentação do acari, com tucupi, pimenta e farinha de mandioca contribuiu e contribui para formação da identidade cultural no município de Almeirim?

Este trabalho está dividido em três seções, além da introdução e das considerações finais. A Primeira discorre sobre os pressupostos teóricos da história da alimentação, apontando para possibilidades de discussões. A segunda parte procura apresentar as respostas dos entrevistados, considerando os caminhos da pesquisa, entre vivências e cultura alimentar no município de Almeirim, apontado para o acari como marcador de identidade cultural daquela gente. Na última seção destaca-se a importância do acari para a economia do município.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PARÁ POSSIBILIDADES PARA DISCUSSÃO

Para compreender a formação da cultura alimentar no município de Almeirim, trago para discussão alguns autores essenciais para a historiografia amazônica, como: Murrieta, (2001), Macedo (2014; 2016), Picanço (2017). Esses autores ajudam a compreender a cultura alimentar dos povos amazônicos. Precisa-se dizer que entre esses costumes alimentares está a prática de comer acari, ou o cascudo, como também é conhecido na região. Uma comida que apresenta diferentes composições, técnicas e práticas de fazer. Por exemplo, nos municípios de Prainha, Monte Alegre, Porto de Moz, Santarém todos apreciam o cascudo, porém cada qual tem a sua forma de preparo.

Nesse sentido, visitamos as abordagens de Montanari (2009; 2013), em comida como cultura e o mundo na cozinha: história, identidade, trocas, nas quais o autor ressalta os valores do sistema alimentar não como termo de naturalidade, mas como resultados de representações nos processos culturais, ou seja, a comida é cultura porque o homem escolhe o que comer, escolhe as técnicas de preparo, seja assado ou cozido. Em vista disso, “a construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas a construção históricas” (MACIEL, 2005. p. 50).

Nessa perspectiva, considero importante retomar as ideias de Sidiana Macêdo (2016) *A Cozinha Mestiça: Uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX – e meados do século XX)*. Aqui a autora traz uma profícua reflexão sobre a formação da cozinha regional e identitária, partindo da culinária indígena como tradição que historicamente se tornou uma comida tradicional, típica e mestiça - participação indígenas, africana e europeia - do paraense.

Miguel Picanço (2017) com “Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu”, nos retrata a importância da farinha de mandioca para formação de identidade dos povos amazônicos.

Rui Murrieta (2001), ao estudar o processo de escolhas alimentares na Ilha de Itaqui no Baixo Amazonas, ressalta a preferência da comunidade pelo acari. O autor descreve a piracaia durante uma pescaria. “Piracaia é um tipo de churrasco improvisado próximo aos pontos de pesca, normalmente pelo próprio pescador” (MURRIETA, 2001. p. 68). Em Almeirim a piracaia ocorre nos sítios, nas fazendas, nos quintais sempre com flandes para assá-lo.

Dessa maneira, todo um contexto de uma cozinha nos leva a ter referências identitária seja do lugar onde nascemos, ou do lugar que escolhemos para viver já que a nossa cultura não é só herdada, porém é também adquirida ou apreendida. Segundo Contreiras e Gracia (2021, p. 29) “a cultura alimentar é o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendida que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado”. Portanto, hoje em Almeirim a cultura alimentar além

de ser herdada é adquirida, compartilhada com amigos, vizinho, familiares em grandes celebrações.

Desta forma a comida nos aproxima nos auxilia e nos diferencia no caso do acari. por exemplo, temos nos municípios de Prainha, Monte Alegre, Porto de Moz, Santarém as pessoas consomem a alimentação, porém cada qual tem a sua forma de preparo contribuindo assim para todas as formas de invenção, cruzamento e contaminação. Em Almeirim, o acari e a farinha de mandioca é expressão cultural nos pratos por isso, não estão fora de sofrer cruzamentos, invenções e contaminações no decorrer da história. Como ressalta Macedo (2016), que em *A cozinha Mestiça* descreve o tacacá, o pato no tucupi, a maniçoba como pratos mestiços devido a substituição/incorporação de outros ingredientes.

Para Montanari “bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações” (2009, p. 11). Enfim, falamos em comida, pensamos logo em dividir, compartilhar, já que a mesma representa um ato, um valor comunicativo de um gesto a mesa como ressalta Montanari (2013, p. 157) “a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação a própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela”. Por outro lado, para Macêdo (2016), de fato o alimento em si, é apenas um alimento, entretanto no momento que o mesmo se torna usual e compartilhável se torna um elemento de pertencimento e de identidade de um grupo.

Trago também para reflexões o conceito de representação de hábitos de Pierre Bourdieu (2011) como objeto e coisas que funcionam como emblemas ou enigmas logo quando são percebidas ou não colocando ou não em prática. Nos levam a esses dois signos o acari e a farinha de mandioca como símbolos que representam a identidade cultural dos sujeitos. Pois para o autor os símbolos são instrumentos que mobilizam as pessoas. Para os almeirinsenses, o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca é a comida que os representa que os mobiliza que os unem em torno de uma identidade local, ao qual as mesmas têm um imenso orgulho.

Segundo Montanari (2013), tudo que está em torno da comida refere-se a linguagem, uma linguagem organizada em códigos linguísticos portadores de acessórios que cada sociedade tem ao falar do seu sistema alimentar como receitas, ingredientes, produtos, alimentos que dão origem a uma cozinha, por isso para o autor a cozinha é comparada a uma linguagem de comportamento e convívio. Nesse sentido, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica. Assim, a linguagem alimentar, como bem ressalta o autor, representa a identidade, gêneros, posições sociais e significados religiosos tornando-a assim, ostentatória e cenográfica. Assim, a comida em Almeirim representada pelo acari com pimenta, tucupi e a farinha de mandioca são portadores desses códigos linguísticos, pois possui uma linguagem própria com ingredientes e utensílios.

Dessa forma, os utensílios diferenciam uma cozinha. No caso do acari, em Almeirim, é assado no flandé², em Prainha, Monte Alegre e Santarém, na grelha. Quando o acari é assado no flandé o mesmo mantém-se úmido, macio, saboroso. Desse modo, para Carneiro (2005), a espécie humana

² Folha de flandé é onde o acari é assado e mantém a sua gordura e maciez.

desenvolveu utensílios e cultura diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Segundo, o autor ao comer o ser humano dá origem a civilização dando formas coletiva de obter a comida tornando assim algo compartilhável.

ACARI FORMAÇÃO DE IDENTIDADE CULTURAL

O acari é um peixe típico de água doce está presente, em vários lagos da região de Almeirim. “O acari (*chaetostomus*) é um peixe cascudo que se apanha na cabeceira dos igarapés em grandes quantidades enche-se a canoa com ele e transporta-se vivo para venda” (Moraes, 2013, p 18). Em Almeirim, o acari é pescado nos lagos e igarapés das comunidades, Aquiqui, Ilha do Panema, Comandaizinho, Comandaigrande, no período de maio a novembro. O acari chega na canoa e vai para a caixa de madeira no cais onde o atravessador vende para os clientes como mostra a imagem.

Figura 2 - Acari na canoa



Fonte 2 Almeirim sem medo/Almeirim/PA

Nos últimos anos o consumo do acari aumentou, principalmente no período da FEARCA, fazendo com que o almeirinese, acorde mais cedo, dirigindo-se para a beira do cais para a compra do pescado. Se o acari não for vendido cedo, deixa o vendedor preocupado, pois em Almeirim não temos o costume de comprar o pescado congelado, logo, caso não seja vendido é doado ou jogado fora. Esse hábito de comprar o peixe vivo faz parte da identidade cultural dos almeirinese.

Sendo assim, entende-se “por identidade cultural, o conjunto de valores através dos quais se manifestam as relações entre indivíduos de um mesmo grupo que partilham patrimônio comuns

como a cultura, a língua, a religião, os costumes” (MARANGON, 2009, p.32). Para a autora a identidade cultural modifica-se de acordo com as transformações que a sociedade apresenta, seja culturalmente, socialmente, economicamente e politicamente, identificando-a assim aos grupos ao qual pertence. Almeirim, tem o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca como prática que é compartilhada há gerações, uma tradição que ultrapassa as fronteiras, entrelaçando heranças na região Amazônica.

A escolha dos alimentos e sua preparação fazem parte da identidade cultural desenvolvida ao longo do tempo. Segundo o resultado da pesquisa 100% das pessoas que responderam o formulário comem acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca em Almeirim.

Como não poderia ser diferente, Almeirim passou por várias mudanças no decorrer do tempo, tem em sua origem povos indígenas e portugueses que trouxeram consigo um deslocamento populacional e espacial bem diversificado, com trocas, hábitos e costumes alimentares que compõem um conjunto de práticas culturais no município. Sendo assim “os hábitos alimentares estão relacionados ao dia – a – dia do cotidiano por isso são marcados por simplicidade” (MACÊDO, 2016, p. 167).

Acari, cascudo, bodó, são tantos nomes e apelidos que não se sabe qual é o mais usual, porém a importância desse peixe na vida dos ribeirinhos é indiscutível. O cascudo é tão apreciado que está para a culinária de Almeirim assim como o acarajé está para os baianos, a maniçoba e o pato no tucupi para os paraenses ou o mapará para os cametaenses, e acompanhado da farinha de mandioca fica imbatível.

O chef Thiago Castanho, programa “Sabores e Saberes da Floresta” que foi ao ar 7 de agosto de 2020, ao tratar dos hábitos dos caboclos ribeirinhos do meio e Baixo Amazonas, disse que “falar sobre a alimentação da Amazônia, é trocar saberes da floresta com nossa gente, gente que se cria na floresta transformando tudo em comida deliciosa, uma delas é o acari”. Na Amazônia um dos requisitos básicos é aprender a nadar cedo e degustar um bom e delicioso acari, dele se extrai o piracuí, que é a farinha de peixe vendido nos grandes centros urbanos que contribui para a economia da região. Hoje, em Almeirim, diminuiu a produção da farinha de piracuí, pois segundo os pescadores não é vantagem produzi-la devido os mesmos terem que utilizar muito acaris para fazer uma saca de piracuí, além do preço que aumentou muito e a concorrência com Monte Alegre ficou inviável.

Não seria descabido apontar para o hábito de comer o peixe com tucupi, pimenta e farinha de mandioca possivelmente como uma herança ancestral, claro que com o decorrer do tempo passou por transformações, antes os nossos pais comiam apenas com tucupi, pimenta e farinha, hoje acrescentam outros elementos como, tomates, cebolas ao tucupi. “Dessa forma, a cozinha brasileira, e no caso, a cozinha paraense é uma cozinha mestiça. Mestiçada no que tange uma composição e técnicas de elaboração, tendo novos ingredientes e novas técnicas” (MACÊDO, 2016. p. 170). A alimentação do acari com a farinha de mandioca também passou e continua passando por novas técnicas e novas formas de preparo.

Chamou-me atenção, ao chegar para as férias, em janeiro de 2020, a preocupação do meu irmão em comprar o acari, pois se não fosse cedo para a feira, onde o acari é vendido, não o compraria. Aquela fala ficou em minha memória, pois as lembranças que tenho é que todas as famílias mais carentes consumiam o pescado diariamente, no entanto, percebi que atualmente, isso mudou: as famílias não o consomem na mesma frequência testemunhada por minhas memórias de outrora, memórias que me fazem lembrar do cheiro do acari que exalava pela cidade durante a minha infância e adolescência. O cheiro continua o mesmo mais concentra-se agora, na feira do acari, nos restaurantes e nas celebrações das pessoas mais abastadas economicamente.

Portanto, é dessa transformação identitária que se constrói a Amazônia, no correr de seus rios, com suas histórias com seus cheiros, gostos, prazeres, culturas, as quais, testificam de modos particulares de comer e viver, constituindo o espaço em lugar de memória, identidade e pertencimento. Para o almeirinese, sua identidade é formada principalmente pela cozinha, pelo cheiro do acari, assando no flande, a fumaça percorrendo a cidade, invadindo as casas com um cheiro irresistível.

E, é assim que tudo começa, o cheiro, o sabor a linguagem, a cozinha, a comida, a qual recorre a memória, principalmente a afetiva, como se observa no relato da professora Dieni

Falar da minha cultura da minha região de Almeirim é prazeroso, até porque foi uma infância gostosa tivemos uma família grande em casa e meu pai nos acostumou desde cedo saborear as nossas, as coisas que tinha na nossa terra, papai sai cedo dez horas ele chegava e já chegava com o acari, ele sempre ia comprar do seu alho é o melhor acari que tem, o mais suculento o mais gostoso a população sempre fala isso. Então, assim a gente foi acostumada cedo nessa cultura e depois que a gente cresceu que ia pra casa passar as férias em casa comprava de trinta acari para todo mundo fazia aquela acarizada como é chamada (DIENI, 2022).

Professora Dieni ainda complementa que, todo mundo que vem para a feira da cultura desce logo na feira do acari, que é uma parada obrigatória e ainda tem que comer com garfo. Um ditado muito usado pelos moradores em Almeirim é que “quem chega a cidade e não come o cascudo não foi em Almeirim”. As memórias, que dona Dieni guarda da infância enfatizam a importância do acari como cultura. As imagens a baixo representa a famosa acarizada em família, o acari assando no quintal enquanto a família espera à mesa para se servir compartilhando histórias e lembranças ou “matando” a saudade.

Figura 3 - A acarizada da família Camelo



Fonte 3 - Eu Amo Almeirim, 202

Sendo assim, “vale enfatizar que a região amazônica e, portanto, o Pará, semelhante ao que ocorre em outros lugares, têm uma “língua” própria em especial para os assuntos de alimentação e seus costumes” (MACÊDO, 2016, p. 16).

Isso posto, torna-se importante registrar que em Almeirim, segundo a Secretaria Executiva de Desenvolvimento Econômico (SEDEC), nos anos de 2021 a 2022 a população consumiu cerca 182,319, Peso em KG, com toda a crise da covid19, o pescado se fez presente na alimentação dos moradores representando uma das principais fontes de alimento da região. Mesmo com toda variedade de pescado como: surubim, filhote, pirarucu, dourada, pacu entre outros, os almeirienses optam pelo cascudinho. O peixe é comum em igarapés e rios do Estado do Pará, sendo um dos principais alimentos na mesa dos ribeirinhos.

Almeirim, é conhecida como a terra do acari e quem chega a cidade tem que experimentar, lógico que o município oferece outras variedades de peixes, porém a preferência é do acari, o qual funciona como uma comida que distingue e identifica o povo daquele lugar, de modo que os almeirienses são conhecidos como o povo da terra do acari.

Farinha de mandioca e o acari que fazem parte do costume alimentar do caboclo de Almeirim, que começam a comer desde criança, é um hábito que passa de pais para os filhos, levado para a vida toda, podem ter a mesa arroz, feijão, carne ou frango, porém a preferência é do cascudinho..

E por falar em hábito, é necessário conversar com Murrietta (2001), que enfatiza que, na

Amazônia estudos sobre escolhas e hábitos alimentares entre as populações nativas ainda estão na sua primeira infância e largamente dominados por uma dicotomia simplista representada de um lado pelos estudos de abordagem sociocultural e, do outro pelos de abordagens econômica e ecológica. A partir da década de 2000, as pesquisas contribuíram sobre essa temática de escolhas e hábitos alimentares na Amazônia o livro “Do que se come” e a tese “A cozinha mestiça” abordam de maneira inovadora essas questões.

Em Almeirim, em 2012 houve investimentos na cultura como demonstra a imagem abaixo, tanto o peixe como a farinha de mandioca tiveram a sua representatividade reconhecida, na FEARCA de 2012 pela prefeitura.

Figura 4 - Cartaz FEARCA 2012



Fonte 4 - Arquivo pessoal da autora

Ao entrevistar seu Rubilota, ao se referir ao cartaz da FEARCA, comentou que: Ali, aquele dali, cartaz de 2012, foi a venda, durante esses anos todinho foi o ano que vendi mais durante cinco noites, vendi 836 acaris na FEARCA na administração do Botelho”.

Das caixas de peixe no cais, à venda nas barracas da feira do acari até a refeição em família, o cascudo que para muitos é só um peixe, uma iguaria, para o almeirinese é uma comida singular. Ao desembarcar na cidade já se senti de longe o cheiro (pitiú) do acari assando na folha de flandres, o pitiú vai longe, e quem está no navio já sabe, estamos chegando à Almeirim, a identificação é imediata. Não tem como escapar do cheiro que se espalha pela cidade, nos quintais das casas, sempre tem alguém assando o peixe.

Como já apontado, o acari, tucupi, pimenta e a farinha de mandioca são o símbolo de

pertencimento e identidade do almeirinese. Segundo as pessoas que responderam o formulário 97,9% tem o hábito de comê-los cotidianamente, aumentado a venda nos últimos anos, como destaca o seu Arlindo

Almeirim tem um consumo de mil acaris por mês, um milhão por ano, entendeu é diariamente o acari é uma alimentação que tá na mesa do almeirinese quase todos os dias na FEARCA as quatro horas da manhã já tem gente degustando o acarizinho tanto na feira como nos restaurantes da cidade (ARLINDO, 2021).

Esse aumento no consumo tornou-se mais evidente a partir do ano de 2012 e está, de alguma maneira, relacionada com uma política pública municipal, a saber a FEARCA, que naquele ano trouxe como tema “Acari, alimento, sustentabilidade, tradição e cultura de um povo”. Uma comida historicamente coletivizada pela gente de menor poder aquisitivo agora tornou-se visibilizada, avançando a mesa de todos, sem exceção. A partir de então, a comida saiu dos quintais, das cozinhas residenciais para as praças de alimentação, restaurantes despertando na sociedade o valor e o orgulho de fazer parte da mesma.

Com o aumento e procura do pescado e da farinha, foi construída a casa de farinha semi-industrial do município de Almeirim, para os agricultores que não a tinham em seus sítios.

Figura 5 - Casa de Farinha Municipal



Fonte 5- arquivo pessoal Dekanil, 2012


O agricultor trazia a mandioca e faziam todo o preparo de ralar, espremer, torrar tudo na casa de farinha da prefeitura municipal, digo traziam porque em 2022 a casa entrou em reforma. O principal produto agrícola de Almeirim é a mandioca, utilizada para a produção da farinha. O produto é a base da alimentação das comunidades possuindo um papel central na segurança alimentar das

mesmas, com origem ancestral a mandioca é plantada em áreas de capoeiras ou florestas.

Existe produção de farinha nas comunidades do Paru (Barreras, Cafezal, e Santa Rosa), Quilometro 25, Guela e Guete, já no Monte Dourado a produção fica na estrada nova, são pequenos produtores. Porém em Monte Dourado já existe um projeto com a Fundação Jari, Embrapa de Macapá/AP para desenvolver uma maniva mais aprimorada, objetivando triplicar a produção da região. A mandioca tem um papel decisivo na formação cultural alimentar da história do Brasil, principalmente na Amazônia, como produtos que formam a base da alimentação dos ribeirinhos, porém com tempo passou por transformações.

Para Macedo (2016), se o uso de produtos originais, como a mandioca, formou a base dessa alimentação essa sofreu variações tendo em vista diferentes grupos sociais envolvidos nesse processo de preparo que une famílias, vizinhos, comadres, cachorros ao redor da casa de farinha. Sendo um alimento de origem indígena, dela se aproveita tudo da maniva ao tucupi, faz-se mingau, caribé, beiju, tapioca, carimã entre tantos outros produtos. É um alimento ancestral.

Ainda mais, a mandioca teve e tem a sua importância em todo o território nacional, principalmente no Pará como um instrumento formador de identidade cultural.



Disso resulta que a mandioca foi, e continua sendo, um dos mais importantes alimentos da mesa do brasileiro, senão o mais importante deles, funcionando como recurso, um instrumento que, no decorrer do tempo, desenhou a nossa cozinha, ajudando, dessa maneira, de nossa brasilidade, de nossa identidade. Sua importância é tanta que, no Estado do Pará, ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e representações simbólicas cujos conteúdos revelam um elevado valorêmico, presente no imaginário popular do povo paraense, para quem a mandioca e seus derivados estão além de simples mercadorias a serem comercializados ou coisas a serem comidas. Eles desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo redes de sociabilidade entre os sujeitos que ali habitam (PICANÇO, 2017. p. 205).

Importa saber que o Pará está entre os estados brasileiros que mais produz farinha de mandioca, tendo o município de Acará como o maior produtor de farinha da região nordeste, além de Bragança, entre outros que seguem abastecendo a capital e outras regiões do Brasil. Parafraseando Macedo não é exagero dizer que por causa da mandioca se construiu a Amazônia/Pará.

Dito isso, retorno ao saboroso cascudinho, o qual, afetado pelos processos de trocas, cruzamentos e contaminação tem se reinventado, sendo saboreado assado, cozido com verduras e cheiro verde, cozido ao tucupi (imagem 6), acari assado e recheado com a sua ova e legumes, como bolinho de piracuí, escalado ou salmourado com jerimum. Independente do modo como se apresenta, o sabor é inconfundível.

Figura 6 - Mestiçagem do Acari



Fonte 6 - Arquivo pessoal, família Camelo, 2022

O hábito de comer o acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca fomenta a economia no município de Almeirim, e para muitos é a única renda, única alimentação dos ribeirinhos além de representar uma perspectiva de um futuro melhor para os que vivem da pesca. Afora isso, muito ribeirinhos têm o peixe como única possibilidade alimentar, particularmente durante o defeso ou no inverno amazônico, considerados tempos de escassez. De certo modo, o acari funciona não apenas como linguagem de identidades, mas também como recurso, como meio de subsistência para o povo ribeirinho de Almeirim.

Em Almeirim existe um lugar próprio onde os pescadores transformam o peixe em recurso, ou melhor em dinheiro, falo da feira do acari (praça de alimentação), local que funciona entre o horário de 08:30h as 12:00h, além de outros pontos espalhados pela cidade, onde os moradores e visitantes podem se deliciar com o peixe.

É importante registrar que em Almeirim as pessoas trocam, com facilidade o café da manhã por um ou dois acaris assados e acompanhados com um molho de limão, tucupi, pimenta e uma boa farinha d'água. Na feira do acari, nunca é servido o acari de outra forma, tal como cozido, lá é servido apenas assado no flande.

Figura 7 - Café da manhã na fería



Fonte 7 - Arquivo pessoal, família Silva, 2021

De acordo com, (Maciel, 2005), (Montanari, 2013) O gosto não se discute principalmente em relação a comida. O acari prova isso, quando por vezes causa estranhamento aos de fora do lugar por sua aparência estranha, pelo cheiro forte, por ser consumido com suas entranhas, guelras, assado e degustado por inteiro. Porém, o gosto é uma construção social, bem como se ver representado, nos restaurantes nas residências nos almoços aos domingos.

Nesse sentido Montanari (2013, p.11) destaca que “o gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica”.

Pois, a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo. Em Almeirim não poderia ser diferente, nesse sentido uma das perguntas respondida pelo almeirinese com que frequências se come o acari percebi que todos comem sejam muito ou pouca frequência como informa o gráfico abaixo.

Gráfico 1 – Frequência do consumo do Acari



Fonte 8 - Elaborado pela autora com base nos questionários aplicados

No gráfico percebe-se a relação dos indivíduos com a alimentação do acari, apontando que quase, senão todos os entrevistados comem o pescado, pois segundo suas respostas 50% comem o acari com muita frequência, 47,9 comem com pouca frequência e apenas um 1% quase nunca comem o pescado. No entanto, analisando o gráfico todos os entrevistados consomem o acari, seja em muita, em pouca frequência ou quase nunca, todos em algum momento apreciam o cascudo.

ACARI, CONSUMO E ECONOMIA

Como ressalta os entrevistados o acari contribui para a economia desde a sua captura no lago, com o pescador que vende o peixe no valor de R\$1,50 ou R\$2,00 para o atravessador que repassa para o cliente, feira de acari e restaurantes, pelo valor de R\$3,00 a unidade, enquanto na feira do acari e nos restaurantes o mesmo é vendido por R\$ 10,00 a unidade, já assado e acompanhado de tucupi, pimenta, farinha de mandioca e um limão. Seu Arlindo, em sua fala, confirma a contribuição do acari para a economia do município e complementa que o surgimento dos restaurantes trouxe comodidade e privilégio para quem tem uma situação econômica melhor, já que não passam pelo ritual de assá-lo.

A economia começa lá no lago o pescador captura ele, e traz para o atravessador que é o cara que vendi ele na feira, ele pescador vende por R\$1,00 e R\$2,00, o atravessador já vende por R\$2,50 a R\$3,00 a unidade e a população prefere comprar lá na feira pela economia que vem do seu bolso, eu a Néia a gente prefere diretamente no restaurante de acari, vamos dizer assim, é até um privilégio [...] não ter que passar por aquela situação toda, vai ali degustam tudo bacaninha lavam a mão e vão embora (ARLINDO, 2021).

Desde quando o Acari foi trazido para a FEARCA a procura pelo pescado tem aumentado contribuindo de maneira significativa para economia local. Todavia, esse peixe que sempre foi consumido pelas pessoas menos abastadas economicamente não é mais, conforme ressalta o seu João, atravessador que vende o peixe desde 2010.

Quando eu comecei a vender acari quem comia mais era o pobre, rico não fazia nem questão. Agora quem consome o acari é a pessoa que tem mais dinheiro, se acostumaram, só vivem aqui comprando, ouvi uma mudança. Hoje em dia, dia de domingo eles vem aqui para o carro é 20, 30, 40 e 50 acaris e vão para os sítios fazer Piracaia³. (JOÃO, 2021).

No decorrer da pesquisa percebeu-se que em Almeirim, os pescadores, chegam a exportar o acari para outras cidades e municípios vizinhos, entre eles Macapá, Vitória e Laranjal do Jari. Na safra chega-se a comercializar, na sede do município, o peixe vivo e nos diversos locais já assados. Importa informar que sua piracema vai dos meses de dezembro a março, para preservação da espécie, quando sua comercialização não é permitida, porém muitos vendedores burlam essa proibição.

Observa-se no relato do Rubilota, dono de restaurante, que além de pagar o acari caro para o atravessador, o mesmo ainda paga o transporte, pois compra sacas com sessenta ou mais acaris para vender em seu restaurante, diariamente. Seu Rubilota nos diz que, vende o acari há 17 anos, que sua clientela é diversificada, famílias inteiras vão almoçar no seu restaurante, além de receber pessoas de fora, compra o acari no valor de R\$ 3,00 e revende a R\$ 10,00 reais no restaurante. É da venda do acari assado com tucupi, pimenta e farinha de mandioca que o mesmo tira o sustento.

O Jornal O Palhal, em sua primeira página destaca o aumento do preço pescado nos últimos anos e nesse mesmo período também houve um considerável aumento do preço da farinha de mandioca. Logo, na manchete o jornal faz referência ao acari como comida típica do município reafirmando assim, as respostas dos entrevistados que consideram o acari também como comida típica tradicional. Sendo, assim uma cozinha constituída de identidade, e costumes sociais, por isso. “As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagem desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja a natureza é sempre híbrida e múltipla” (MONTANARI, 2013, p. 11).

Figura 8 - Reportagem do Jornal Folha

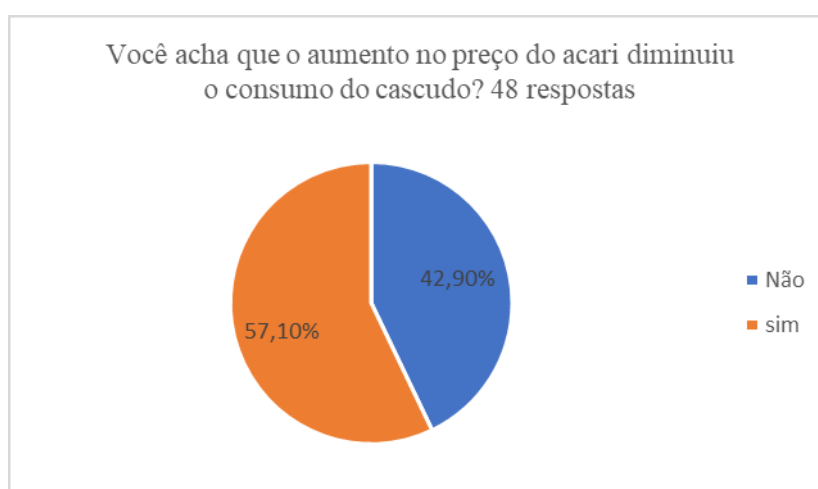


Fonte 9 – O Palhal, 17 de março de 2015. Disponível em: www.slideshare.net/Jornal. Acesso em: 04 de mai. de 2022

3 Piracaia – Churrasco improvisado pelos moradores, nos seus sítios ou fazenda.

O acari não é apenas uma tradição cultural, é também fonte de renda de muita gente, principalmente dos ribeirinhos e pescadores da região. Tudo gira em torno do acari, se um indivíduo fica sem emprego passa a pescar o cascudo para sobreviver e tirar o sustento da família. O almeirinese reconhece o acari com a farinha de mandioca como patrimônio cultural do município, tanto é, que os entrevistados que responderam no formulário 100% comem o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca, junto a isso, 98% carregam a alimentação como comida típica regional. O preço do pescado impactou negativamente o bolso do almeirense, interferindo assim, no consumo como mostra o gráfico abaixo.

Gráfico 2 - Precificação do Acari



Fonte 10 - Elaborado pela autora com base nos questionários aplicados

Na pesquisa feita em 2022 sobre a alimentação a pergunta foi o aumento do pescado interferiu no consumo 57,1% respondeu sim, o aumento atingiu o bolso do consumidor e também para os donos de restaurantes. Já para 42,9 o aumento do acari não diminuiu o consumo. O aumento atinge principalmente as pessoas menos favorecidas economicamente e os donos dos restaurantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados apresentados neste artigo sobre a formação cultural da identidade e pertencimento dos almeirinese através da alimentação do acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca nos sugere um costume, hábitos e escolhas. Quando me refiro a escolha, é porque os moradores têm uma diversidade de possibilidades de alimentos, no entanto desde cedo, quando ainda crianças, os almeirienses compartilham escolhas ancestrais: comer acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca.

Tal escolha tem se constituído como marcador e linguagem de suas identidades coletivas.

Assim, a cultura alimentar do almeirinense, é compartilhada com quem chega, os turistas que visitam a cidade, principalmente nos períodos das festividades como: Festividade de São Benedito em junho, FEARCA em agosto e a festividade de Nossa Senhora da Conceição em dezembro.

Durante as festividades, a comunidade enche-se de orgulho da sua cultura, da sua identidade representada pelo acari com a farinha de mandioca. Essa identidade é importante para a manutenção da cultura alimentar, da preservação e cuidado com a pesca desordenada,

Por fim, os dados da pesquisa apontam para a comida Acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca como aquilo que une os almeirienses há gerações, articulando e mobilizando memórias, histórias, ancestralidade, identidade, pertencimento e recurso material, assegurando assim, um modo muito particular de comer e viver nos territórios almeirienses, na Amazônia paraense.

Artigo recebido em 29 de novembro de 2022.

Aprovado para publicação em 18 de dezembro de 2023.



REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **O poder Simbólico**, Ed. 70. Editora Almedina. Portugal 2011

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentação: Contribuição da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**. Piracicaba, v. 6, n. 13, 2004.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

CASTANHO, Tiago, 2020. Sabores e Saberes da Floresta. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/episódio/13>. Com Chef Tiago Castanho visitado em 22 de junho de 2022

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. In: **Alimentação, sociedade e cultura**. 2011. p. 495-495.

IBGE, Instituto Brasileiro de geografia e estatística, 2005

MACÊDO, Sidiana da C. Ferreira. **A cozinha mestiça: história da alimentação em Belém**. 2016. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

MACÊDO, Sidiana da C Ferreira. **Do que se come: uma história de alimentação e abastecimento em**

Belém (1850 – 1900). São Paulo. Editora Alameda, 2014

MACIEL, Maria, Eunice. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa W. Diez. **Antropologia e Nutrição**. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005. p. 49-55. Disponível em <http://books.scielo.org>

MARANGON. A. C. G. Hábitos Alimentares E Cultura: Desvelando Discursos Marcas Identitárias em Belo Jardim/PE, p. 32, 2009

MATTA, Roberto da. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

MONTANARI, Massimo (Org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Editora SENAC, 2009. Estação Liberdade

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2013.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituí, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de antropologia**, v. 44, São Paulo, 2001.

PICANÇO, Miguel de N. Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu. **Mosaico**, v. 8, n. 13, 2017. p. 205

SEDEC, Secretaria de desenvolvimento econômico 2021-2022

SEPOF, Secretária de Estado de Planejamento, 2008

MORAES, Raimundo. **O meu Dicionário de Cousas da Amazônia**. Edição do Senado Federal 2013.

FONTES

Entrevistados

SOUSA, Dieni. [entrevista cedida a] Valdina Lima em Almeirim/PA, em 15 jul. de 2022. Entrevista realizada para finalidade de pesquisa.

LOPES, Jonathan. [entrevista cedida a] Valdina lima em Almeirim/PA, em 13 de mar de 2022. Entrevista realizada para finalidade de pesquisa.

BARRGA, Benedito. [entrevista cedida a] Valdina Lima em Almeirim/PA, em 26 de jun. de 2021. Entrevista realizada para finalidade de pesquisa.

VASCONCELOS, Arlindo. [entrevista cedida a] Valdina Lima em Almeirim/PA, 20 de jun. de 2021. Entrevista realizada para finalidade de pesquisa.

JORNAL O PALHAL, Almeirim 17 de março, 2015

CARTAZ DA FEARCA DE 2012