

ARAVINHA e RAPADURA

Revista de Estudos da Cultura Alimentar Brasileira

Volume 2

Número
2

ISSN 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01-V202

2023

Autor: Adinei Almeida Crisóstomo

Copyright © 2023

Farinha e Rapadura Volume 2 - Número 02 - Todos os direitos reservados.

ISBN: 978-65-00-26384-8

ISSN: 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01-V202



Arte: Capa e Diagramação: Roque de Ávila Jr.

Fotografia da Capa: **Roça de Feijão na Vazante, Junho de 2022** (Adinei Almeida Crisóstomo)

EQUIPE EDITORIAL

- EDITOR CHEFE:

Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

- CONSELHO EDITORIAL :

Dr. Carlos Dias Junior

Dra. Célia Maria Patriarca Lisboa

Dra. Cláudia Maria de Moraes Santos

Dra. Luana de Sousa Oliveira

Dra. Maria Clara Prata Gaspar

Dra. Maria Eunice Maciel

Dr. Rafael Ferro

Msc. Rafael Reckziegel de Lucena

Dra. Rosana Ines Mieres

Dra. Paola Stefanutti

- SECRETÁRIA EXECUTIVA:

Ana Alice Silveira Corrêa

- DIAGRAMAÇÃO:

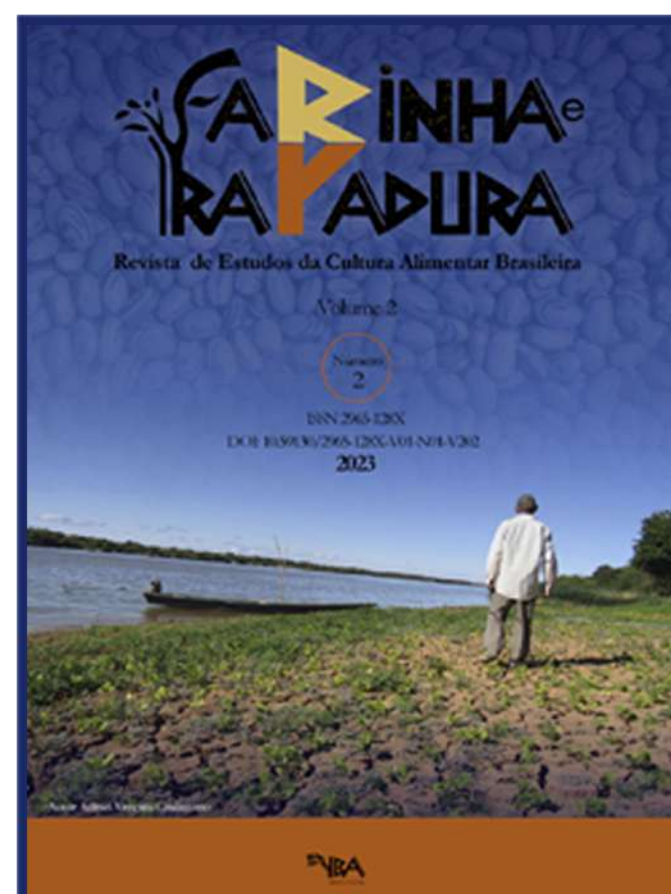
Roque de Ávila Jr.

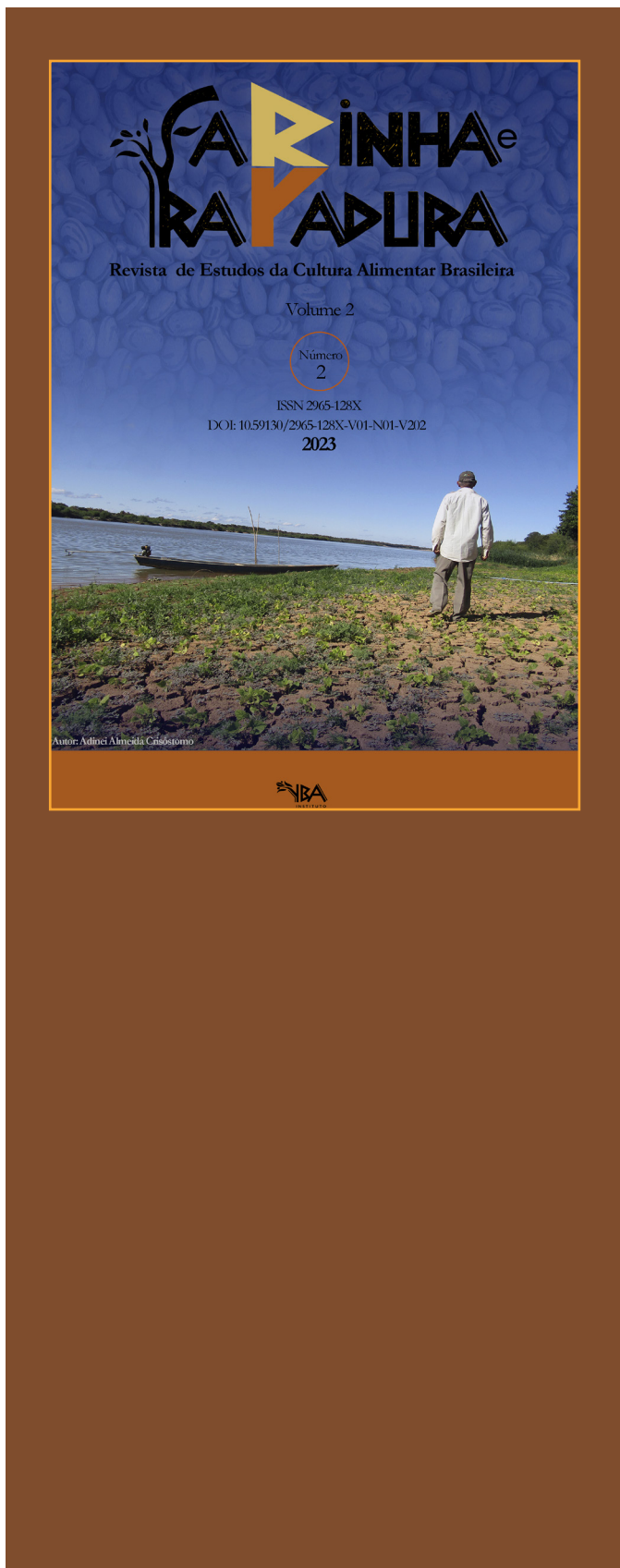
- CONTATO DA EQUIPE:

E-mail: rev.farinhaerapadura@gmail.com



https://linktr.ee/instituto_yba





SOBRE ESTA EDIÇÃO

Nesta edição a revista Farinha e Rapadura reafirma o compromisso em acolher e publicar trabalhos – artigos, ensaios, ensaios fotoetnográficos – os quais confirmam a ideia sobre a qual esta revista está alicerçada: a comida constitui-se em um caminho profícuo, funcionando como uma chave de leitura para compreensão do mundo e da vida social.

Nessa perspectiva, esta edição acolhe seis “saborosos” trabalhos. Importa informar que o primeiro artigo compõem esta edição a convite da revista, pelo aceite agradecemos ao professor Dr. Carlos Dias Jr. e a Francinete Alves Palheta. O trabalho tem como título “Uma análise do discurso de resistência nos memes sobre o consumo do açaí” e se propõe a identificar os fatores que emergem o discurso de resistência sobre o consumo do açaí. Inicialmente, procedeu-se a uma análise do conceito de discurso, desenvolvido no campo da Análise do Discurso, de vertente francesa, com ênfase as considerações de Michel Foucault. Para tanto, foi desenvolvido uma breve análise sobre meme e uma abordagem sobre o açaí e as formas de consumo do paraense e das demais regiões brasileiras. Como recorte foram selecionados três memes disponíveis na internet, permitindo uma observação mais precisa sobre as variadas regras de consumo do açaí. O artigo compreende que o discurso de resistência materializado nos memes emergem a partir de uma forma de consumo que difere da norma paraense.

O segundo artigo de autoria Alberto Adonay Donley Mesquita em coautoria com Ana Alice Silveira Corrêa, tem como título “A cozinha Caiçara” e busca

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

apresentar pratos representativos da culinária caiçara, mostrando técnicas de preparo, ingredientes regionais e um pouco da história de vida do caiçara. Foram feitas pesquisas em literaturas e investigações sobre a história do povo caiçara no período colonial, além de entrevistas com caiçaras na cidade de Peruíbe, onde foram centralizadas as pesquisas etnográficas. Conclui-se pela apresentação de dois pratos como os mais representativos dessa culinária: o primeiro, a tainha seca e desfiada com banana, representando tanto a técnica indígena de conservação do peixe como o uso de ingredientes simples como o peixe, a banana e temperos do quintal e a técnica de pesca. O segundo, o bolo de roda, lembrado com saudades por todos os entrevistados e que fazia parte sempre das festas, acompanhado de café, simbolizando a simplicidade e alegria do caiçara.

O terceiro artigo de autoria de Valdina da Silva Lima e tem como título “Acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca: identidade e pertencimento no município de Almeirim – Pará (2012- 2021)”. O artigo apresenta a importância do acari e da farinha de mandioca para formação cultural e identitária dos Almeirinos, os quais, através do hábito de comer o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca, externam orgulho, identidade e pertencimento ao município. 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.

O quarto trabalho é de autoria de Ângela Maria Melo Pantoja em coautoria com Adriana Monteiro da Costa e Dirceu Bibiano Duarte, cujo título é “Comidas ribeirinhas: alfabetizando em territórios do campo das águas e das florestas”, o qual constitui-se em um relato de experiência vivificado na turma de Alfabetização de Jovens, Adultos e Idosos da Unidade Pedagógica Nossa Senhora dos Navegantes, situada na comunidade ribeirinha do mesmo nome, no meio rural do Município de Belém, na Amazônia brasileira. Na referida turma as comidas ribeirinhas e emblemáticas além de funcionarem como tema gerador dos processos de leitura e escrita da palavra e do mundo, provocam nos sujeitos da turma de alfabetização, reflexões sobre a importância dessas comidas na sobrevivência material e simbólica da comunidade, funcionando como marcadores e linguagens de suas identidades ribeirinhas e amazônicas. Esta experiência de alfabetização, ao mesmo tempo que se propõe assegurar a leitura e a escrita como direitos humano e social, também busca valorizar e recontar afetividades a partir da alimentação, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional e de saberes territoriais com histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano da comunidade ribeirinha.

O quinto trabalho é um ensaio fotoetnográfico, de autoria de Camilla Cunha Vieira Anequini de Souza Bexiga, cujo título é “Beleza na estética da cultura afro-indígena” e tem como objetivo registrar uma das culturas alimentares do estado de Sergipe; O mercado municipal Maria Virginia

Leite Franco, o qual foi inaugurado em 1998, na localização do antigo porto de Aracaju.

O último trabalho desta edição também é um ensaio fotoetnográfico, de autoria do professor e pesquisador Manoel de Souza Ramos, tem como título “O cotidiano do pescador artesanal de Ajuruteua, comunidade pesqueira em Bragança – Pará”. Por meio de narrativas imagéticas e poéticas o autor mostra os entremeios do cotidiano dos pescadores da comunidade de Ajuruteua.

As/os leitores/as desejo uma “saborosa” leitura

Miguel Picanço

UMA ANÁLISE DO DISCURSO DE RESISTÊNCIA NOS MEMES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ

Carlos Dias Jr.¹

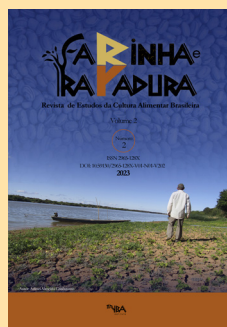
Francineide Alves Palheta²

RESUMO: A resistência é evidenciada na manifestação discursiva, tendo em vista que as diferentes formas de consumo do açaí apresentam pontos de confronto. Diante do exposto, o presente estudo tem por objetivo identificar os fatores que emergem o discurso de resistência sobre o consumo do açaí. Inicialmente, procedeu-se a uma análise do conceito de discurso, desenvolvido no campo da Análise do Discurso, de vertente francesa, com ênfase as considerações de Michel Foucault. Para tanto, foi desenvolvido uma breve análise sobre meme e uma abordagem sobre o açaí e as formas de consumo do paraense e das demais regiões brasileiras. Como recorte foram selecionados três memes disponíveis na internet, permitindo uma observação mais precisa sobre as variadas regras de consumo do açaí. Compreendemos que o discurso de resistência materializado nos memes emergem a partir de uma forma de consumo que difere da norma paraense.

Palavras-chave: Resistência, Manifestação Discursiva, Formas de Consumo do Açaí.

¹ Dr. em Antropologia e Mestre em Estudos Literários./UFPA. Membro do Grupo Alere- Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia.

² Licenciada em Letras; Língua Portuguesa/UFPA. Pesquisadora em Alimentação e Análise do Discurso.



AN ANALYSIS OF THE RESISTANCE SPEECH IN THE MEMES ABOUT THE CONSUMPTION OF AÇAÍ

Carlos Dias Jr.

Francineide Alves Palheta

ABSTRACT: Resistance is evidenced in the discursive manifestation, considering that the different forms of açaí consumption present points of confrontation. Given the above, the present study aims to identify the factors that emerge from the resistance discourse on the consumption of açaí. Initially, we proceeded to an analysis of the concept of discourse, developed in the field of Discourse Analysis, with a French approach, with emphasis on Michel Foucault's considerations. To this end, a brief analysis of meme and an approach to açaí and the forms of consumption in Pará and other Brazilian regions were developed. As a cut, three memes available on the internet were selected, allowing a more precise observation of the various rules of consumption of açaí. We understand that the discourse of resistance materialized in memes emerge from a form of consumption that differs from the Pará norm.

Keywords: Resistance, Discursive Manifestation, Açaí Consumption Forms.

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

INTRODUÇÃO

O Estado do Pará lidera a produção e o consumo do açaí em todo o mundo (VEDOVETO, 2008). Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2019), do total de açaí produzido no Pará, 60% fica no estado, 35% vai para outros estados brasileiros e 5% atende o mercado internacional, principalmente os Estados Unidos.

A partir dos dados acima é possível identificar a alta produtividade do açaí e o seu grande consumo no estado do Pará.

Na mesa dos paraenses, o açaí está constantemente presente em todas as refeições, sendo o almoço e o jantar de muitas famílias. O açaí é consumido em sua forma tradicional acompanhado ou misturado a outros alimentos (LOBATO; RAVENA-CANETE, 2019).

Com a migração do açaí surgiram outras formas de consumo, alterando os procedimentos e o próprio sentido social, rotulado de “alimento energético” (PONTE, 2013, p. 52).

O consumo do açaí sofreu mudanças históricas e culturais, especialmente em outras regiões do Brasil. Entretanto, o açaí consumido na forma tradicional ainda persiste na refeição dos paraenses. Dessa forma, o presente estudo busca responder a seguinte questão norteadora: quais fatores emergem o discurso de resistência sobre o consumo do açaí?

Assim, a pesquisa objetiva identificou os fatores que emergem do discurso de resistência sobre o consumo do açaí. Com isso, o presente artigo propõe compreender a noção de discurso, verificar a relação histórico-cultural do açaí e as formas de consumo e analisar os memes sobre o consumo do açaí.

A relevância desta pesquisa está pautada em conhecer os fatores relacionados ao discurso do sujeito paraense sobre o consumo do açaí, o que permite uma melhor compreensão da preservação cultural e histórica da herança indígena, bem como proporcionar discussões acerca da característica particular do sujeito paraense pertencente da região Amazônica.

Assim, realiza-se uma pesquisa com os objetivos descritivos, com uma abordagem qualitativa, realizada com procedimentos bibliográficos. Desse modo, como ferramenta são abordados alguns conceitos da análise do Discurso apoiados nos estudos de Michel Foucault (1995), como base cita-se os estudos de Cleudemar Fernandes (2008), Judith Revel (2005), Maria do Rosário Gregolin (2006), Inês Henningen e Neuza Maria Guareschi (2006), Marcela Castanheira (2012), Stuart Hall (2006), Flávia Cristina Lemos (2007), Fabiele Stockmans Nadir

(2016) e Rodrigo Ventura (2009). Sobre os memes serão discutidos os estudos de Nelly Carvalho e Rita Kramer (2013), Carlos de Souza (2013), André Luis Coelho (2014), Natália Horta (2015), Cleide Batista (2021), Luis Mauro Martino (2014), Fernanda Costa-Moura (2014). A respeito do açaí e o consumo cita-se as pesquisas de Geraldo Tavares e Alfredo Homma (2015), Flávio Lobato e Veyner Ravena-Cañete (2019), Luís Fernando Zuin e Poliana Zuin (2009), Romero Ximenes Ponte (2013), Marcos Borges (2013), Deybson Adriano da Silva (2017), Anjélica da Silva (2020), Luís Alfredo Guimarães (1999), Gabriela Cavalli e Luis Junior Saraiva (2017) e Mariana Vedoveto (2008)

Na primeira seção é descrita a concepção de discurso; na segunda seção realiza-se uma abordagem dos conceitos, relações de poder, resistência, práticas culturais e a verdade; na terceira seção faz-se uma prévia sobre a noção de meme; na quarta seção investiga-se sobre o açaí e as formas de consumo e na quinta seção efetua-se a análise nos memes sobre o consumo do açaí, por fim as considerações finais da pesquisa.

A NOÇÃO DE DISCURSO PELA ÓTICA FOUCAULTIANA

Para compreender o conceito de discurso em Michel Foucault, abordaremos a noção de formação discursiva, em virtude de ser uma ideia central para o funcionamento do discurso. Entende-se por formação discursiva, o conjunto de regras que permite o surgimento dos enunciados, analisados por Michel Foucault, a partir de semelhante sistema de dispersão (e não somente a unidade do discurso), focando nas diferentes posições discursivas que o sujeito pode ocupar ao longo do discurso. Foucault (2008) aponta que a partir da análise do discurso se desfaz os fortes laços que parece unir as palavras às coisas e acentua um conjunto de regras próprias da prática discursiva:

No caso que se puder descrever, entre um certo número de enunciados, semelhante sistema de dispersão, e no caso em que entre os objetos, os tipos de enunciação, os conceitos, as escolhas temáticas, se puder definir uma regularidade (uma ordem, correlações, posições e funcionamentos, transformações), diremos por convenção, que se trata de uma *formação discursiva* (FOUCAULT, 2008, p. 43).

Essas formações discursivas estão relacionadas a noção de discurso. Foucault (2008) enfatiza que o discurso pode ser entendido como um conjunto de enunciados que estão presentes a uma mesma formação discursiva. Para o autor, o discurso não consiste no conjunto de signos, mas na prática que concebe os objetos de que se fala. Os discursos são constituídos de signos, mas vão além da denominação das coisas, por isso, não se reduz à língua ou ao ato de fala. “O discurso, assim concebido, não é manifestação, majestosamente desenvolvida, de um sujeito que pensa, que conhece, e que o diz: é, ao contrário, um conjunto em que podem ser determinadas a dispersão do sujeito e a sua descontinuidade em relação a si mesmo.” (FOUCAULT, 2008, p. 61).

Segundo Fernandes (2008), formação discursiva corresponde ao que se pode dizer apenas em uma dada época e espaço social, ao que tem lugar e realização com base nas condições de produção específicas, historicamente estabelecida.

A história é um elemento importante na condição de uma ordem do acontecimento. Conforme Fernandes (2008), as condições históricas refletem nas produções discursivas, atravessadas por discurso e acontecimentos anteriores, assim, dá-se a heterogeneidade do discurso, e o sujeito discursivo é plural, isto é, permeado por diversas vozes, logo, insere-se em diversas formações discursivas. “Com isso, a inter-relação linguagem e história perpassa a memória. Em se tratando de memória discursiva, não estão em questão as lembranças que cada sujeito tem do passado, mas sim a existência de um mundo sociocultural [...]” (FERNANDES, 2008, p.43).

De acordo com Revel (2005), a ideia do “novo”, que tanto Foucault quanto Deleuze denomina “acontecimento”, condiz ao que chamamos “atualidade”, e o presente corresponde a uma continuidade histórica, onde os acontecimentos podem oscilar e romper dando espaço para um novo presente. Já que, “o novo não está no que é dito, mas no acontecimento de sua volta” (FOUCAULT, 1999, p. 26). Portanto, tem a noção de que o acontecimento está atrelado fora da materialidade enunciativa (linguística), ou seja, o discurso é formado historicamente e o sujeito é cruzado por múltiplas vozes, assim, o discurso corresponde a posição que o sujeito ocupa na formação discursiva.

Para Gregolin (2006), o acontecimento emerge dos enunciados que se relacionam e realizam efeitos de sentidos. Dessa forma, o enunciado “não é em si mesmo uma unidade, mas sim uma função que cruza um domínio de estruturas e de unidades possíveis e que faz com que apareçam, com conteúdo concretos, no tempo e no espaço” (FOUCAULT, 2008, p. 98). Assim sendo, o enunciado regido pela ordem do acontecimento, situado na história, possui uma correlação com outros enunciados, já que seu início faz uma retomada de já ditos. A existência do enunciado depende das condições de possibilidades que concedem a sua permanência. Nessa perspectiva, o acontecimento enunciativo, está além da linguagem, é um elemento integrante da história, pois cumpre um papel relevante num determinado momento da sociedade.

Posições de sujeito e subjetividade se constituem através de suas relações sociais. “Trata-se, portanto, de pensar o sujeito como um objeto historicamente constituído sobre a base de determinações que lhe são exteriores.” (REVEL, 2005, p.84). O sujeito se constitui através da história, de suas práticas discursivas e formações ideológicas. Dessa forma, ele não tem uma existência individualizada. “As posições de sujeito remetem à interpelação cultural, ao recrutamento de pessoas para ocupar certas posições, que acontece quando essas se identificam com determinados discursos, tomando-os como verdadeiros para si sobre si.” (GUARESCHINI; HENNIGEN, 2006, p.66). Nesse sentido, “toda tomada de posição, toda identificação com uma *forma sujeito* implica resistência tanto a esse lugar como aos discursos que o atravessam.” (NARDI, 2016, p. 88).

A subjetividade do sujeito se constitui ao ser inserido em uma conjuntura social, por relações com outros sujeitos e discursos, sem abandonar seus os saberes que o descreve como sujeito. Além disso, “a subjetividade também é vista da exterioridade, é uma construção histórica sob determinadas condições, e se dá na relação com o discurso” (FERNANDES, 2008, p.31). Portanto, o discurso do sujeito é o efeito de algum lugar social e sua subjetividade se apoia em práticas socialmente construídas.

RELAÇÕES DE PODER, A QUESTÃO DA RESISTÊNCIA, AS PRÁTICAS CULTURAIS E A VERDADE

A formação do sujeito ocorre por práticas discursivas, por conseguinte, suas relações com

outros sujeitos são tecidas por relações de poder. Revel (2005) destaca que Foucault não considera o poder como algo concreto, estável, unitário, por isso, ele aborda “relações de poder”, pois dialoga com as condições históricas e decorre condições de possibilidades, em que suas análises são voltadas para as práticas, os saberes e as instituições. O poder não é tomado como algo consciente pelo sujeito, visto que ele está inserido nas práticas discursivas, nas relações sociais, por isso, as relações de poder são inerentes a todas as formas de relações:

O que faz com que o poder se mantenha e que seja aceito é simplesmente que ele não pesa só como uma força que diz não, mas que de fato permeia, produz coisas, induz ao prazer, forma saber, produz discurso. Deve-se considerá-lo como uma rede produtiva atravessa todo o corpo social muito mais do que uma instância negativa que tem por função reprimir (FOUCAULT, 2000, p. 8).

Revel (2005) afirma que o poder não se resume a dominação porque não pertence a ninguém e ele pode mudar no decorrer da história. A referida autora assinala alguns pontos referente ao poder, conforme Foucault:

1) o sistema das diferenciações que permite agir sobre a ação dos outros, e que é, ao mesmo tempo, a condição de emergência e efeito das relações de poder (diferença jurídica de estatuto e de privilégios, diferença econômica na apropriação de riqueza, diferença de lugar no processo produtivo, diferença linguística e cultura, diferença de saber-fazer ou competência...); 2) o objetivo dessa ação sobre a ação dos outros (manutenção de privilégios, acumulação de proveitos, exercício de uma função...); 3) as modalidades instrumentais do poder (as armas, o discurso, as disparidades econômicas, os mecanismos de controle, os sistemas de vigilância...); 4) as formas de institucionalização do poder (estruturas jurídicas, fenômenos de hábitos, lugares específicos que possuem um regulamento e uma hierarquia próprios, sistemas complexos como aquele do Estado...); 5) o grau de racionalização, em função de alguns indicadores (eficácia dos instrumentos, certeza do resultado, custo econômico e político...) [...] (REVEL, 2005, p. 68).

Assim, as relações de poder moldam o sujeito, visa legitimar as práticas em detrimentos de outras, a partir de um discurso dominante. Então, o poder é visto como “um modo de ação sobre as ações dos outros.” (FOUCAULT, 1995, p. 244). Foucault (1988) afirma que onde há poder, há resistência. Ao abordar as relações de poder é também tratar da resistência sobre os discursos que emolduram as relações sociais. Esses discursos, ao serem antagônicos, promovem modos de lutas:

Geralmente, pode-se dizer que existe três tipos de lutas: contra as formas de dominação (étnica, social e religioso); contra as formas de exploração que separam os indivíduos daquilo que eles produzem; ou contra aquilo

10 | UMA ANÁLISE DO DISCURSO DE RESISTÊNCIA NOS MEMES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ

que liga o indivíduo a si mesmo e o submete, deste modo, aos outros (lutas contra a sujeição, contra as formas de subjetivação e submissão). Acredito que na história podemos encontrar muitos exemplos desses três tipos de lutas sociais, isoladas umas das outras ou misturadas entre si (FOUCAULT, 1995, p.235).

É notório o vínculo entre as relações de poder e resistência diante de lutas travadas na sociedade. Visto que, as formações discursivas ocorrem de maneiras específicas, existem também resistência ao processo de sujeição em que o sujeito está submetido “a alguém pelo controle e dependência, e preso à sua própria identidade através da consciência ou do autoconhecimento.” (FOUCAULT, 1995, p. 235). Seguindo o pensamento do filósofo Castanheira (2013, p. 22), não descarta que “a sujeição é um processo em que as relações de forças atuam sobre o sujeito para controlar e diminuir suas possibilidades de ação”, mas afirma também que a sujeição “se refere às formas identitárias em que o sujeito se reconhece”. Refere-se, então, às relações de poder que ocorrem na vida social do indivíduo, que o institui sujeito, identificando-o nas suas relações sociais através de sua subjetividade e o uni a uma identidade. Ventura (2009) apoia-se no pensamento do filósofo “Michel Foucault, que define a resistência como uma força inventiva, móvel e produtiva na luta contra a submissão das subjetividades [...]” (VENTURA, 2009, p. 154). O assujeitamento implica a resistência como discorre Nardi (2016):

[...] assujeitamento é ao contrário de significar submissão, é de ordem do político e do simbólico e, portanto, da resistência. O sujeito resiste a discursos outros ao ser interpelado em sujeito do discurso pela ideologia porque, para ser sujeito, é necessário ocupar uma posição no discurso e, portanto, resistir a outros. Eis que o entendemos como sendo um dos movimentos de resistência [...] (NARDI, 2016, p.88)

O conceito de identidade trata-se “a um processo que se forja discursivamente, logo, instável e que não está dado anteriormente ao sujeito: só quando ele toma alguns significados como verdadeiros para si, que ele se subjetiva naquele sentido”. (GUARESCHI; HENNIGEN, 2006, p. 70). Assim, Hall (1997) ressalta que a identidade não surge do interior do indivíduo, mas a partir do exterior, do conflito entre os discursos da cultura e do desejo (de maneira consciente ou não) de atender determinados significados e identificar-se.

Lemos (2007), em seus estudos foucaultianos destaca que a cultura não é concebida como uma unidade, algo natural, por isso, o Foucault define como “práticas culturais”, inerente aos processos sociais, políticos, econômicos e históricos. Nesse sentido, o sujeito é formado pela cultura

ancorada às práticas sociais, articuladas às relações de poder, discursivas e de subjetivação:

As práticas culturais ou práticas de significação tentam fazer valer certos significados, particulares de um grupo social, sobre todos os outros: os jogos de poder estão sempre implicados. As práticas culturais são interpelativas, buscam dizer ao indivíduo quem ele é, como deve ser, o que deve fazer; inventam as categorias das quais se ocupam, criam referentes que se constituem como marcadores pelos quais os sujeitos passam a se reconhecer e posicionar. Contudo, para que isso aconteça, é preciso que tais significados adquiram o estatuto de verdade para o sujeito (GUARESCHI; HENNIGEN, 2006, p. 60).

As práticas culturais apenas se constituem como tal, conforme são adotadas como verdades, “impõe-lhe uma lei de verdade, que devemos reconhecer e que os outros têm que se reconhecer nele.” (FOUCAULT, 1995, p. 235). O referido teórico aborda o efeito de verdade pertencente à ordem do discurso, que possui certas regras, em que os discursos concebidos devem obedecer para gerar efeito de verdade.

Foucault (1999) aborda os procedimentos de exclusão do discurso, exteriores ao discurso, posto que, relacionam poder e desejo. Considera-se que para um discurso ser tomado como verdadeiro deve ser produzido por alguém que é autorizado, que ocupa um determinado lugar social. Nesse sentido, um discurso pode ser aceito ou não, sofre aceitação ou interdição, ganhando distinção de verdadeiro ou falso. Nessa concepção, a vontade de verdade assume importância nas práticas discursivas do sujeito, isto é, o discurso segue uma ordem que controla o surgimento e o funcionamento dos discursos em uma sociedade.

A verdade analisada em um discurso não é vista como algo imóvel, mas concebido como um lugar de verdade:

A verdade é deste mundo; ela é produzida nele graças a múltiplas coerções e nele produz efeitos regulamentados de poder. Cada sociedade tem seu regime de verdade, sua “política geral” de verdade: isto é, os tipos de discurso que ela acolhe e faz funcionarem como verdadeiros; os mecanismos e as instâncias que permitem distinguir os enunciados verdadeiros dos falsos, a maneira como sanciona uns e outros; às técnicas e os procedimentos que são valorizados para a obtenção da verdade, o estatuto daqueles que têm o encargo de dizer o que funciona como verdadeiro (FOUCAULT, 1999, p.10).

Diante disso, a verdade não é oposta ao poder, circula em conjunto com as relações de poder, a partir disso, produz regimes de verdade. A verdade vinculada ao poder concede aos sujeitos associados a esses poderes a legitimidade para produzir discursos verdadeiros. A verdade é tida como mutável, pois

12 | UMA ANÁLISE DO DISCURSO DE RESISTÊNCIA NOS MEMES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ

correspondente ao período histórico, tendo como verdadeiro o que concorda com suas necessidades e práticas vigentes na sociedade.

O discurso nada mais é do que a reverberação de uma verdade nascendo diante de seus próprios olhos; e, quando tudo pode, enfim, tomar a forma do discurso, quando tudo pode ser dito e o discurso pode ser dito a propósito de tudo, isso se dá porque todas as coisas, tendo manifestado e intercambiado seu sentido, podem voltar à interioridade silenciosa da consciência de si (FOUCAULT, 2000, p. 49).

A relação entre poder e saber fica em evidência no sujeito, visto que ao adquirir saber, obtém poder, refletindo assim nas suas relações com outros discursos e sujeitos.

BREVE NOÇÃO SOBRE O QUE É MEME

De acordo com Souza (2013), o termo meme foi usado pela primeira vez por Richard Dawkins no seu livro *O Gene Egoísta*, em 1976, em que definiu o “meme”, em analogia ao gene, como replicador, uma unidade de informação cultural passada de pessoa para pessoa.

O primeiro registro do uso do termo “meme” na *internet*, foi em 1998, Joshua Scharter criou um site chamado *Memepool*, que agrupava *links* virais e outros conteúdos (HORTA, 2015). O termo “viral” indica que uma informação na *internet* propagou de maneira veloz, causando uma grande repercussão entre as pessoas.

No início dos anos 2000, houve um “festival de virais”, criado por Jhonah Peretti e seus amigos, criadores de sites, no evento lembraram o termo “meme” de Dawkins, e a partir daí começaram a designar tudo que se difundia na *internet* (HORTA, 2015).

O meme pode ser propagado de diversas formas na *internet*, em variadas ferramentas do meio eletrônico digital:

[...] um ‘meme’ de internet é um conceito, uma ideia ou mesmo um estilo que se propaga rápida e intensamente pela *www*, sob a forma de *hiperlink*, vídeo, imagem, *website*, *hashtag*, etc., podendo se espalhar de pessoa para pessoa através das redes sociais, *blogs*, e-mails, fontes de notícias e outros serviços baseados na *web*, tornando-se em geral o que se costuma adjetivar como “viral” (COSTA-MOURA, 2014, p. 150)

Praticamente tudo pode dar suporte para o início de um meme, seja foto, uma notícia ou

um vídeo, onde esses conteúdos se “reinventam” e produzem efeitos de sentidos. De acordo com Martino (2015, p. 177-178), “as imagens, sons, gestos, palavras, melodias, jeitos de se vestir e até mesmo elementos complexos como crenças ou rituais se disseminam pela sociedade na forma de meme”.

Horta (2015) discorre a ocorrência memética, como um processo de (re)significar um objeto, ou seja, a sucessão de interpretações de uma informação dentro de uma cultura dos memes:

[...] podemos vislumbrar a informação como objeto, o meme como signo (linguagem) e a cada manifestação desse meme (réplica) como um interpretante. Em nosso entendimento, se o meme é uma linguagem, isto é, um emprego de um signo, ele faz a mediação entre a informação que chega na mídia ou algo que está em nosso cotidiano que achamos dignos de ser partilhado e as várias interpretações -os sentidos- que essa formação inicial pode ter [...] (HORTA, 2015, p. 92)

Quanto à utilização de um meme para uma situação específica, Coelho (2014) afirma que essa escolha produz um posicionamento político frente à rede, uma leitura possível de um elemento produzido em série.

Os enunciados na manifestação discursiva dos memes podem assumir a forma de “materialidade linguística verbal e/ou não-verbal, visto que o enunciado pode ser também uma imagem ou o uso de cores.” (FERNANDES, 2008, p. 64). Os memes produzem efeitos de sentidos de humor, com tom de ironia, e “retratam geralmente situações do dia a dia de forma cômica e satírica.” (CARVALHO; KRAMER, 2013, p. 86).

Batista et al. (2021) ratificam que os memes que circulam em espaços digitais estão principalmente incorporados de diversos discursos, permitindo uma leitura mais crítica e reflexiva do meio em que se vive.

AÇAÍ: UMA PRÁTICA CULTURAL E AS FORMAS DE CONSUMO

O açazeiro (*Euterpe Oleracia Mart*) é nativo da região amazônica, seu crescimento é típico em solos úmidos ou terrenos sujeitos a alagamento, criando florestas da várzea existente no estuário amazônico (SILVA, 2020). Essa palmeira produz o fruto açaí que geralmente não é consumido *in natura*, o seu consumo é feito após o despulpamento que pode ser manual ou mecânico, após esse

14 | UMA ANÁLISE DO DISCURSO DE RESISTÊNCIA NOS MEMES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ

processo a polpa recebe o nome de açaí.

É importante considerar que “o açaí apresenta valores nutricionais surpreendentes: é avaliado como uma das maiores quantidades de antioxidantes do mundo, devido à presença elevada de vitamina A, junto com cálcio, fósforo e vitamina B1.” (CAVALLI; SARAIVA, 2017, p.29). Além do seu valor nutricional, o açaí também tem um alto poder econômico, pois o açaí atinge as diversas camadas da população paraense com a geração de emprego e renda.

O açaí é consumido pelos povos indígenas bem antes da chegada dos portugueses ao Brasil, mas entre os povos mestiços e citadinos, o seu consumo se propaga por volta de 1849 (PONTE, 2009).

O consumo do açaí por ser uma herança indígena era tido como “comida de índio”, e não escapou do discurso institucional que buscou silenciar essa prática alimentar (PONTE, 2009). Destacamos aqui que o consumo do açaí, frequentemente, desperta impressões de estranhamentos por parte dos povos que não habitam a região norte.

Figura 1 - Matéria do sobre a declaração de Leonardo Paixão



Fonte: Portal OLIBERAL.COM

A matéria no site oliberal.com, foi publicada após o jurado e chefe de cozinha Leonardo Paixão ter declarado que “*açaí tem gosto de terra*”, no *reality show* de gastronomia “Mestre do Sabor”, da rede

globo. Embora no dia seguinte, após duras críticas, o chefe de cozinha tenha pedido desculpas, por sua rede social, declarando “*me expressei mal*”, os paraenses não perdoaram o discurso que foi ao ar, pois comprova uma marca histórica em que a culinária do norte é invisibilizada perante a cultura sul-sudeste do Brasil. O enunciado na matéria “*Os paraenses se reviraram na poltrona ao assistirem o desconhecimento de chefs no reality sobre o alimento sagrado do Norte*”, aqui, o “alimento sagrado” não está ligado ao divino, mas a algo que envolve a cultura, a história, as regras de consumo e a identidade paraense, isso demonstra que “o consumo do açaí vêm fazendo parte dos registros históricos e literários da região amazônica.” (BORGES, 2013, p. 44). “Com isso é possível compreender a importância que os paraenses dão a essa comida, identificando-se com ela e atribuindo-lhe a máxima importância, se torna uma forte referência tanto na tradição culinária, como no sentimento de pertencimento às raízes indígenas.” (CAVALLI; SARAIVA, 2017, p.30).

Conforme Zuin e Zuin (2008, p. 227), “a alimentação é um ato cultural, sendo essencial para a constituição do indivíduo, da formação de sua identidade para a preservação de sua cultura. Diante disso, as formas de consumo do açaí revelam aspectos culturais, fatores históricos, sociais e econômicos.

A produção do açaí desde a colheita até o mercado consumidor passa por um longo ciclo:

A colheita é efetuada por escaladores, geralmente meninos e rapazes, utilizando “peconha”, uma espécie de laço feito de corda, cipós, pano ou da própria palha dos açaizeiros, que é colocada nos pés para facilitar a escada dos estipes. O escalador leva uma faca para cortar os cachos que precisam ser descidos junto, para evitar que sejam jogados no chão provocando perda de outros frutos. No sistema tradicional, os coletores mostram as suas habilidades passando de um estipe para o outro, em arriscadas operações [...] (HOMMA; TAVARES, 2015, p. 9).

Conforme Cavalli e Saraiva (2017), depois da colheita, ocorre a atividade de tradição ligada à cultura de organização social da tarefa dos povos amazônicos. O mecanismo de organização e preparação acaba sendo um “serviço” em equipe, onde os participantes contribuem para poder ao final compartilhar e usufruir da polpa do açaí (CAVALLI; SARAIVA, 2017).

O Pará é referência na exportação do fruto, “enquanto a região metropolitana de Belém é a maior consumidora da polpa do açaí.” (VEDOVETO, 2008, p.4). Sendo o município de Igarapé-Miri (PA), o grande fornecedor de açaí que atende o mercado da capital paraense (BORGES,

2013).

A polpa do açaí faz parte da alimentação diária do paraense, “aquele que tem o consumo do açaí, e outros elementos de destaque da culinária do estado como uma prática social cotidiana se aproxima mais do que é ser paraense em essência [...]” (LOBATO E RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 402). Contudo, há paraenses que não gostam de açaí.

O açaí não se restringe apenas a ser somente um fruto, ele é considerado comida para os paraenses. “Logo, aquilo que é compreendido ao longo da formação sobre comida, são práticas culturais pertencentes ao grupo social ao que se faz parte, que historicamente foram ensinadas, apreendidas e transformadas, e cooperam na composição da identidade.” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 402).

O poder do açaí na cultura paraense também está presente na vivência diária, o fruto e seus derivados viram símbolos de pertinência, de cultura e de identidade do povo (CAVALLI; SARAIVA, 2017). Conforme Borges (2013), o hábito de consumir açaí acompanhado ou não de outros alimentos, é um costume antigo.

Silva (2020) destaca haver pessoas que preferem o açaí com acompanhamento de proteína animal, outros comem com pouca farinha ou não coloca, tem os que colocam bastante farinha, formando o famoso “pirão”, também têm pessoas que preferem comer o açaí com açúcar. “Nessa concepção convém pontuar que dentro de um grupo social podem existir pequenas diferenças quanto às formas e/ou aos padrões de consumir um mesmo produto.” (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 401). É a cultura de determinada população que legitima como a comida será consumida pelo sujeito que dela pertence. (LOBATO; RAVENA-CAÑETE, 2019). Por isso, as várias formas de consumir o açaí retrata as práticas, as experiências e as vivências dos que habitam a região norte. Desse modo, a alimentação envolve aspectos culturais que existe antes de o alimento ser consumido (ZUN; ZUN, 2018).

A linguagem também faz parte dessa pluralidade que cerca o açaí porque o fruto recebe o nome de “petróleo do Amapá e de Juçara (no Maranhão).” (SILVA, 2020, p. 23).

Ponte (2013) aponta que depois do ano 2000, o açaí passou a ser mais apreciado, tornou-se um componente de bebidas esportivas e de cosméticos, também passou a ser pesquisado e

utilizado na área medicinal.

De acordo com Silva (2017), o açaí não se limita somente ao Pará, ele vem ganhando popularidade nas demais regiões brasileiras. Outros lugares foram adaptando o modo de consumo do açaí, houve um processo de “*gourmetização*” do açaí, “com efeito, novos modos de consumo e alimentação do açaí nasceram, se reproduziram e vêm se redesenhando, se reinventando, de acordo com a cultura dos lugares em que ele chegou.” (LOBATO; RAVENA- CAÑETE, 2019, p.398).

O açaí vem “ganhando novos adeptos, em especial no Rio de Janeiro, onde o consumo aumentou significativamente nos últimos 6 anos.” (GUIMARÃES, 1999, p.96). A exportação de polpa do açaí que atende o mercado dos Estados Unidos, em especial a Califórnia, e a Europa está ligado ao marketing esportivo (BORGES, 2013).

Diferente do consumo do açaí no Pará, onde o fruto é batido e consumido “na hora”, o mercado externo não consome a polpa de maneira tradicional, ela passa pelo processo de pasteurização para conservá-la por mais tempo. O consumo do açaí puro é insignificante, após passar pelo processo de descongelamento, são adicionados xarope de guaraná e misturados com frutas como banana, morango, mamão, *kiwi* e outros, podendo ser acrescido de granola ou tapioca (GUIMARÃES, 1999).

Na observação de Ponte (2013), é evidente que as novas gerações dão preferência ao consumo do açaí, como sorvete e *milkshakes*, ou açaí com granola, norma de consumo estadunidense e da região centro-sul do Brasil.

Assim, o açaí ligado ao campo cultural pode passar por processos de mudanças, com isso as práticas alimentares estão sujeitas a transformações. Por isso, quando tratamos acerca do açaí é importante compreender o seu papel histórico-cultural e observar o seu consumo como elemento das práticas sociais, presente nas diversas vivências.

ANÁLISE DOS MEMES RELACIONADOS AO CONSUMO DO AÇAÍ

Os memes selecionados, cuja temática aborda a resistência dos discursos apresentados, foram colhidas através da *internet*. Nesse sentido, os memes retratam discursos materializados nas linguagens verbal e não verbal, elementos propícios quando se apoia na crítica e efeitos de

sentido. A análise permite um estudo mais enfático, pois os textos e imagens se relacionam através de discursos já proferidos em algum momento.

Figura 2 - Meme paraense raiz



Fonte: Google imagem

Na figura 2, nota-se que o sujeito discursivo especificado como “paraense raiz”, liga seu discurso a uma ordem, onde o sujeito é autorizado a falar no lugar pertencente aos paraenses. O termo “raiz” surgiu nos memes para designar o que é tradicional, autêntico e original.

O lugar do sujeito cria um efeito de verdade e, logo, retrata na vontade de verdade do sujeito paraense relacionado ao modo de consumo do açaí. Esse efeito que estabelece uma autorização sobre a prática do consumo é expresso no cartaz com o enunciado “Não se coloca fruta no açaí muito menos granola”. O açaí para o paraense é uma comida que segue algumas prescrições que devem ser respeitadas: não deve ser consumido com frutas ácidas ou críticas, podendo apenas adicionar açúcar, caso queira.

O discurso no meme está ligado às práticas culturais, já que, “na vivência daqueles que têm o seu consumo, enquanto uma prática cultural, o açaí ajuda a produzir, reproduzir, desenhar, marcar e demarcar costumes, superstições, valores simbólicos (sociais, econômicos e naturais) e relações de identidades, de parentesco, etc.” (LOBATO; RAVENA-CANETE, 2019, p. 408).

Para Ponte (2013), com a migração do açaí e as novas formas de consumo, os procedimentos e o próprio sentido social do alimento se alteram, como em alguns casos em que o açaí é visto como “alimento energético”, tornando-se assim funcional e atuando como um estimulante natural, um tônico. Para o sujeito paraense, não tem somente uma receita do modo de consumo do açaí, o que há são as diferentes formas nas práticas do consumo que constituem uma relação histórica e cultural.

Assim, o consumo do açaí pode ser apenas com “farinhas, pirarucu, charque, peixes variados, camarão seco, carne bovina assada e variações outras de menor incidência” (PONTE, 2013, p. 43).

O sujeito no meme, instituído pelo saber gera efeito de verdade do discurso, visto que, sua posição permite dizer o que é dito, sem ocorrência de interdição, que lhe assegura autonomia e configura *status* de verdade no discurso. O discurso no meme é concebido como verdade, pois o paraense institui uma ordem para o consumo do açaí, não podendo ser desrespeitado, pois, quem consumi-lo com outras frutas ou granola pode ser considerado um “não paraense”, visto que, as “formas de consumo são agentes de aproximação, de identificação e o mesmo tempo de exclusão para com determinado grupo social” (LOBATO; RAVENA- CAÑETE, 2019, p. 402). Portanto, a subjetividade das formas do consumo do açaí, por parte do sujeito paraense são ancoradas no saber, que lhe oferece poder, tornando em uma verdade que o autoriza a dizer o que é dito.

Figura 3 - Meme do Chaves



Fonte: Meme da página “Humor Paraense”

Na figura 3, o meme retrata a questão dos saberes e dos sabores, causando um diálogo com as práticas alimentares japonesa e paraense. A linguagem visual compõe o meme que atualiza a memória cultural das duas práticas de consumo alimentar. O rosto do Chaves, personagem central do seriado mexicano, dispostos de forma horizontal. Em cima, ele tem uma reação de negação ao está diante do *sushi*, embaixo, ele tem a reação de aprovação perante o açaí com farinha de mandioca e charque frito. Logo, as comidas são as representações de um povo ou nação, construídas a partir de

um processo de identidade, em virtude, “há associações e estranhamentos dos hábitos alimentares entre os diferentes povos” (LOBATO; RAVENA- CAÑETE, 2019, p. 402).

O açaí com determinados acompanhamentos pode assumir o posto de almoço e/ou jantar. Assim, de acordo com Pontes (2013), o açaí torna-se o centro da refeição, sendo o prato principal. Nessa perspectiva, o saber reforça a resistência quebrando com a lógica hegemônica, pois apresenta visibilidade ao consumo alimentar da região norte e invisibiliza a prática alimentar japonesa.

O discurso no meme apresenta uma interdição a uma ordem estabelecida ao salientar o consumo do açaí conforme a norma paraense como uma prática aceitável, enquanto a outra prática alimentar é negada. O discurso apresenta relações de poder (global x local) que colabora para a ascensão da subjetividade paraense. Desse modo, esse discurso é legitimado, principalmente pela força do saber do sujeito paraense em que o açaí não é apenas um fruto, mas uma alimentação diária.

Figura 3 - Meme do Chaves



Fonte: Google imagens

Um enunciado é sempre permeado de outros enunciados (FOUCAULT, 2008), bem como se observam no discurso materializado no meme em que os enunciados #elenão #elesim assumem novos sentidos na medida que se configuram com um novo dizer.

As *hashtags* #elesim e #elenão foram propagadas, inicialmente, no *twitter* para representar respectivamente aprovação ou oposição aos candidatos durante a campanha presidencial brasileira, em 2018. As *hashtags* tinham como objetivos intensificar as manifestações de apoio a um

determinado candidato, como também provocar ataques aos candidatos rivais.

Na figura 4, o meme apresenta a linguagem visual colocando em evidência duas práticas do consumo do açaí. Na imagem superior, tem o açaí com granola e banana, prática alimentar da região centro-sul. Enquanto a imagem inferior, apresenta o açaí com farinha de tapioca e peixe frito, prática de consumo da região norte. De acordo com Silva (2020), o modo de consumo do açaí na região norte é específico diante das outras regiões brasileiras, então, o chamado “açaí verdadeiro” é culturalmente simbólico, unido à prática tradicional do consumo.

A linguagem verbal com os enunciados #elesim e #elenão assume um novo sentido, pois estão inseridos em uma disputa por práticas de consumo do açaí de regiões distintas, pautando-se em um discurso do âmbito político que é atualizado no campo cultural.

A *hashtag* #elesim demonstra resistência a uma nova ordem de consumo que diverge à norma regional. Resistência às dinâmicas concebidas por choques culturais, em direção à manutenção das vivências, da cultura, ou seja, as práticas culturais, códigos e significados são mantidos ou pouco sofrem interferência de uma cultura externa (LOBATO; RAVENA- CAÑETE, 2019).

O sujeito discursivo visa desconstruir a ordem estabelecida, um discurso historicamente marcado, como o “novo” é superior ao tradicional. O enunciado #elenão busca o silenciamento, o apagamento da prática de consumo do açaí da região centro-sul, por questões culturais as “combinações de açaí com outras frutas causa profunda repugnância nos tradicionais consumidores” PONTE, 2013, p. 46). Por outro lado, o enunciado #elesim evidencia a prática alimentar da região norte, “o açaí é uma comida imperialista: é o centro da refeição e exclui outras frutas” (PONTE, 2013, p. 46).

Neste sentido, a legitimidade do consumo do açaí com granola e banana é questionada pelo sujeito discursivo, já que essa prática de consumo difere da subjetividade paraense, “pois não é a composição químico-física do alimento que denomina o seu uso, mas é o contrário, é a convicção social construída sobre o alimento que vai decidir seus efeitos e seus usos” (PONTE, 2013 p. 52). A #elesim reforça a ideia de vontade de verdade do sujeito quando mostra a prática alimentar paraense como absoluta. A ordem discursiva no meme toma como verdade diante das determinações históricas e culturais acerca do açaí.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho propôs analisar os discursos presentes nos memes, acerca do consumo do açaí, objetivando problematizar os fatores que emergem do discurso de resistência. Essas análises foram realizadas, tendo como panorama a Análise do Discurso de vertente francesa, utilizando Foucault como suporte teórico-metodológico.

Com base nas leituras dos discursos materializados nos enunciados dos memes, é possível concluir que se trata de práticas culturais. O consumo do açaí que difere da norma paraense, é pautado pela resistência do sujeito que preserva e conserva a sua prática de consumo, onde estão imersos valores simbólicos (culturais, sociais e econômicos), costumes e relações de identidade.

Artigo enviado e publicado a convite.

REFERÊNCIAS

BATISTA, Cleide Mara Soares et al. Memes: o discurso social pelas nuances do humor em espaços digitais. **PRACS Revista Eletrônica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP**, Macapá, V.14, n. 01, p. 105-123, jan./abr., 2021. Disponível em: <https://periodicos.unifap.br/index.php/pracs/article/view/6631>. Acesso em: 09 nov. 2021.

BORGES, Mario Trindade. **Do porto à mesa: etnografia dos fluxos de comercialização, circulação e consumo de açaí no bairro do Jurunas – Belém/PA**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Pará, Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais, Belém, 2013. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=380302. Acesso em 09 nov. 2021.

CARVALHO, Nelly; KRAMER, Rita. A linguagem no facebook. In: **Linguística da internet**. Tama G. Shepherd e Tania Sales (Org). Contexto: São Paulo, 2013.

CASTANHEIRA, Marcela A. F. **Processos de sujeição e dessujeição: a constituição do sujeito em Michel Foucault**. Tese (Mestrado). Universidade Federal de Goiás, Programa de Pós-Graduação em Filosofia, Goiânia, 2012. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/4002>. Acesso em: 14 nov. 2021.

CAVALLI, Gabriela Bianca Miuta; SARAIVA, Luís Junior Costa. **Açaí: tradição, identidade e saberes** In: CONCEIÇÃO, Alexandra Castro et al. (org.). Câmeras subjetivas: imagens em trânsito sobre o nordeste paraense. São Carlos, SP: Pedro & João, 2017. p. 27-37. Disponível em: <http://livroaberto.ufpa.br/jspui/handle/prefix/260>. Acesso em: 16 dez. 2021.

COELHO, André Luis Portes Ferreira. **“Brace yourselves, memes are coming” formação e divulgação de uma cultura de resistência através de imagens da internet.** Dissertação (Mestrado). Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2014. Disponível em: https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/CAMP_dd3e91d31c87c15faaffe1397baf6eea. Acesso em: 08 nov. 2021.

COMPANIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Análise mensal - Açaí (fruto)**, maio, 2019. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-acai>. Acesso em: 08 nov. 2021.

COSTA-MOURA, Fernanda. Proliferação das #hashtags: lógica da ciência, discurso e movimentos sociais contemporâneos. **Revista Ágora**, Rio de Janeiro, v.17, p. 141-158, agosto, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/agora/a/yzCXysYcfvRFnZj9r7ZGZnw/?lang=pt>. Acesso: 09 nov. 2021.

FERNANDES, Cleudemar Alves. **Análise do discurso: reflexões introdutórias.** 1 ed. Trilhas Urbanas, 2008.

FOCAULT, Michael. **A ordem do discurso.** Tradução Laura Fraga de Almeida. Loyola: São Paulo, 2000.

FOCAULT, Michael. **Microfísica do poder.** Tradução Roberto Machado. Edições Grall: Rio de Janeiro, 1988.

FOUCAULT, Michael. O sujeito e o poder. In: RABINOV, Paul; DREYFUS, Hubert. **Michel Foucault: uma trajetória filosófica - Para além do estruturalismo e da hermenêutica.** Tradução Vera Porto Carrero. Forense Universitário: Rio de Janeiro, p. 231-249, 1995. Disponível em: https://monoskop.org/images/2/29/Rabinow_Paul_Dreyfus_Hubert_Foucault_Uma_trajetoria_filosofica.pdf. Acesso em: 12 nov. 2021.

GREGOLIN, Maria do Rosário. AD: descrever- interpretar acontecimentos cuja materialidade funde linguagem e história. In: **Estudos do texto e do discurso: mapeando conceitos e métodos.** Pedro Navarro. Claraluz, São Carlos, p. 19-34, 2006.

GUARESCHI, Neuza Maria de Fátima; HENNIGEN, Inês. A subjetivação na perspectiva dos estudos culturais e foucaultianos. **Psic. da Ed.:** São Paulo, n. 23, p. 57-74, 2006. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-6975200600020000. Acesso em: 09 nov. 2021.

GUIMARÃES, Luís Alfredo C. O açaí já parou o carioca? Estudo qualitativo da polpa do açaí na cidade do Rio de Janeiro. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 2, n. 1, p. 95-112, dezembro, 1999. Disponível em: <http://novoperiodicos.ufpa.br/periodicos/index.php/ncn/article/view/207/382>. Acesso em: 10 nov. 2021.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guaraci Lopes Louro. 11.ed. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2006. Disponível: https://leiaarqueologia.files.wordpress.com/2018/02/kupdf-com_identidade-cultural-na-pos-modernidade-stuart-hallpdf.pdf. Acesso em: 09 nov. 2021.

HORTA, Natália Botelho. **O meme como linguagem da internet: uma perspectiva semiótica**. Dissertação (Mestrado). Universidade de Brasília, Programa de Pós-Graduação em Comunicação, Brasília, 2015. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/18420>. Acesso em: 05 nov. 2021.

LEMOS, Flávia Cristina Silveira. História, cultura e subjetividade: problematizações. **Revista do Departamento de Psicologia-UFF**, v.19, p.61-68, jan./jun., 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rdpsi/a/R3FtDwqRKHWvjv9h9dTX9Vj/abstract/?lang=pt>. Acesso: 09 nov. 2021.

LOBATO, Flavio Henrique Souza; RAVENA-CANETE. O açaí nosso de cada dia: formas de consumo de frequentadores de uma feira amazônica (PARÁ, BRASIL). **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, p. 397- 410, v.55. 2019. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/ciencias_sociais/article/view/csu.2019.55.3.09. Acesso em: 09 jan. 2022.

MARTINO, Luís Mauro Sá. **Teoria das mídias digitais: linguagens, ambientes e redes**. 2. Ed, Petrópolis: Editora Vozes, 2014. Disponível em: https://www.academia.edu/38817265/Lu%C3%ADs_Mauro_S%C3%A1_Martino_Teoria_Da_s_M%C3%ADdias_Digitais. Acesso: 10 nov. 2021.

PONTE, Romero Ximenes. **Assaby-yekucé, iassai, ouyassai, quasey, acã, jussara, manacá, açaí, acay-berry: rizema**. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Pará, Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais, Belém, 2013. Disponível em: https://www.academia.edu/29354242/Assahy_yukic%C3%A9_iassa%C3%AD_oyasa%C3%AD_quasey_a%C3%A7%C3%A3y_jussara_manaca_a%C3%A7%C3%AD_acay_berry_rizoma. Acesso em: em 10 jan. 2022.

SILVA, Anjelica Jackeline da Silva. **Percepções de consumidores oriundos da região amazônica brasileira sobre o açaí**. Tese de Conclusão de Curso. Universidade Federal de Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu. 2020. Disponível em: <https://dspace.unila.edu.br/handle/123456789/5918>. Acesso em: 10 nov. 2021.

SILVA, Deybson Adriano Patrício da Silva. **Açaí expansão comercial e cadeia produtiva**. Monografia (Especialização). Universidade Federal do Pará, Programade Pós – Graduação em Gestão Ambiental e Manejo da Paisagem, Belém, 2017. Disponível e m : https://bdm.ufpa.br:8443/jspui/bitstream/prefix/1399/1/Monografia_A%C3%A7aiExpansaoComercial.pdf. Acesso em: 09 nov. 2021.

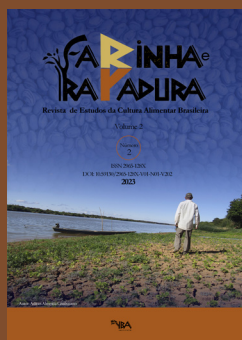
SOUZA, Carlos Fabiano de. Memes: formações que ecoam no ciberespaço. **Revista Vértices**, v. 15, n. 1, p. 127-148, julho, 2013. Disponível em: <https://essentiaeditora.iff.edu.br/index.php/vertices/article/view/1809-2667.20130011>. Acesso em: 05 dez. 2021.

TAVARES, G. dos S.; HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários. **Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em periódico indexado (ALICE)**, 2015. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/1031486>. Acesso em: 10 jan. 2022.

VEDOVETO, Mariana. Caracterização do mercado de açaí (Euterpe oleracea Mart.) em Belém entre 2006 e 2008. **Belém: Instituto do Homem e Meio Ambiente da Amazônia**, 2008. Disponível: https://projects.ncsu.edu/project/amazonia/brazil_proj/Result/rel_Mariana_final.PDF. Acesso: 10 jan. 2022.

VENTURA, Rodrigo. Os paradoxos do conceito de resistência: do mesmo à diferença. **Estud. Psicanal.**, Aracaju, n. 32, p. 153-162, novembro, 2009. Disponível em: <https://cbp-rj.org.br/paradoxosresistencia.pdf>. Acesso em: 10 de nov. 2021.

ZUIN, L.F. S.; ZUIN, P.B. Alimentação é cultura- aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire: Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, v. 34, n.1, p.225-241, abril, 2009. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-517526>. Acesso em: 10 jan. 2022.



CAIÇARA CUISINE

Alberto Adonay Donley Mesquita
Ana Alice Silveira Corrêa

ABSTRACT: This work aims to present a representative dish of Caiçara cuisine. Research was carried out in literature and investigations into the history of the Caiçara people in the colonial period, in addition to interviews with Caiçaras in the city of Peruíbe, where ethnographic research was centralized. Preparation techniques, regional ingredients and life history were sought, focusing on food and cooking. It concludes with the presentation of two dishes as the most representative of this cuisine: the first, “tainha seca e desfiada”, representing both the indigenous technique of preserving fish and the use of simple ingredients such as fish, bananas and backyard seasonings. The second, “bolo de roda”, remembered fondly by all those interviewed and which was always part of the festivities, accompanied by coffee, symbolizing the simplicity and joy of caiçara.

Keywords: Caiçara Cuisine. Caiçara Culinary. Caiçara people.

A COZINHA CAIÇARA

Alberto Adonay Donley Mesquita¹
Ana Alice Silveira Corrêa²

RESUMO: Este trabalho tem como objetivo apresentar um prato representativo da culinária caiçara mostrando técnicas de preparo, ingredientes regionais e que mostre, através da alimentação e culinária, um pouco da história de vida do caiçara. Foram feitas pesquisas em literaturas e investigações sobre a história do povo caiçara no período colonial, além de entrevistas com caiçaras na cidade de Peruíbe, onde foram centralizadas as pesquisas etnográficas. Conclui-se pela apresentação de dois pratos como os mais representativos dessa culinária: o primeiro, a tainha seca e desfiada com banana representando tanto a técnica indígena de conservação do peixe como o uso de ingredientes simples como o peixe, a banana e temperos do quintal e a técnica de pesca. O segundo, o bolo de roda, lembrado com saudades por todos os entrevistados e que fazia parte sempre das festas, acompanhado de café, simbolizando a simplicidade e alegria do caiçara.

Palavra-chave: Cozinha caiçara. Culinária caiçara. Homem caiçara.

¹ Formado em Ciências, pós-graduado em artes plásticas, gradado em educação artística, profissional técnico em cozinha pelo ETEC Carlos de Campos, pós graduado em cozinha brasileira pelo Senac.

² Formada Chefe de Cozinha pelo SENAC, com pós-graduação em Cozinha brasileira, professora de gastronomia e confeitaria. Autora do livro “Um simples livro de receitas simples” e das cartilhas “Cozinhando com PANC”. Coautora do livro “O Fantástico Mundo dos Cogumelos, Fungos Silvestres e Comestíveis” com Dra. Elisa Esposito. Participa do projeto Saúde na Feira divulgando e ensinando a cozinhar com as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) em feiras orgânicas do Vale do Paraíba.

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

INTRODUÇÃO

São Paulo é uma cidade que apresenta uma diversidade gastronômica que permite saborear pratos típicos de inúmeros países, porém esconde suas cozinhas típicas, desconhecidas até mesmo dos paulistas. O próprio termo “cozinha paulista” soa como novidade aos nossos ouvidos parecendo ter sido esquecida. Com o passar do tempo, é cada vez mais difícil saborear na cidade de São Paulo a típica cozinha tropeira ou bandeirante, a cozinha caipira e a cozinha caiçara, com suas delícias rústicas, com os sabores da terra, enquanto se continua a cultivar comidas típicas de outras localidades do Brasil e do mundo. Dentre as três modalidades de comida paulista, a caiçara é de todas a menos conhecida. Este é um dos fatores que justificou a pesquisa.

A culinária é a arte e a técnica de preparar os alimentos, transformando-os em comida. É também sinônimo de um conjunto de pratos de especialidades de uma localidade, região ou país, fazendo, portanto, parte da cultura do local e como tal, deve ser preservada.

Pesquisando-se os principais guias turísticos da cidade de São Paulo, não se encontram referências a restaurantes na especialidade caiçara. A única exceção acontece nas festas populares com alguns pratos de origem caiçara onde se tenta salvaguardar as raízes culinárias e culturais, como é o caso da festa da tainha que ocorre anualmente nas cidades de Bertioga, Peruíbe e Iguape.

Esse sentimento de quase esquecimento da cultura alimentar do caiçara motivou o desenvolvimento desta pesquisa que consiste no estudo da vida do caiçara, formas de subsistência, pesca, roça, história, finalizando com a apresentação de dois pratos mais tradicionais: a tainha seca e desfiada com banana e o bolo de roda.

Ao mesmo tempo em que o trabalho apresenta os pratos que simbolizam a culinária caiçara, procura resgatar um pouco da história e da cultura alimentar caiçara e dos sabores dos tempos da formação do nosso estado relembrando ingredientes que foram praticamente esquecidos como taioba e frutas silvestres como araquá, cambuci, caraguatá e grumixama. Outros pontos importantes como a pesca artesanal e as formas de cocção e conserva de alimentos também são focados. O objetivo é tirar do esquecimento esta parte tão importante da cultura do povo paulista e que, certamente, enriquecerá ainda mais a nossa gastronomia contemporânea através dos seus costumes alimentares e suas receitas simples.

A partir de pesquisas feitas e em trabalhos acadêmicos publicados abordando a temática culinária caiçara, identifica-se uma lacuna na oferta e divulgação da rica culinária dos habitantes do litoral do sudeste brasileiro. Ao mesmo tempo, há, no momento, uma busca pelos *chefs* de cozinha pela retomada da culinária típica brasileira e de suas raízes com o objetivo de valorizar os produtos,

ingredientes e cultura do povo brasileiro. Este trabalho desenvolvido durante um curso de especialização em cozinha brasileira torna oportuna a pesquisa para explorar os costumes alimentares do caiçara com tanta riqueza a partir de preparo e ingredientes tão simples, contribuindo para o fomento de uma ampla rede de conhecimento e divulgação da história e dos pratos de origem caiçara.

Como metodologias para a realização da pesquisa, primeiramente foram consultados documentos, pesquisadas revisões bibliográficas tanto impressas quanto digitais sobre as populações do Vale do Ribeira, sua cultura, modo de vida e culinária caiçara.

Outra metodologia utilizada foi a observação de campo durante algumas semanas, quando observamos caiçaras preparando alguns pratos com peixe, pratos com farinha ou cuidando de suas plantações de ervas para fins medicinais. Também foram feitas entrevistas utilizando questionários semiestruturados. O roteiro preparado de perguntas teve como objetivo facilitar a interlocução e servir de guia para obtenção de informações relevantes para o trabalho, respondendo dúvidas ou confirmando dados obtidos nas pesquisas bibliográficas.

Foram feitas visitas à cidade de Peruíbe, no litoral sul e que faz parte da região do Vale do Ribeira buscando identificar caiçaras dispostos a nos fornecer entrevistas contando suas histórias com relação a tradições culinárias, técnicas de cocção e ingredientes típicos.

O CAIÇARA

O termo caiçara tem origem no tupiguarani, *caá-içara*, que significa o homem do litoral. Para esses povos a palavra era usada inicialmente para denominar estacas colocadas em volta das tabas ou aldeias e o curral feito de galhos de árvores fincados na água para cercar os peixes. Com o passar do tempo passou a ser o nome dado às palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e utensílios de pesa. Só mais tarde passou a identificar os moradores do litoral dos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro (DIEGUES, 1988).

A população indígena, de origem tupi-guarani, era nômade, vivia da pesca, caça, extração de frutos e plantas nativas. Plantava alguma roça de subsistência, principalmente de mandioca. Com a mandioca preparava a farinha e com esta os bijus e os mingaus.

As roças iam sendo abertas à medida que necessitassem, desmatando áreas e abrindo clareiras. As terras eram utilizadas até se tornarem inférteis. Nesse momento, novas áreas eram desmatadas para novos espaços cultiváveis.

Essa população nômade indígena de roceiros e pescadores passou por transformações e adaptações com a mestiçagem com brancos de origem europeia, principalmente portugueses, dando origem aos caiçaras (D'ALESSIO; PASCALICCHIO, 2006).

Figura 1 - Mapa da população caiçara paulista



Fonte: Diegues (2005)

A figura 1 permite a visualização da área que compõe a população caiçara desde Paraty no Rio de Janeiro até início do litoral paranaense. O mapa mostra também a localização de Peruibe, cidade onde foi feita a pesquisa etnográfica.

As comunidades caiçaras passaram por diversas fases socioeconômicas. Até meados do século XIX houve prosperidade econômica com a exportação de café e arroz através dos portos de Santos e Ubatuba. Além disso, havia muita produção de pescado para consumo interno (AFONSO, 2010). Posteriormente, as exportações passaram a ser feitas unicamente pelo porto de Santos, trazendo estagnação para outras áreas do litoral paulista.

Os ciclos agrícolas da cana-de-açúcar, do arroz e do café provocaram a ocupação das terras férteis do litoral, favorecendo a ocupação de áreas, muitas vezes de difícil acesso, formando pequenos núcleos de mestiços caiçaras. Muitas vezes, esses núcleos converteram-se em comunidades com pouca comunicação entre si ou com o exterior, devido à dificuldade de comunicação por terra (Adams, 2000). Durante longo tempo, as populações caiçaras dessas áreas litorâneas, pescadores e camponeses pobres, ficaram praticamente isoladas, provavelmente pela dificuldade de comunicação com o sertão, separado do litoral pela Serra do Mar. O acesso era feito a pé em caminhos no meio da floresta que iam sendo abertos pelos indígenas.

Nesses locais, desenvolveu-se a agricultura de subsistência, que abastecia inclusive grandes engenhos de aguardente e açúcar, garantindo a sobrevivência das populações locais. Diegues (2002) acredita que as comunidades caiçaras se formaram nos intervalos dos grandes ciclos econômicos do período colonial, fortalecendo-se quando as atividades voltadas para a exportação entravam em declínio.

De acordo com Schmidt (1958) e Mussolini (1980), em meados do século XX, a pequena pesca costeira foi incorporada à cultura caiçara, perpetuando-se até os dias de hoje, com suas características portuguesas e indígenas, ou seja, utilizando barreiras de varas para aprisionar os peixes (técnica indígena) ou anzóis de metal (técnica portuguesa).

A pesca, antes abundante, passou a ser feita de modo artesanal, uma vez que não havia mais mercado para consumo em grande escala como anteriormente. Segundo Marcilio (2006) desempenho da economia regional e nacional influenciavam as decisões de produção das populações caiçaras, que respondiam às demandas por produtos para o mercado externo.

Com a exportação em declínio e o isolamento das populações caiçaras, houve um retorno aos costumes rudes de pesca artesanal, aprendida oralmente, passada de geração para geração, utilizando redes, tarrafas, arrasto, entre outras. De acordo com Afonso (2010), cada técnica tem a sua história e passou por diferentes processos de transformação e adaptação provocados pelos contextos históricos, as circunstâncias e os locais por onde essas técnicas foram utilizadas.

Da cultura indígena, os caiçaras herdaram as técnicas de preparo do peixe, usando o moquém tanto para cozinhar como para secar a carne e obter farinha, além das técnicas para confecção das canoas e das flexas e arpões. Dos portugueses herdaram técnicas de uso e confecção de anzóis de metal, além de diferenças no preparo dos alimentos, incluindo mais sal e condimentos.

De acordo com os autores Schmidt (1958) e Mussolini (1980), as comunidades caiçaras mantiveram-se relativamente isoladas em sua forma de vida até a década de 1950, quando as primeiras estradas ligaram o litoral ao planalto paulista, iniciando diversos fluxos migratórios. A especulação imobiliária e o turismo trouxeram grandes mudanças à organização social do caiçara (Diegues, 2003). Muitos foram desalojados e mudaram-se para longe do mar, para os centros urbanos e periferias, dificultando ou mesmo inibindo o acesso à pesca. De acordo com Diegues (2003), muitos passaram a trabalhar como caseiros e pedreiros nas casas dos novos habitantes.

Atualmente, restam poucos indígenas das tribos do tempo da colonização. Muitos foram extintos, outros migraram para novas regiões com a violência da colonização e mais tarde pelo surgimento de novas estradas. Mas alguns ainda se encontram bem vivos, no sangue que corre nas veias das populações de beira-mar, os caiçaras. Mesmo com muita mudança pelo passar do tempo, ficaram os costumes e dentre eles a cozinha indígena, representada pelos pratos da cozinha caiçara. Raízes deliciosas como a mandioca, a batata-doce, o cará, o cará-moela, o cará-espinho, o inhame, frutos como o cambuci, gabioba, pratos como moqueca, e a inseparável farinha de mandioca. Os pratos caiçaras sempre trazem um toque indígena inconfundível.

O caiçara desenvolveu uma identidade culinária própria diferente de outros povos do nosso litoral, não centralizando suas atividades exclusivamente no mar, mas, mesclando a pesca com a agricultura de subsistência e a extração de recursos da Mata Atlântica. De acordo com Mussolini (1980) os indígenas influenciaram nas atividades de pesca, como por exemplo, no uso do timbó, uma erva que era jogada na água, entorpecendo os peixes e permitindo capturá-los com as mãos. Atualmente essa técnica é proibida. Outra técnica aprendida com os indígenas foi o uso de barreiras de varas e dos currais de peixes, montados nos rios e praias, formando armadilhas, ainda utilizadas no litoral brasileiro. Ainda de acordo com Mussolini (1980), a conservação do peixe através do moquém, é uma técnica indígena e permanece sendo utilizada até os dias atuais.

Também relativo à pesca, a técnica de construção de canoa escavada num tronco, a canoa de

um tronco só, e a jangada esta, mais usada no Nordeste, também são heranças indígenas. Branco; Caseiro (2005) cita também o uso da fibra de tucum para as redes, a taboa para as esteiras, e a utilização do covó para a pesca dos camarões.

Além da pesca, outras contribuições dos indígenas foram essenciais para a constituição dos "falares locais", dos nomes de acidentes geográficos, de fauna, flora e de instrumentos usados para a caça, para a produção de farinha de mandioca e para a pesca" (DIEGUES, 2007, p.4).

ADAMS (2000, p.90) explica que o caiçara utilizava o sistema de agricultura de cultivo itinerante: "no Brasil esse cultivo recebe várias denominações como cultivo/agricultura itinerante, agricultura/roça coivara [...] agricultura de subsistência". Esse sistema de agricultura que foi herdado dos indígenas, envolve alguns anos de cultivo, alternado com vários anos de descanso da terra. O processo se inicia com a derrubada da floresta, secamento e queima. Começa então o cultivo que dura dois a três anos até a produção começar a diminuir. É hora de mudar para outro local abandonando o atual para que a fertilidade se regenere naturalmente após algum tempo de descanso. A área abandonada forma uma floresta secundária onde permanecem algumas plantações de mandioca e frutas que podem continuar a serem colhidas. Podem voltar após alguns anos para essa área novamente.

Segundo Branco; Caseiro (2005) o sistema de coivara utilizado pelo indígena mantinha seu nomadismo característico, mudando de lugar com grande frequência, proporcionando longos períodos de repouso à terra. Já o caiçara aplica alguma rotatividade de cultivos, sem grandes expansões do espaço ocupado, adequando às necessidades da vida mais sedentária, mas, perdendo, com isso, a característica nômade.

Os portugueses trouxeram novas técnicas de pesca, como a utilização do anzol de ferro, que foi incorporado pelos indígenas em substituição ao uso do espinho torto e, portanto, também pelos caiçaras. Outras técnicas herdadas foram o uso do espinhel e das redes de tresmalho, muito utilizadas na pesca da tainha e utilizadas até os dias atuais no litoral brasileiro. A figura 3 abaixo ilustra um modelo de espinhel.

Branco; Caseiro (2005) relatam que os portugueses melhoraram o tráfico da farinha adaptando prensas e rodas dos lagares de azeite tradicionais. Tráfico é o conjunto de aparelhos e utensílios usados no preparo da farinha de mandioca, localizados na casa de farinha (SCHMIDT, 1958). Criaram as prensas de madeira, as rodas de moagem, as rodas de ralar e aperfeiçoaram o fogão a lenha que, em vez de ter uma chapa sobre a qual se colocam as panelas, já tem na sua estrutura fixada os tachos de barro ou cobre. Também foram os portugueses que influenciaram a criação de galinhas e porcos, o cultivo de couve e temperos como cebolinha, coentro além das formas de cocção dos alimentos melhoradas com a inclusão de mais sal e ervas. (MARCILIO, 1986).

De acordo com Branco; Caseiro (2005, p.22) a influência da cultura africana na cultura caiçara é menor do que a influência das culturas europeias e indígenas que representaram maior número de indivíduos e por tempo mais prolongado. Na pesca, por exemplo, não se conhece influências africanas (MUSSOLINI, 1980, p.229).

Os remanescentes dos escravos foram acolhidos mais como vizinhos do que como integrantes da comunidade caiçara já existente, sem muitas oportunidades de perpetuar traços de sua cultura de origem. Mesmo assim a presença do negro é evidente, nas características físicas do caiçara, nas artes e nas técnicas de cura. Os autores também citam a fabricação de panelas de barro feitas pelas artesãs, como de origem africana. Atualmente, há algumas comunidades quilombolas no litoral paulista onde permanecem os remanescentes de origem africana.

A CULTURA CAIÇARA

A cultura caiçara faz parte da cultura crioula ou cabocla, resultado da mescla cultural dos europeus, negros e índios (DIEGUES, 2007). Para o autor, as principais características da cultura caiçara estão na associação entre pesca e agricultura, na importância da farinha de mandioca, na sociabilidade através dos trabalhos em mutirões e na pouca importância que dão à religião oficial.

Os caiçaras são considerados caipiras do litoral, conforme Brandão (1985). Ainda segundo o autor, os caiçaras e caipiras só começaram a ser descobertos por alguns estudiosos no final do século XIX: “foi então que deixaram de ser uma gente miserável de cultura invisível para se tornarem agentes da cultura popular do Estado” (BRANDÃO, 1985, p.24).

Porém, para Diegues (2007), apesar de terem uma base comum, a cultura caiçara se distingue da caipira por ter desenvolvido práticas materiais e imateriais ligadas ao mesmo tempo ao mar e à terra, enquanto o caipira tem a cultura baseada na agricultura e em atividades ligadas à mata, sem ter contato com o ambiente marinho. O gênero de vida caiçara combina a agricultura de subsistência, baseada na mandioca, com a pesca.

O caiçara viveu isolado no litoral, com pouco contato com o mundo de fora e seus produtos. Não tinha poder aquisitivo e portanto, aproveitou-se ao máximo dos recursos do meio desenvolvendo intimidade com o seu habitat. Além disso, o caiçara conhece muito bem as propriedades das plantas que o cercam: para remédios, para a alimentação, para construção de habitações, utensílios e canoas. Conhece também os fenômenos naturais presos à terra e ao mar e que os norteia nas atividades de pesca e agricultura. Conhece os ventos e os movimentos das águas, os hábitos dos peixes, as épocas da lua adequadas para derrubar uma árvore, semear ou colher o que plantou (MUSSOLINI, 1980).

Para Diegues (2007), os caiçaras, vivendo no interstício da Mata Atlântica e do mar, estuários, mangues, restingas e lagunas, usando seus recursos naturais para a reprodução de seu modo de vida, construíram um território rico em diversidade biológica e cultural. Os saberes tradicionais sobre os seres do mar e da mata desempenham um papel fundamental na construção de sistemas de manejo da natureza, muitos deles marcados por grande engenhosidade (Mussolini, 1980).

A lavoura era e, em alguns casos, ainda é uma atividade tradicional importante. Plantavam a mandioca mansa e brava, esta última usada para fazer farinha. Na mesma roça costumavam plantar também árvores frutíferas como bananeiras, laranjeiras, jaqueiras, além de abóboras, batata-doce, cará, feijão e arroz, um pouco de café e de cana de açúcar. “As pessoas sobrevivem no mato disso, todo

mundo tinha sua rocinha de arroz, mandioca, dava época de feijão, plantava feijão, milho, abóbora, melancia” (informação verbal). A fabricação da farinha era realizada na casa de farinha, ou tráfico como costumam chamar o lugar onde ficam os equipamentos para a produção da farinha. Essa atividade era fundamental nas comunidades caiçaras.

Nas vilas próximas, os caiçaras vendiam peixe seco, farinha, lenha, trançado de palha e com o dinheiro, compravam principalmente tecido, sal, café. Como relatado pelo Sr Patrício (informação verbal), para comprar e vender iam de canoa até Iguape, cuja viagem levava oito dias. Vendiam principalmente arroz e compravam mantimentos como café, açúcar, sal e tecido para roupas. Outros entrevistados relataram que a ida às vilas para vender e comprar mantimentos era feita a pé ou parte de barco e parte a pé, levando de 6 a 8 dias.

Antes de se falar sobre o que comiam os caiçaras, é importante que se saiba um pouco sobre a casa do caiçara e sua cozinha. Viviam em casas simples como a do caipira do interior paulista, as paredes de pau a pique, telhados de sapê de duas águas, algumas vezes caiadas. O chão era de terra batida e os móveis escassos (CARVALHO, 1940 apud ADAMS, 2000). Sobre a cozinha, Diegues (2007) menciona que ficava situada no centro da casa, com fogão a lenha, com porta dando para o quintal, a horta e o pomar. Usavam fogão a lenha, embora, atualmente, cozinhas caiçaras contem com fogão a gás.

E havia ainda os costumes sociais, uma espécie de etiqueta: “convite para participar da refeição na cozinha, lugar central da casa, só é feito a parentes e amigos enquanto os visitantes são servidos na sala” (DIEGUES, 2007, p.47).

Adams (2000) comenta que qualquer habitação caiçara, mesmo as abandonadas, eram circundadas por árvores frutíferas: bananeiras, mangueiras, jaqueiras, goiabeiras, laranjeiras, pitangueiras, abacateiros, abricoteiros, jambeiros, cajueiros, pés de pinha, coqueiros, cacauzeiros, frutas-pão.

No litoral sul paulista, além da farinha branca, fabrica-se uma farinha mais grossa e mais escura, a farinha manema, usada principalmente no café da manhã. Vários produtos são feitos a partir da mandioca, ou da farinha de mandioca ou do polvilho, como por exemplo, o bolo de roda, muito comum na região, feito com a goma; a coruja, feito com farinha de mandioca e indaiá, enrolado na folha de bananeira e assado. O bolo de roda foi mencionado por todos os entrevistados durante a pesquisa etnográfica. Outra lembrança saudosa dos entrevistados foi o cuscuz de arroz, feito a partir da farinha de arroz. Ambos eram consumidos com café e servidos principalmente durante as festas.

A culinária caiçara é simples utilizando muito peixe e produtos frescos dos quintais e das roças, ou ainda obtidos na mata, costumes que ainda hoje se preservam. O uso da mandioca na alimentação foi herdado dos índios. Da mandioca também fazem o biju com a massa que se deposita no fundo da gamela a partir da mandioca ralada. Essa massa é assada depois de seca, formando os bijus. As farinhas de mandioca se tornaram companheiras inseparáveis dos pratos à base de peixe, consumidas puras ou na forma de farofa ou pirão.

A preparação dos pratos caiçaras, diferentemente da comida indígena, sofreu influência europeia, sobretudo no uso de condimentos como coentro, pimentão, cebola e limão, além de sal. A pimenta já era consumida pelos indígenas, mas, por influência portuguesa, passou a ser usada como tempero, cozida juntamente com os demais alimentos.

Além do peixe, outras carnes também são utilizadas como a galinha, o pato e o porco. A carne de caça como a de tatu, porco do mato e de pequenos pássaros deixou de ser consumida. Devido às leis de proteção ambiental (lei 11.428 de 2006 e lei estadual 5.649/87 implantação da Estação Ecológica de Jureia-Itatins), o uso de árvores, a pesca e a caça de animais silvestres passaram a ser proibidos. O desmatamento de áreas para instalação de roças também foi proibido.

Frutas da mata continuam sendo utilizadas como o maracujá, a banana pacova, a pitanga. Milho, cará, abóbora, feijão também fazem parte até hoje do cardápio e de suas roças. O milho é pouco cultivado, uma vez que o solo, clima e quantidade de chuva não são favoráveis ao seu cultivo.

É interessante notar que as características indígenas tanto na culinária como nas roças caiçaras persistem até os dias de hoje. Na época da colonização houve dificuldades de os colonizadores se adaptarem aos alimentos e costumes locais, pois, embora a terra fosse fértil, o clima e umidade não contribuía para o cultivo de ingredientes trazidos da Europa, como o trigo, por exemplo. Com isso, os colonizadores e seus descendentes, os mamelucos, tiveram que se adaptar aos costumes indígenas. Passaram então a consumir a farinha de mandioca, o pirão, o biju, peixes, carnes de caça, raízes, palmitos, frutos e folhas obtidas na floresta. Os portugueses por não terem as mesmas lavouras de sua terra, “mudaram radicalmente sua alimentação, trocando a base do trigo para a mandioca, feijão e milho, indígenas” (JAPUR, 1963, p.11).

A técnica de cultivo da mandioca e do preparo da farinha a partir da mandioca crua ralada e espremida no tipiti ainda é utilizada pelo caiçara embora em menor quantidade devido à dificuldade de terem áreas livres para as roças.

Outra técnica utilizada pelos indígenas e que persiste até os dias atuais é o uso do forno subterrâneo, o biaribi. O forno escavado no chão é forrado com folhas, normalmente de bananeira. A carne ou o peixe são colocados sobre as folhas e recobertos com folhas e estas cobertas depois com terra e com brasas ou fogueira, esquentando e assando a carne (AMORIM, 2010). É uma técnica que resistiu, embora, atualmente, o peixe envolto em folha de bananeira seja assado em fornos convencionais. Mais recentemente, a técnica foi modernizada e o peixe passou a ser envolto em papel de alumínio antes de ser levado ao forno.

Para a conservação dos alimentos o caiçara de hoje, segundo Branco; Caseiro (2005), se utiliza das mesmas técnicas antigas como secar ao sol, salgar, defumar ou envolver em banha.

As receitas são tradições transmitidas oralmente entre as gerações. “...sendo pobres, iletrados em sua maioria, moradores das periferias do mundo colonial, quase toda a história destes agricultores-pescadores humildes não foi registrada nem por eles nem por seus dominantes” (MARCILIO, 2006, p.18). As receitas registradas em livros ou cadernos de moradores são mais recentes, do século XX,

embora esse hábito de anotar ou consultar cadernos de receitas não tenha sido observado durante a pesquisa etnográfica. As receitas estavam apenas na memória dos caiçaras entrevistados. É interessante acrescentar que, ao se perguntar sobre modo de preparo e ingredientes de algumas comidas como o cuscuz de arroz e o bolo de roda, os ingredientes variavam, dependendo da pessoa entrevistada. Esse fato vem fortalecer a ideia sobre a alimentação caiçara: come-se o que estiver disponível, assim, no caso do cuscuz de arroz, se tinham o indaiá, acrescentavam o coquinho, se tinham algum condimento como cravo e canela, acrescentavam também, mas poderia se resumir ao simples arroz pilado, umedecido e cozido no vapor.

Segundo D'Alessio (2007), os caiçaras colhiam frutos nativos como o coco indaiá que era pilado com a farinha de mandioca e comido junto com café. Informação reforçada pelo Sr. José Carlos “cuscuz de arroz, que leva indaiá picado” (informação verbal) e pelo Sr. Patrício “cuscuz, feito com arroz na água, socado com coco indaiá e adicionado de melado” (informação verbal). O Sr. Patrício fez questão de apresentar o vaso de barro furado, mostrado na figura 5, feito por ele, para preparar o cuscuz de arroz.

Da jaca, aproveitavam tudo, até o caroço torrado. Colhiam várias raízes como a mandioca, batata-doce, cará, inhame. Os entrevistados mencionaram também o cará-moela e o cará de espinho. Ambos são trepadeiras e pertencem à família dioscoreacea, apresentando tubérculos aéreos, com textura e paladar semelhante a batata ou cará. A batata-doce era colhida principalmente para as festas e assada na brasa. Mas, como afirma D'Alessio (2007), nenhuma fruta é tão importante na culinária caiçara quanto a banana, nas diversas qualidades e tipos.

Mas o repertório é bastante amplo principalmente se considerarmos o uso dos ingredientes do local: frutos como o cambuci, araçá, maracujá, folhas como a taioba e a serralha, peixes como a tainha, a manjuba, a pescada amarela. O caiçara usa tudo o que existe disponível à sua volta.

A simplicidade da culinária caiçara pode ser resumida em três ingredientes principais: o peixe, a farinha de mandioca e a banana, preparados sempre com muito pouco tempero.

O peixe é um dos principais alimentos da cozinha caiçara, existindo em abundância nos rios e no mar. Conforme comentou Eliana Diniz, “onde moravam não existiam peixarias. As peixarias eram o mar e os rios” (informação verbal).

A festa da tainha é o grande acontecimento social para os caiçaras. É comemorada no dia de São Pedro, padroeiro dos pescadores.

A farinha de mandioca é um ingrediente brasileiro, conhecido e descrito pelos relatores que acompanharam a expedição colonizadora, cronistas e viajantes. É o ingrediente que serviu de alimento aos portugueses e escravos. E alimentou os tropeiros e bandeirantes durante suas jornadas em busca do ouro. Até hoje é alimento que acompanha as refeições brasileiras, de norte a sul, leste a oeste. Integra pratos salgados, doces, cafés, acompanhando frutas ou é consumida pura. Podemos dizer que as farinhas identificam a cultura de um grupo, marcando a sua identidade.

A farinha, sempre presente, ajuda a firmar e afirmar valores culturais, haja vista a identificação dos baianos com sua farinha de copioba, dos amazonenses com sua farinha do uarini, paraenses com a farinha d'água, dos catarinenses com sua farinha fina (LODY, 2013, p.45).

E aqui podemos acrescentar: dos caiçaras paulistas com a sua farinha manema. Conforme Castro (2003 apud LODY, 2013), cada canto do país tem preferência por um tipo de farinha de mandioca, mais torrada, mais fina, mais branca, com granulações diferentes. Todas elas entram na preparação de inúmeras comidas típicas brasileiras.

De fato, na região em que foram efetuadas as pesquisas etnográficas para este trabalho, encontra-se a farinha manema, rústica, usada pelos caiçaras tanto para integrar os pratos típicos, como por exemplo, as farofas recheando os peixes assados na folha de bananeira, ou para fazer pirão com caldo de peixe. Ainda utilizam para completar o café, substituindo o pão: café colocado numa tigelinha de ágata, adicionado de farinha manema e rapadura. É muito semelhante à jacuba, ou chibé bebida utilizada pelos tropeiros, que era feita com farinha de mandioca, água e rapadura.

A farinha manema, segundo SCHMIDT (1958), é um tipo de farinha mista, preparada com mandioca fresca e fermentada misturadas, utilizada desde São Vicente até Peruíbe e até mais ao sul da orla litorânea, com tom mais escuro e apreciada com café por ser mais grossa e dura. Para comê-la com feijão, fazem um pirão uma vez que crua é muito dura e não dá para ser comida.

Segundo Marcilio (2006), todas as roças cultivavam mandioca para o fabrico de farinha, além de feijão, arroz, cana de açúcar para o açúcar e aguardente, café, frutas (principalmente cítricos e banana) e raramente o milho.

O processo de fabricação da farinha era normalmente realizado pelas mulheres e iniciava-se com a raspagem da casca das raízes que depois eram lavadas e raladas e a massa resultante prensada para extração das substâncias tóxicas. O homem auxiliava nas tarefas mais pesadas, como virar a roda de ralar. Depois era peneirada em peneira grossa e posta no forno para torrar. Depois de torrada, peneirava-se novamente. O caldo resultante da prensagem era utilizado no combate às saúvas ou era deixado para descansar depositando no fundo a goma ou polvilho, que eram depois coados e secados ao sol.

As casas de farinha existiam em praticamente todas as roças de Peruíbe e região da Jureia, mas desapareceram com o tempo. Depois de muito procurar uma fábrica pela região, encontrou-se em Barra do Una, na Jureia, a casa de farinha feita pelo Sr. Walter Prado. Essa fábrica foi feita com fins didáticos, com o objetivo de passar a história para os mais jovens que não tiveram a oportunidade de conhecer o processo de fabricação da farinha, o fogão a lenha, o fumeiro. Lá existe a roça de mandioca e a casa com o tráfico e um fogão a lenha com fumeiro. Um exemplo maravilhoso de cidadania!

A banana (*Musa spp.*) é uma fruta consumida no mundo todo. Rica em carboidratos, potássio, além de vitaminas B e C. A banana é apreciada por pessoas de todas as classes e de qualquer idade, podendo ser consumida in natura ou cozida, assada ou industrializada. Pode ser consumida madura ou

verde, neste caso normalmente cozida.

A banana cultivada vulgarmente chamada de nanica teve as mudas trazidas das Canárias, tendo sido Santos o principal porto exportador dessa fruta. Porém, é originária da Ásia, mais especificamente da Índia. É conhecida na China desde a antiguidade e daí espalhou-se para as ilhas do Pacífico e costa leste da África (VALLE; CAMARGO, 2003).

As bananas encontradas no Brasil, na época do descobrimento, eram as pacovas (*Musa paradisiaca*), consumidas, normalmente, cozidas ou assadas. Segundo Diegues (2007), a cultura da banana iniciou-se no Vale do Ribeira nas décadas de 1930-1940 e a partir daí passou a ser a principal produção comercial da região.

As casas caiçaras eram sempre circundadas por pomar e a bananeira sempre fazia parte das frutas cultivadas. A fruta era consumida crua, muitas vezes com farinha de mandioca. Era utilizada na preparação de pratos com peixe, na forma madura ou mesmo verde. A banana verde não tem o sabor característico e nem é doce como no estado madura. Enquanto verde, pode ser cozida e tem textura e sabor similar a uma batata ou cará.

O uso da banana verde na culinária caiçara é bastante comum e tornou famoso o prato “peixe azul marinho”. É um cozido de peixe, banana verde e caldo engrossado com farinha, feitos em panela de ferro. O tanino da banana quando cozido na panela de ferro provoca o tom característico azulado no caldo.

Dentre os doces mencionados pelos caiçaras que foram entrevistados durante a pesquisa etnográfica, o de banana foi o mais citado.

A banana verde cozida e transformada em massa é usada de forma criativa por D. Neuza em seu restaurante Mão-de-Pilão: o nhoque de banana verde, original e bastante saboroso.

Como descendentes principalmente de índios e europeus, os caiçaras utilizavam e continuam a utilizar poucos temperos, basicamente os colhidos no quintal, como o coentro do mato (*Eryngium foetidum*), a cebolinha, além do sal e da pimenta. Os caiçaras e radicados atualmente nos centros das cidades litorâneas e que não dispõem de áreas para plantar nem de quintais, adquirem os temperos nos mercados ou feiras livres.

Segundo Cascudo (1983) as cunhãs, cozinheiras indígenas, começaram a utilizar temperos, colhidos das hortas, imitando os costumes portugueses. Viajantes como Hans Staden, Martius e Gabriel Soares de Souza relatam a utilização da pimenta nas comidas indígenas. Conheciam o uso do sal: indígenas do litoral retiravam o sal do mar. Também conheciam o sal retirado de cinzas. “Hans Staden ajudou a fazer sal das cinzas de palmeiras” (CASCUDO, 1983, p.136).

O tempero das comidas caiçaras é bastante parecido com o tempero indígena, apenas modificado pela inclusão de mais sal, da pimenta no cozimento do ingrediente (o indígena comia a pimenta após ingerir o alimento), e a inclusão de novas ervas trazidas principalmente pelos imigrantes europeus e africanos como pimentas, coentro, salsa e cebolinha.

O coentro do mato, coentrão ou chicória do Pará, mostrado na figura 7, é uma planta da

América tropical e bastante usada no Caribe e América Latina. No Brasil ela é muito utilizada na culinária amazônica, mas é também encontrada e utilizada em outros estados como a Bahia, São Paulo, principalmente na culinária caiçara e em outros estados do Sul. Outro condimento bastante mencionado pelos caiçaras entrevistados foi a favaquinha ou alfavaca (*Ocimum micranthum*), usada para temperar peixes.

A PESQUISA ETNOGRÁFICA

O território ocupado pelos caiçaras compreende a área litorânea desde o sul fluminense até o norte do litoral paranaense. No litoral paulista, abrangendo os municípios de Peruíbe, Iguape e Pedro de Toledo, encontra-se a Estação Ecológica Jureia-Itatins com cerca de 80 mil hectares. Essa área abriga caiçaras que vivem isolados das grandes vilas, sobrevivendo de produtos colhidos na mata, da pesca em rios ou mar e das pequenas roças de subsistência. Muitos desses caiçaras foram obrigados a abandonar suas moradias na mata e passaram a viver em cidades maiores devido à lei de proteção ambiental declarando-a área de preservação de fauna e flora, impedindo-os de pescar, caçar, desmatar ou cultivar roças.

Com o objetivo de comparar dados e informações obtidas nas pesquisas bibliográficas, optou-se por entrevistar caiçaras que pudessem contar suas experiências de vida na mata, isolados das vilas ou comunidades mais desenvolvidas. Foi escolhida a cidade de Peruíbe, cidade que fica junto à reserva ecológica Jureia-Itatins, com muitos caiçaras vindos da área da reserva. O objetivo da pesquisa sempre foi a busca de dados voltados para a área de alimentação e cultura alimentar.

A pesquisa etnográfica foi feita entre 2013 e 2014, com duração de seis meses e centrou-se na Estância Balneária de Peruíbe (Peruíbe). Para entender melhor o contexto caiçara julgou-se oportuna a inclusão de um pouco de história e informações políticas da cidade.

Peruíbe está localizada no litoral sul do Estado de São Paulo a 137 km da capital paulista. Segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), dados de 2010, a cidade tem uma população fixa que ultrapassa os 60 mil habitantes e área de 326 km² de território, sendo 97 km² de área urbana e 32 km de praias. Encontra-se em seu território o morro de Peruíbe, a serra de Itatins e vários rios piscosos como o Branco, Guaraú e o Preto; áreas de cerrados no interior e de manguezais no litoral, além das ilhas Queimada Grande e Queimada Pequena.

De acordo com publicação da Secretaria da Cultura de Peruíbe [s. d.], a história de Peruíbe está ligada à Capitania de São Vicente e aos nomes de Martin Afonso de Souza, do Padre Leonardo Nunes, o “Abarebebê” e do Padre José de Anchieta. Esses colonizadores deram início ao povoado em 1530, construindo a Igreja de São João Batista, da qual restam hoje as conhecidas “Ruínas do Abarebebê”.

A antiga aldeia desenvolveu-se até 1563 quando um levante dos índios ameaçou liquidar

toda a obra dos catequistas no litoral paulista. A aldeia aos poucos foi decaindo, voltando a se desenvolver no início do século com uma colônia de pescadores. Na década de 20 com a chegada da ferrovia e na década de 50 com o início da abertura das estradas para o litoral sul as atividades imobiliária e comercial na cidade aumentaram rapidamente.

Em 31 de dezembro de 1958 Peruíbe desmembrou-se do município de Itanhaém.

O complexo ecológico Jureia-Itatins, com cerca de 80 mil hectares está localizada nos municípios de Peruíbe, Itariri, Miracatu e Iguape, mas somente através de Peruíbe é possível se chegar por terra a este paraíso natural. E por isso Peruíbe é chamada de Portal da Jureia. A área abriga diversos animais ameaçados de extinção como o macaco-prego, o monocarvoeiro, a onça pintada, a anta, a jacutinga, a jaguatirica e o tucano de bico preto. Por tratar-se de uma área de preservação ambiental existem diversas restrições de utilização e visitação. As praias de Guaraú e Una, fazem parte da Jureia e é onde se buscou alguns caiçaras para o fornecimento de entrevistas.

Ainda de acordo com a Secretaria de Cultura de Peruíbe, até 1935, cerca de 300 pessoas habitavam a pequena vila de Peruíbe. A maior parte vivia da pesca. Outros plantavam arroz, feijão, batata-doce e mandioca. Havia fartura de frutas como banana, carambola, abacate, caju e jambolão. A alimentação era composta de arroz, feijão, cuscuz de arroz, farinha de mandioca, carnes de sol, verduras e legumes cultivados em casa além de muito peixe. A farinha de mandioca mais usada era a manema, uma farinha mista com farinha d'água e farinha branca, dura, granulosa e mais escura que a farinha branca. Essa farinha é bastante consumida no café da manhã, fazendo as vezes do pão que não existia.

A comida era feita em fogão a lenha. Os homens caçavam animais selvagens como pacas e antas, de carne muito saborosa. A pesca era abundante e feita por arrastão na praia. Eram escolhidos os peixes maiores para serem vendidos em Santos. O que sobrava era distribuído para as pessoas da região e os peixes muito pequenos eram enterrados na praia.

Também existia um braço de rio, lodoso, que os caiçaras chamavam de gamboa, onde pescavam siris, caranguejos e vários peixes.

A vida dos caiçaras era simples, de muita harmonia e ajuda mútua, representada principalmente pelos mutirões e festas.

Foram várias entrevistas com caiçaras, mas, devido ao tempo exíguo, representam apenas uma amostragem de dados e de histórias contadas por caiçaras, lembrando a vida na mata, isolados das comunidades ou das vilas mais desenvolvidas; sobrevivendo de recursos disponíveis no ambiente em que viviam, pescando artesanalmente nos rios e mares; caçando pequenos animais e aves para completar as necessidades de proteína; cultivando mandioca e processando as suas farinhas; plantando couve, cebolinha, bananas, laranjas, melancia; colhendo cambucis, jabuticabas, palmitos e frutos das palmeiras.

As entrevistas foram feitas no período de seis meses, de setembro de 2013 a fevereiro de 2014. Algumas foram anotadas à medida que os entrevistados faziam seus depoimentos, outras foram apenas gravadas e outras foram gravadas e filmadas

PRATOS REPRESENTATIVOS DA CULINÁRIA CAIÇARA

Como síntese da representação da culinária caiçara, foram escolhidos dois pratos. O primeiro, a tainha seca desfiada, cozida em panela de ferro, com banana e poucos temperos, acompanhado de farinha de mandioca. O peixe escolhido foi a tainha que tem um significado especial para os caiçaras com a pesca colaborativa e com a alegria da festa no final.

O segundo prato não poderia ser outro além do bolo de roda, mencionado por quase todos os entrevistados e presente em todas as festas. Preparado com farinha de milho e de mandioca, temperado com cravo e canela, assado no forno de torrar a farinha e servido com café.

Os dois pratos resumem a simplicidade do gosto caiçara.

Tainha desfiada com banana

Esta receita é uma livre criação a partir de depoimentos feitos pelo Sr. José Carlos, quando falou sobre o peixe azul marinho, o peixe seco, ingrediente comum na culinária caiçara e mencionado por vários entrevistados como Sr. José Carlos, D. Eliana, Sr. Joacir e em especial do Sr. Eurico, quando falou do prato que tanto gostava, feito pela mãe dele, com a carne do peixe seco desfiada. A banana verde citadas inúmeras vezes como ingrediente de seus pratos, tanto no café da manhã, como nas demais refeições e às vezes o único alimento disponível para matar a fome foi outro ingrediente escolhido e que não poderia faltar. Os temperos escolhidos foram o coentro do mato, citado por D. Neuza, e D. Adriana e o tomatinho caipira que era facilmente encontrado nos quintais caiçaras, conforme pode-se constatar ao visitar a casa do Sr. Walter. O prato é servido com farinha manema que é adicionada no final e amolecida com o molho do peixe.

Peixe com banana



Fonte: arquivo pessoal (2014)

Ingredientes:

- Uma tainha seca, dessalgada e desfiada
- Pimenta dedo de moça
- 1 cebola
- colheres de sopa de óleo
- Caldo de 1 limão
- Dentes de alho socados
- Alguns tomatinhos caipiras
- Coentro do mato
- 3 ou 4 bananas verdolengas (nanica ou São Tomé).

Preparo:

- Refogue a cebola e o alho no óleo. Acrescente a tainha desfiada, o caldo do limão e a pimenta dedo de moça picadinha. Acrescente um pouco de água, e sal, se necessários. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo.
- Quando estiver cozido, acrescente os tomatinhos cortados, e as bananas descascadas e cortadas ao meio. Tampe a panela e deixe cozinhar mais um pouco. Acrescente o coentro e sirva acompanhado de farinha de mandioca.

Bolo de roda

Esta receita foi fornecida por D. Neuza, dona do restaurante Mão de Pilão, caiçara. Não havia propriamente uma receita, mas pelos depoimentos recebidos de D. Idati, D. Neuza e Sr. Patricio, mantinham-se os ingredientes básicos: a farinha de milho, a goma ou polvilho, banha de porco e ovos, além do sal e algum tempero como o cravo e canela ou sementes de erva doce. Atualmente existem receitas modernizadas com substituição da banha de porco pelo óleo e da água pelo leite.

Bolo de roda



Fonte: arquivo pessoal (2014)

Ingredientes:

- 1 kg de polvilho doce
- ½ kg de farinha de milho
- 8 ovos
- Sal a gosto
- 4 colheres de sopa de banha de porco ou 1 copo de óleo
- Um pouco de cravo, canela ou semente de erva doce.
- 1 pouco de água

Preparo:

- Umedecer a farinha de milho com um pouco de água.
- Em outra vasilha, misturar bem os ovos com o óleo e o sal. Juntar a farinha de milho umedecida, o polvilho e o tempero escolhido. Misturar tudo e amassar até ficar no ponto de enrolar. Fazer cordões e modelar no formato de uma rosca.
- Levar para assar em forno quente (180°) por aproximadamente 45 minutos.
- Servir acompanhado de café.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A motivação para a escolha do tema deste trabalho foi a ideia de preservação cultural de uma parte da população de São Paulo quase esquecida, a caiçara. A culinária caiçara, tanto quanto a caipira, é praticamente desconhecida dos próprios paulistas. A busca por fontes bibliográficas a respeito das tradições culinárias caiçaras foi bastante restrita e não foi satisfatória para que se escolhessem os pratos mais representativos da cultura.

Partindo das informações bibliográficas, buscou-se no litoral sul de São Paulo caiçaras que pudessem relatar as suas vivências na alimentação. Peruíbe foi a cidade escolhida por ser o portal da Jureia, com remanescentes da Mata Atlântica e com caiçaras que viveram quase que isolados, mantendo as tradições da vida simples e de uso dos recursos da natureza para sobreviver.

A culinária representando um conjunto de pratos de especialidades de uma localidade, região ou país, também faz parte da cultura desse povo. Além disso, atualmente, existe entre os grandes *chefs* brasileiros uma tendência de busca de ingredientes do nosso país com o intuito de valorizar o que é nosso. Este movimento de valorização das raízes culinárias que é tão recente no Brasil vai ao encontro do que é realizado nos outros cantos do mundo. Através de sua gastronomia, dos seus produtos, e seus ingredientes locais, a culinária se consolida e se transforma em cultura.

E, nesse sentido, como cidadãos paulistanos, julgou-se importante o resgate de ingredientes do Estado de São Paulo, basicamente do litoral, ambiente dos caiçaras. E o resultado foi surpreendente:

a comida simples, a variedade de ingredientes das matas, as caças, as frutas, os peixes frescos, as formas de conservação das carnes, o modo de vida, a cooperação ente os cidadãos caiçaras, as festas, a importância da farinha, das frutas, principalmente banana, e dos peixes.

Este artigo apresenta uma amostragem da vida do caiçara, formas de subsistência, sua pesca, sua roça além de sua história, finalizando com a apresentação de dois pratos representativos dessa população: a tainha seca e desfiada com banana e o bolo de roda. A escolha desses dois pratos foi feita inicialmente a partir das pesquisas bibliográficas, mas só pode ser realmente definida após as pesquisas etnográficas. Eles representam a alma do caiçara, com sua simplicidade e humildade, mas, com toda a riqueza dos produtos frescos, da preservação do sabor de cada ingrediente, sem serem mascarados pela inclusão de muitos temperos, mas apenas o necessário para ressaltar os sabores das carnes, da farinha e das verduras.

Artigo recebido em 30 de novembro de 2023

Aprovado para publicação em 18 de dezembro de 2023.

REFERÊNCIAS

ADAMS, C.. **Caiçaras na Mata Atlântica**: pesquisa científica versus planejamento e gestão ambiental. São Paulo: Annablume, 2000

AFONSO, M. **As ciências dos pescadores**: as (r)evoluções técnicas na pesca do litoral de São Paulo. Disponível em: http://www.leituraescritura.com/revista/le_03h.htm. Acesso em: 12 jun. 2013.

AMORIM, C. **Café com peixe**. São Paulo: Editora do autor, 2010.

BRANCO, A; CASEIRO, F. **Cultura caiçara**: resgate de um povo. São Paulo: Etece, 2005.

BRANDÃO, C.R. **Os caipiras de São Paulo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CARVALHO. P. E. R. **Espécies arbóreas brasileiras**. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/especies_arboreas_brasileiras/arvore/CONT000fu1i7dcf02wyiv807nyi6sywe83kt.html#. Acesso em: 09 fev. 2014.

CARVALHO, M.C.V. **O pescador no litoral do estado de São Paulo**. Congresso brasileiro de geografia,9. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Geografia, 1940.

CASTRO, F.N. **Comida se tempera com cultura**. Rio de Janeiro: FN Castro, 2002.

D'ALESSIO,V.;PASCALICCHIO, D. **Dias de caiçara**: Parati, Ubatuba, São Sebastião. São Paulo: Dialeto, 2006.

DIEGUES, A.C.S. **Diversidade biológica e culturas tradicionais litorâneas**: o caso das

comunidades caiçaras. São Paulo: NUPAUB-USP, 1988.

_____. **Aspectos sociais e culturais do uso dos recursos florestais da Mata Atlântica.** In: Simões L.L.; Lino, C.F. (Orgs). Sustentável Mata Atlântica. São Paulo: Senac, 2003.

_____. (Org). **Enciclopedia caiçara volume 4**, história e memória caiçara. São Paulo: HUCITEC NUPAUB-CEC, 2005.

_____. **O Vale do Ribeira e litoral de São Paulo: meio ambiente, história e população.** 2007. Disponível em: <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/cenpec.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2014.

História de Peruíbe. Secretaria Municipal de Cultura. Peruíbe: [s. d.]

JAPUR, J. **Cozinha tradicional paulista.** São Paulo: Folc Promoções, 1963.

LODY, R. **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia.** São Paulo: ed. Senac, 2013.

MARCILIO M. L.. **Caiçara terra e população.** São Paulo: Edusp, 2006.

MUSSOLINI, G. **Ensaio de antropologia indígena e caiçara.** Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.

Ruínas do Abarebebê. Disponível em: <<http://www.peruibest.com.br>>. Acesso em: 18 fev. 2014.

SCHIMIDT, C. B. **Lavoura caiçara.** Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura - Serviço de Informação Agrícola, 1958.

VALLE, H.F.; CAMARGOS, M. **Yes, nós temos bananas.** São Paulo: Senac, 2002.

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

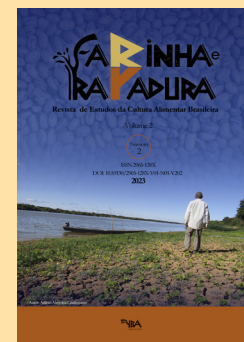
Valdina da Silva Lima¹

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.

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 almeirinosenses, 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

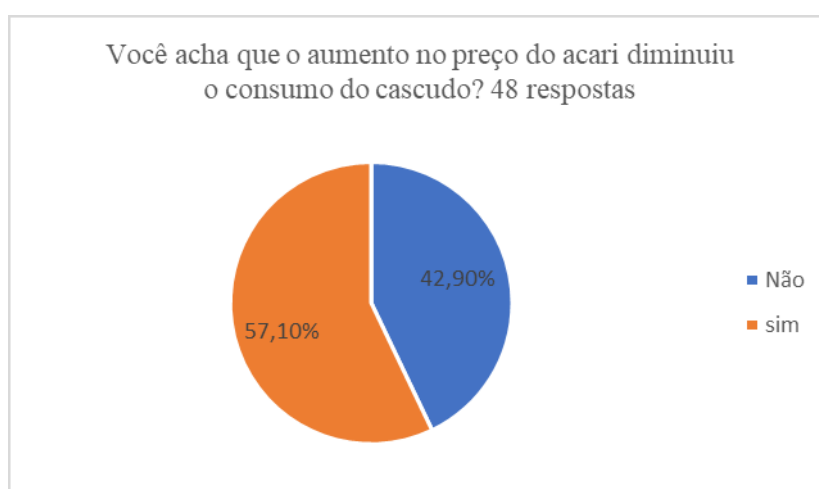


Fonte 9 – O Palhal, 17 de março de 2015. Disponível em: www.slideshare.net/Jornal. Acesso em: 04 de mai. de 2022

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 almeirinese, 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/episodio/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 Ituqui, 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.

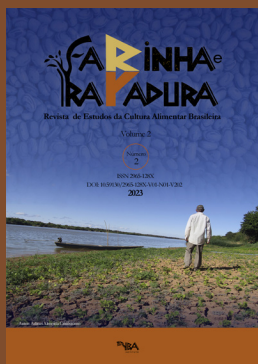
BARRGA, Benedito. [entrevista cedida a] Valdina Lima em Almeirim/PA, em 26 de jun. de 2021. Entrevista realizada para finalidade de pesquisa.

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

Ângela Maria Melo Pantoja¹
Adriana Monteiro da Costa²
Dirceu Bibiano Duarte³



RIVERSIDE FOODS: teaching literacy in territories of the field of water and forests

Ângela Maria Melo Pantoja
Adriana Monteiro da Costa
Dirceu Bibiano Duarte

ABSTRACT: This work is a report of experience experienced in the Youth, Adult and Elderly Literacy class at the Nossa Senhora dos Navegantes school, located in the riverside community of the same name, in the rural area of the Municipality of Belém, in the Brazilian Amazon. In that class, riverside¹ and emblematic foods, in addition to functioning as a generating theme for the processes of reading and writing the word and the world, provoke in the subjects of the literacy class reflections on the importance of these foods in the material and symbolic survival of the community, functioning as markers and languages of their riverside and Amazonian identities. This literacy experience, at the same time as it aims to ensure reading and writing as human and social rights, also seeks to value and recount affections based on food, in a strong initiative to demarcate regional identity and territorial knowledge with stories, memories and affections that speak of the daily life of the riverside community.

Keywords: riverside food, literacy, identity, Amazon.

RESUMO: Este trabalho se constitui em um relato de experiência vivificado na turma de Alfabetização de Jovens, Adultos e Idosos da Unidade Pedagógica Nossa Senhora dos Navegantes, situada na comunidade ribeirinha do mesmo nome, no meio rural do Município de Belém, na Amazônia brasileira. Na referida turma as comidas ribeirinhas⁴ e emblemáticas⁵ além de funcionarem como tema gerador dos processos de leitura e escrita da palavra e do mundo, provocam nos sujeitos da turma de alfabetização reflexões sobre a importância dessas comidas na sobrevivência material e simbólica da comunidade, funcionando como marcadores e linguagens de suas identidades ribeirinhas e amazônicas. Esta experiência de alfabetização, ao mesmo tempo que se propõe assegurar a leitura e a escrita como direitos humano e social, também busca valorizar e recontar afetividades a partir da alimentação, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional e de saberes territoriais com histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano da comunidade ribeirinha.

Palavras-chave: comida ribeirinha, alfabetização, identidade, Amazônia.

¹ Ângela Maria Melo Pantoja - Mestre na Educação de Ciências (UFPA), Especialista na Educação de Jovens, Adultos e Idosos (UFPA), Especialista na Formação de Professores (UEPA), Graduada em Ciências Biológicas (UFPA).

² Adriana Monteiro da Costa – Graduada em Pedagogia

³ Dirceu Bibiano Duarte – Especialista em Psicopedagogia e Educação Especial (FIAMA), Especialista em Garantia dos Direitos e Política de Cuidados à Criança e ao Adolescente (UNB), Graduado em Pedagogia (UFPA).

⁴ Utilizamos aqui a expressão Comida Ribeirinha, fazendo referência as comidas próprias dos ribeirinhos, os quais são compreendidos como aqueles que povoam as margens dos rios, dos campos e das florestas da Amazônia paraenses, os quais estabelecem relações respeitadas com o território e suas territorialidades, figurando neles e nos ambientes em que vivem modos muito particulares de comer, de viver e de se relacionar com a natureza.

⁵ Como categoria própria da Antropologia da alimentação, a comida emblemática aquela portadora de carga simbólica, sendo capaz de performar nas pessoas representações e sentimentos de pertencimento a um dado lugar, ou a uma dada coletividade, (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

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

OS PRIMEIROS RELATOS: uma breve contextualização

A princípio, relatamos que a Secretaria Municipal de Educação de Belém/SEMEC, por meio da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/COEJAI, desenvolve o Movimento Alfabetiza Belém/MOVA/BELÉM, um dos programas prioritários da Prefeitura de Belém, em parceria com os movimentos sociais e com as 38 escolas municipais. O mencionado programa foi instituído em fevereiro de 2021 e pretende tornar a capital paraense livre do analfabetismo até 2025. Para tanto, o programa se constitui em duas frentes de trabalho: a primeira com turmas da Educação de Jovens, Adultos e Idosos nas escolas municipais, e a segunda, em espaços comunitários e em parceria com de instituições públicas e movimentos sociais.

Ressaltamos, ainda, que o público-alvo do Programa são pessoas acima de 15 anos que por razões diversas foram levadas para longe da escola. Com uma proposta diferenciada de promover uma educação pública de qualidade, socialmente referenciada e comprometida em superar o analfabetismo de jovens, adultos e idosos, a Prefeitura de Belém tem como referência a pedagogia de Paulo Freire, que em 1963 alfabetizou 300 trabalhadores rurais em 40 horas na cidade de Angicos, no Rio Grande do Norte, tornando assim, a capital paraense uma cidade alfabetizada, educadora e leitora.

Importa saber que a primeira experiência do MOVA/BELÉM foi em setembro de 2021, com 20 pessoas em situação de rua atendidas pelo Centro de Referência Especializado para a População em Situação de Rua (Centro POP), em Icoaraci, Distrito de Belém, em parceria com a Fundação Papa João XXIII (FUNPAPA). A conquista da leitura e da escrita foi comemorada no dia 16 de dezembro do mesmo ano. Já em dezembro de 2022, o Movimento certificou mais duas turmas compostas por pessoas privadas de liberdade que aprenderam a ler e escrever. Foram 16 pessoas do Centro de Recuperação do Coqueiro (CRC) e 31 do Centro de Recuperação de Icoaraci (CRI). Esta iniciativa tem a parceria com a Secretaria Estadual de Administração Penitenciária (SEAP).

Isso posto, torna-se importante ressaltar que, um dos caminhos escolhido pelo MOVA/BELÉM para alfabetizar foi a palavra geradora, ou melhor a comida geradora. É que na COEJAI existe um projeto denominado Alfabetização à mesa: sabores e saberes da/na EJA. O referido projeto ao se propor fortalecer a Política de Educação de Jovens Adultos e Idosos no Município de Belém, traz em sua matriz formativa o “apelo” à valorização da cultura alimentar da Amazônia paraense e de suas comensalidades, dialogando intrinsecamente com os pressupostos da pedagogia freiriana, na qual a cultura dos sujeitos ocupa lugar fulcral. Assim, o Alfabetização à mesa, ao mesmo tempo que se propõe a valorizar e recontar as histórias, as memórias afetivas e gustativas, traz a comida cabocla e Amazônica (PICANÇO, 2021), para a cena dos processos de alfabetização. Ou seja, no mencionado projeto, a cultura alimentar, ou melhor, a comida, como linguagem de identidade e pertencimento é concebida como fio condutor, ou como diria FREIRE (1996), como tema gerador dos processos de Alfabetização dos/as Jovens, Adultos e Idosos que estão sendo alfabetizados/as na turma da 1ª

Totalidades do Conhecimento⁶, da Educação de Jovens, Adultos e Idosos, na Unidade Pedagógica do Campo Nossa Senhora dos Navegantes, conforme relatamos no que segue.

SOBRE O TERRITÓRIO E OS SUJEITOS DA ALFABETIZAÇÃO

A localidade dos educandos é o ponto de partida para o conhecimento que eles vão criando no mundo. “Seu” mundo em última análise é a primeira e inevitável face do mundo mesmo.

(FREIRE, 1992, p. 86-87)

Imagem 1 - Açaizeiro



Nossos Navegantes...

No meio da mata
Uma escola apareceu
Entre os braços de rios
O sonho só cresceu.

Nosso caminho é de água
De árvores como vizinhança
Nossa rabeta é o transporte
De uma escola de esperança.

O rio carrega os sonhos
O vento leva a paz
As palmeiras são vibrantes
Nesse solo rico de mais.

O motor é um sinal
Que levará para estudar
Nas ondas transmitindo
Para quem ama navegar

Nossa escola maravilhosa
Entre os rios com a EJAI
Se destaca na aprendizagem.
Na canoa vão partir

Jamais desista de seus sonhos
Sonhos de bravos estudantes
Braços fortes desse povo
Que é capitão da Escola Navegantes.

(Carlos Santos)

(Prof. Carlos Santos)

Fonte: Prof. Otávio Castro

⁶ Na Secretaria Municipal de Educação de Belém a EJAI está, desde perspectivas pedagógicas e epistêmicas, organizada na Perspectiva da Totalidade do Conhecimento, isto é, o currículo é pensado interdisciplinarmente, compreendendo e articulando o conhecimento na sua totalidade. Assim, os/as estudantes encontram-se matriculados na primeira, na segunda, na terceira ou na quarta Totalidade do conhecimento.

O açazeiro, palmeira do açaí, representado na imagem acima juntamente como o poema de Carlos Santos, ajudam a compreender não apenas quem são, mas como vivem, onde vivem os sujeitos sobre os quais tratamos neste ensaio. São homens e mulheres ribeirinho/as que estudam na Unidade Pedagógica Nossa Senhora dos Navegantes, fica localizada no meio das águas, no Igarapé Santana do Aurá, um braço do Rio Guamá, próximo à Cidade de Belém. Está no coração da Comunidade Navegantes, origem dos (as) estudantes.

A turma da EJA na Comunidade Navegantes é composta por 18 estudantes, sujeitos com a faixa etária compreendida entre 38 a 75 anos, moradores ribeirinhos e a maioria nunca estudou, mas, suas histórias de vida são recheadas de aprendizagens que fortalecem os conhecimentos. Eles são muito apaixonados pela professora, também moradora ribeirinha e com muita identidade com eles. São catadores de sementes de cacau e peconheiros⁷. Dessa atividade, eles geram a renda familiar e a própria alimentação. São conscientes do seu papel político e sociocultural e suas histórias de vida se associam ao cotidiano escolar, o que vem facilitando a oralidade e o letramento, pois, busca a inserção das experiências de trabalho e sobrevivência desses sujeitos na plantação e colheita do cacau e do açaí, associadas as várias dimensões do conhecimento. Essas vivências específicas fazem parte do processo de ensino-aprendizagem no dia a dia das aulas, como reflexo do conhecimento vivo. Possibilitam aos(as) estudantes ribeirinhos (as) uma educação diferenciada que firma e reconhece a identidade do campo, a organização do trabalho, o meio em que vive, com suas características, peculiaridades e sua história.

Dentre as peculiaridades destacamos o meio pelo qual o povo da floresta, como os estudantes da escola Navegantes se movimentam cotidianamente e particularmente para acessarem a escola, falamos da reaberta, espécie de canoa que lhes assegurara a mobilidade até a escola, conforme mostra a imagem 2.

Imagem 2 - Rabeta, canoa pequena que transporta os estudantes



Fonte: Prof. Otávio Castro

⁷ Peconheiros – pessoas que apanham o açaí, usando a peconha.

Para chegarem a escola, alguns (as) estudantes vão na sua rabeta, uma canoa pequena, usada frequentemente no transporte e a maioria é levada pelo barco da Secretaria de Educação.

Imagem 3: No trapiche da rabeta



Fonte: Prof. Otávio Castro.

Dito isso, consideramos importante relatar que os(as) estudantes ribeirinhos (as) da turma de alfabetização são trabalhadores (as), peconheiros (as), isto é trabalham na colheita de açaí, fruta amazônica, a qual além de ser alimento basilar dos estudantes e quiçá de todas as comunidades ribeirinhas da Amazônia, também é o principal recurso de suas subsistências. Cabe explicitar que o nome peconheiro faz referência a peconha (imagem 3), artefato elaborado artesanalmente pelos ribeirinhos, cuja matéria prima é a folha do açaizeiro, sem a qual não se pode colher, ou melhor, apanhar a fruta.

Imagem 4: Peconha



Fonte: Acervo COEJAI

Muitas vezes vão direto do trabalho, para não faltarem as aulas, pois, gostam de conversar com a professora que os orienta muito das situações vivenciadas no trabalho e na vida. Eles se identificam com ela, que mora também na comunidade, é ribeirinha como eles. A vida na comunidade, é a motivação para os diálogos entre a professora e os(as) estudantes, são as vozes da comunidade e é assim que inicia a aula. Deste modo a professora é coerente com as palavras de Freire ao caminhar na sua proposta de alfabetização, ela possibilita a todos e todas, o desvelamento e a capacidade de conhecer-se criticamente e entender o conhecimento em que cada um se encontra.

As Práticas de Alfabetização da turma de 1ª Totalidades do Conhecimento da Educação de Jovens, Adultos e Idosos, na Unidade Pedagógica do Campo Nossa Senhora dos Navegantes é construída de forma articulada com a realidade dos(as) estudantes. O Diálogo durante as aulas é constante, o que fortalece uma compreensão da vida, onde a educadora abraça a tarefa de ver o(a) estudante como algo mutável, que se está fazendo em constante reconstrução histórica, na busca de condições para avançar em seus níveis de consciência, é aquele que percebe a vida como um processo acontecendo e não como algo que é determinado a priori (FREIRE E GUIMARÃES, 1987 p.74). A aprendizagem sofre flexibilizações quando necessário, garantindo uma educação progressista integral e transformadora a partir dos sujeitos que reconhecem a terra, as águas, as florestas, e suas territorialidades como fundamentais para a construção do conhecimento, proteção e dignidade da vida amazônica na sua Totalidade. Desse modo, estamos alinhados ao pensamento de Freire e conscientes do pressuposto que não há prática pedagógica que não parta do concreto cultural e histórico do grupo com quem se trabalha (FREIRE, 1996, p. 270).

A Prática de Alfabetização nessa perspectiva, como Freire alerta, considera o(a) estudante ribeirinho (a) como produtor (a) do conhecimento e construtor (a) de hipóteses explicativas sobre a realidade em que vive, é preciso que seja capaz de, estando no mundo, saber-se nele (FREIRE, 1983, p. 16). Este (a) é sujeito de sua história e que pensa sua realidade, que tem direito de conhecer e transformar com autonomia o tempo e o espaço no qual se insere. As aprendizagens são referenciadas pelas experiências de vida dos(as) Jovens, Adultos e Idosos(as) na comunidade vivenciada. Conforme um diálogo da professora com os(as) estudantes da turma que trabalham com a colheita do açaí, são peconheiros (as):

Eu tiro o açaí do mato, encho os paneiros e levo para as vendas, chego lá com os paneiros e com o contrato de venda para levar para a fábrica, mas, você não vai entregar para a fábrica, existe um atravessador lá no porto que ganha quase todo o dinheiro, ele não faz nadinha, faço tudo eu só pego o mínimo diante de um grande trabalho e os riscos do mato como a ferrada de aranhas, formigas e carapanãs, ele não faz nadinha, fica só no telefone acertando as quantias, três, quatro, cinco mil reais, e eu ganho só para comprar ou trocar por um pouco de alimentos, arroz, feijão, açúcar. Ninguém vê o nosso lado (Estudantes Waldemir da Costa, informação verbal, 2023).

Nós chamamos isso de capitalismo e se acontecer um acidente, ninguém arca com as despesas, aí você como trabalhador vai ter que se virar e torcer para estar alguém com você para te ajudar. É necessária uma mudança, uma fiscalização, para que você não seja prejudicado, na condição de explorado no seu trabalho. (Professora Adriana Monteiro, informação verbal, 2023).

Nesse contexto de vida do(a) estudante, surgem as temáticas geradoras, que articulam novos saberes e novas visões de mundo também vão surgindo. Desse modo, a professora começa a entender a leitura de mundo do(a) estudante, e a partir dessa leitura, aplicar novos conhecimentos, levando o educando a ter uma visão mais crítica de sua realidade. Esses conhecimentos são essenciais, pois preenchem lacunas deixadas pelos saberes acumulados, esses sempre latentes ao novo. Ressaltamos que o homem como um ser histórico, está inserido num permanente movimento de procura, faz e refaz constantemente seu saber. E é por isso que todo saber novo se gera num saber que passou a ser velho, o qual anteriormente, gerando-se num outro saber que também se tornará velho. Nesse contexto, há, portanto, uma sucessão constante de saber, de tal forma que todo novo saber, ao instalar-se aponta para o que virá substituí-lo (FREIRE, 1992, p.47).

ENTREMEANDO COMIDAS E ALFABETIZAÇÃO

Começamos esta seção salientando que a proposta de Alfabetização para Jovens, Adultos e idosos ribeirinhos da comunidade Navegante objetiva garantir, por meio das comidas emblemáticas, o direito a leitura e a escrita da palavra, problematizando mundo-vida, ao qual povoam, reconhecendo-se como sujeitos de direitos, direito a viver com dignidade na terra, as águas e as florestas. Assim, a proposta busca potencializar o processo de ensino e aprendizagem da leitura, da escrita na perspectiva dos letramentos críticos, numa cultura política democrática participante, capaz de possibilitar aos sujeitos da Alfabetização do Campo, das Águas e das Florestas, o sentido efetivo das práticas da cultura escrita garantindo seu desenvolvimento enquanto sujeito social e histórico.

Ademais, se faz necessário reiterar que a proposta, ora aqui tratada, esta alicerçada nos pressupostos, epistêmicos, teóricos e metodológicos, freirianos, a problematiza a realidade, ou seja, se propõe a ...

[...] pensar um conteúdo para melhor apreciá-lo, julgá-lo e fazê-lo exequível, conforme as exigências de uma determinada situação. A tarefa do educador, então, é a de problematizar aos educandos o conteúdo que se mediatiza e não a de dissertar sobre ele, de dá-lo, de estendê-lo, de entregá-lo como se se tratasse de algo já feito, elaborado, acabado, terminado (FREIRE, 1975, p.81).

É uma concepção filosófica educacional que se inconforma com o formalismo e se faz a partir do universo dos(as) próprios estudantes que se tornam protagonistas de suas histórias, com as

memórias de lutas, de entraves sociais, de discussões mais amplas, da construção e transformação de suas experiências.

A concepção freiriana ressalta também que a relação da aprendizagem com as práticas sociais visa a emancipação humana, a luta pela garantia de direitos e de justiça social, na direção de uma educação em todas as dimensões e no envolvimento dos sujeitos no processo educativo. Uma educação que “[...] não se faz mediante um trabalho em nível puramente intelectualista, mas sim na práxis verdadeira, que demanda a ação constante sobre a realidade e a reflexão sobre esta ação. Que implica não pensar e não atuar corretamente (FREIRE, 1999, p. 62).

Nessa direção, os conteúdos curriculares na UP Navegantes estão vinculados a realidade dos sujeitos no Campo, nas Águas e nas Florestas. Esse campo de vivências e experiências cotidianas são pontos de partida para o acesso a leitura e a escrita, identificam palavras geradoras que emanam de suas vivências durante os Círculos de Diálogos, nos quais, os (as) estudantes, ao relatarem histórias dos itinerários e atividades desenvolvidas diariamente, destacam palavras ditas geradoras como açaí e cacau, produtos extraídos do trabalho. Dessa forma a professora acolhe as necessidades educacionais dos(as) estudantes. Ela entrelaça o trabalho a partir da intensa relação dialógica. Tem como princípio a utilização de práticas que favorecessem a criticidade, busca permitir a construção do pensamento reflexivo dialético.

Como já enunciava Freire (1975), partir do que o (a) estudante sabe não significa permanecer neste patamar de conhecimento, pressupõe ampliar, criar formas de conhecer outras culturas, abrir um novo mundo de possibilidades e saberes. Esse diálogo acontece em um ambiente marcado pelo prazer da reflexão e da descoberta do novo, conforme a fala da professora:

Eles são os donos da mata, catadores das amêndoas do cacau e também, tiram as amêndoas do cacau, separam, secam e levam para pesar. Eles trocam também as amêndoas do cacau por alimentos, fazendo girar a economia na comunidade. Também são peconheiros, apanhadores de açaí. Estamos também na safra do açaí, eles trabalham na colheita, apanham o açaí por meio da peconha e vendem os grãos em basquetas. São os donos do mato e levam as basquetas para vender nas feiras da cidade (Professora Adriana Monteiro, informação verbal, 2023).

Os relatos da professora reitera o que já apontamos, os ofícios de coletores (as) de cacau e peconheiros (as) são comuns a quase todos os alfabetizados da U.P. Navegantes, conforme mostram as imagens, 5 e 6, que seguem, ambas de autoria do professor Otávio Castro.

Então, reiteramos que é a partir da escuta das histórias, dos contextos vivenciados que surgem os temas geradores, relativos as aspirações, ao conhecimento empírico e à visão de mundo dos estudantes que captados pela professora, tornam-se base para o processo de alfabetização. Os temas

geradores estão vinculados principalmente ao trabalho, a geração de renda e a alimentação, conforme os relatos:

Apanhamos o cacau, tiramos as amêndoas e levamos para pesar; fazemos a peconha, tiramos o açaí, vendemos os caroços do açaí, pegamos o camarão, vendemos, tomamos o caldo do camarão pescamos o peixe, vendemos o peixe, comemos o peixe assado na brasa, ... (Estudantes Waldemir da Costa, informação verbal, 2023).

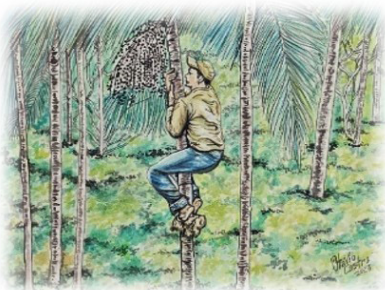
Esse escutar proporciona a professora a sensação da descoberta num ato sensitivo, da capacidade de ouvir o(a) estudante para compreendê-lo, é falar com ele e não para ele. Escutar é ter uma percepção ampliada do outro, envolve reflexão e posicionamento. É a atitude de uma educadora progressista, como diz Freire:

[...]escutar é algo que vai mais além da possibilidade auditiva de cada um. Escutar, no sentido aqui discutido, significa a possibilidade permanente por parte do sujeito que escuta para a abertura à fala do outro, ao gesto do outro, às diferenças do outro (FREIRE, 1986, p.35).

A partir dos diálogos, a professora desenvolve atividades interdisciplinares para que o(a) alfabetizando(a) vá se apoderando pouco a pouco da linguagem e assumindo a legitimidade daquilo que chamamos de competência linguística, de leitura da palavra, mas, que também estabeleça uma relação dialética entre a leitura da palavra e a leitura do mundo, a leitura da realidade. Entre as atividades, algumas são destaque como: Comidas ribeirinhas, Dicionário da Comunidade; Oficinas de Desenho Artístico e de Abertura de Letras e as atividades com músicas e poemas regionais, conforme descrevemos abaixo:

Comidas ribeirinhas:

Imagem 5: peconheiro



Fonte: Prof. Otávio Castro.

Imagem 6: coletor de cacau



Fonte: Prof. Otávio Castro.

Imagem 7: Churrasco de Camarão



Fonte: Acervo COEJAI.

O objetivo é provocar reflexões sobre as comidas da comunidade como marcadoras das identidades e de memórias afetivas; como fonte principal de alimentação e de geração de renda. Traz em sua matriz formativa, a valorização da cultura alimentar local e suas comensalidades. Propõe valorizar e recontar afetividades a partir da comida ribeirinha, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional e de saberes territoriais com histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano da comunidade. É um processo de alfabetização que se expressa a partir da cultura alimentar.

Atividade: Observe a imagem e responda as questões abaixo:

Imagem 8: Comida Ribeirinha -Mingau de açaí



Fonte: Acervo COEJAI, 2023

- Qual o nome da comida? _____
- Quais foram os Ingredientes utilizados? _____
- Como se prepara essa comida? Comente com os (as) amigos (as): _____
- Que lembranças você tem dessa comida? Comente com os (as) amigos (as): _____

O Dicionário da comunidade:

Imagem 9: Dicionário da Comunidade



FONTE: prof. Otávio Castro

O Dicionário da Comunidade é construído pelos(as) estudantes e expressa a cultura da comunidade, representa os espaços geográficos e históricos, é a expressão territorial, a experiência, o trabalho, a alimentação, os remédios caseiros, os meios de locomoção, a sobrevivência, criações e recriações, ligadas aos indivíduos no seu espaço de hoje e na sua vivência do ontem, configurando-se como a real manifestação dos ribeirinhos. As palavras vão surgindo dos diálogos nas aulas numa devolução organizada e sistematizada. Entre as palavras selecionadas democraticamente destacamos:

- Açaí – palmeira cujo fruto é muito utilizado na alimentação
- Cacau – fruto do cacaueiro, utilizado na alimentação e matéria prima para fazer o chocolate.
- Basqueta – caixa organizadora utilizada para transportar os alimentos.
- Gapuiá – isolar uma parte do igarapé e pegar peixe e camarão com facilidade.
- Lanciar – horário da maré mais baixa onde a pessoa pode caminhar e pegar o peixe e camarão da beirada.
- Peconha – laço de corda ou de pedaços de saco em que os trepadores de árvores apoiam os pés de encontro ao caule.
- Peconheiro/a – pessoa que usa a peconha para pegar os cachos de açaí
- Peconhar – apanhar/pegar os cachos do açaí com a peconha.
- Perequerá – pescar a noite com lamparina na vara para iluminar a água.
- Rabeta – pequena embarcação com motor, conduzida manualmente....

A atividade propicia a leitura, a escrita, a valorização cultural. Pode ser dialogada, impressa ou copiada do quadro de escrever. Representa conhecimentos compartilhados entre os sujeitos pensantes, na busca de significados comuns. É uma educação “libertadora” e percebe o homem social em constante transformação. Cumpre um papel especificamente humano e o educador reconhece a natureza humana dos estudantes, suas necessidades, sentimentos, além de saberes específicos. Reforça Freire (1996, p.110.), a educação é uma forma de intervenção no mundo.

Atividade: Complete as frases com as palavras do quadro abaixo

cacau rabetá açáí

perequerá peconha

- A economia da Comunidade Navegantes depende principalmente do _____ e do _____
- O José Antônio foi apanhar dois cachos de _____ e levou para ajudar sua _____
- Para garantir o almoço da família seu Walderlei teve que _____
- Para chegar na escola os estudantes utilizam a _____
- O estado do Pará é o principal produtor do _____ e do _____

Oficinas: Desenho Artístico, Abertura de Letras e Artesanato

As oficinas contribuem diretamente na aprendizagem, para a melhoria da qualidade de vida, instrumentalizando-a com autonomia e valorização humana. A ação pedagógica é realizada por meio da linguagem artística, cultural e visa estimular a criatividade, a cognição, o planejamento, o raciocínio lógico, a autoestima, o trabalho. Possibilita aos(as) estudantes adquirirem competências, habilidades, práticas e conhecimentos técnicos e comportamentais que podem gerar renda. Expressam o mundo dos (as) estudantes, suas necessidades com clareza e consciência da importância. As Oficinas garantem a certificação com Carga Horária de 24h.

Imagem 10: Placas de Vendas



Fonte: acervo COEJAI.

Imagem 11: Reivindicando Óculos



Fonte: acervo COEJAI

Atividade: Marque com um (x) a alternativa que expressa o sentimento do estudante na placa



- () Ele não sabe lê
- () Ele não quer óculos
- () Ele quer doação de óculos
- () Ele está vendendo óculos

Músicas e Poemas Regionais:

Nossos Navegantes...

No meio da mata
Uma escola apareceu
Entre os braços de rios
O sonho só cresceu.



Nosso caminho é de água
De árvores como vizinhança
Nossa rabeta é o transporte
De uma escola de esperança.

O rio carrega os sonhos
O vento leva a paz
As palmeiras são vibrantes
Nesse solo rico de mais.

O motor é um sinal
Que levará para estudar
Nas ondas transmitindo
Para quem ama navegar

Nossa escola maravilhosa
Entre os rios com a EJA
Se destaca na aprendizagem
Na canoa vão partir

Jamais desista de seus sonhos
Sonhos de bravos estudantes
Braços fortes desse povo
Que é capitão da Escola Navegantes.

(Carlos Santos).

Atividade: Sobre verso do poema abaixo, marque com um (X) a alternativa correta:

Nossos Navegantes...
Nosso caminho é de água
De árvores como vizinhança
Nossa rabeta é o transporte
De uma escola de esperança...

No verso, o autor enfatiza que:

- () O transporte é o ônibus
- () A escola representa a esperança
- () O caminho é de terra
- () Não existem árvores no entorno da escola

As músicas e poemas regionais oferecem a essas pessoas o desenvolvimento global como ser social, de valorização territorial, conhecimento, interação e criação. Além das melodias, as músicas trazem ensinamentos que contribuem para o envolvimento com os acontecimentos do cotidiano, sabendo valorizar e respeitar a diversidade, estimula a memória e amplia o vocabulário. Os poemas regionais retratam as experiências produzidas e acumuladas nos espaços de vivências, estreitando os vínculos com o conhecimento e configurando-se como a real manifestação do homem sobre e com o mundo.

Atividade: Leia o texto abaixo e depois responda as questões

Sabor Açaí

Põe tapioca
Põe farinha d'água

Põe açúcar
Não põe nada
Ou me bebe como um suco
Que eu sou muito mais que um fruto
Sou sabor marajoara
Sou sabor marajoara
Sou sabor...

Põe tapioca
Põe farinha d'água... (Nilson Chaves.

<https://www.letras.mus.br/nilson-chaves/217034>

- Qual o alimento que se destaca na letra da música? _____
- Encontre na letra da música 3 palavras que são alimentos: _____
- O que representa a expressão “sabor marajoara”: _____

Por ora...

Reiteramos que as Práticas de Alfabetização na turma da 1ª Totalidade do Conhecimento da Educação de Jovens, Adultos e Idosos na Unidade Pedagógica do Campo Nossa Senhora dos Navegantes é construída de forma articulada com a realidade dos(as) estudantes. O Diálogo é constante entre estudantes, a professora da turma, a equipe de Formadores da Coordenação de Jovens, Adultos e Idosos- SEMEC Belém e também com a comunidade de forma a sofrer flexibilizações quando necessário, o que fortalece uma política democrática participante na Educação Municipal de Belém, garantindo uma educação progressista integral e transformadora a partir dos sujeitos que reconhecem a terra, as águas, as florestas, e suas territorialidades como fundamentais para a construção do conhecimento, proteção e dignidade da vida amazônica na sua Totalidade. Desse modo, estamos alinhados ao pensamento de Freire e conscientes do pressuposto que “não há prática pedagógica que não parta do concreto cultural e histórico do grupo com quem se trabalha” (FREIRE, 1996, p. 270).

Essa prática exerce um papel político e sociocultural na aprendizagem dos (as) estudantes ribeirinhos, valorizando, assim, cada vez mais as comunidades camponesas amazônicas, nos seus territórios associados a história de vida, educação e trabalho orientado pela autonomia, liberdade, igualdade, solidariedade, justiça, respeito e o reconhecimento às diferenças, responsabilidade e preservação ambiental.

Os (as) estudantes trabalhadores (as) da mata, peconheiros (as) e coletores (as) de cacau, apesar das diversas peculiaridades em suas trajetórias de vida e escolar, como a iniciação tardia aos estudos curriculares e a resistência aos diversos mecanismos segregadores sociais, que os fazem viver diante de várias inseguranças, agora alfabetizados, conseguem ser identificados como resistentes e de acordo com Arroyo (2017) dão vida a itinerários que vêm de longe, da infância, da adolescência e estão na escola pelo direito a uma vida justa, humana. A alfabetização possibilita a todos e todas, o desvelamento e a capacidade de conhecer-se criticamente e entender o conhecimento em que cada um se encontra, mesmo diante

Os Círculos de Diálogos realizados, constituem-se como um espaço dinâmico de aprendizagem e troca de conhecimentos. Representam uma situação-problema, representativa de situações reais que buscam levar a reflexão acerca da própria realidade. Fortalecem uma compreensão amorosa da vida, onde a professora abraça a tarefa de ver o(a) educando (a) como algo mutável, que se está fazendo em constante reconstrução histórica.

São nos Círculos de Diálogos que as comidas identitárias, como o açaí e o cacau, são reveladas pelos estudantes, performando diálogos profícuos, os quais lhes asseguram o direito a leitura e a escrita da palavra; palavra oriunda de seus mundo-vidas, de suas condições materiais e concretas de existir, como homens e mulheres, jovens, adultos e idosos, sujeitos de direitos.

Artigo recebido em 27 de novembro de 2022.

Aprovado para publicação em 17 de dezembro de 2023.

REFERÊNCIAS

CARDOSO, Waldemir da Costa. Entrevista concedida a Ângela Maria, em 20 de junho de 2023, Comunidade Navegante, Belém-Pará. Entrevista para fins de pesquisa.

MONTEIRO, Adriana. Entrevista concedida a Ângela Maria em, em 10 de agosto de 2023 Comunidade Navegante, Belém-Pará. Entrevista para fins de pesquisa.

ARROYO, Miguel. **Passageiros da Noite**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**, 23^a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática de liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

FREIRE, Paulo. **Educação e Mudança**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

FREIRE, Paulo e GUIMARÃES, Sérgio. **Aprendendo com a própria história**. Vol. 1. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

PICANÇO, Miguel. **Comida cabocla, uma questão de identidade na Amazônia**: desde uma perspectiva fotoetnográfica. Belém: Paka-Tatu, 2021.

BELEZA NA ESTÉTICA DA CULTURA AFRO-INDÍGENA

Camilla Cunha Vieira Anequini de Souza¹

Este ensaio etnográfico é de minha autoria e tem como objetivo registrar parte dos meus estudos referentes a uma das culturas alimentares do estado de Sergipe; O mercado municipal Maria Virginia Leite Franco foi inaugurado em 1998, na localização do antigo porto de Aracaju.

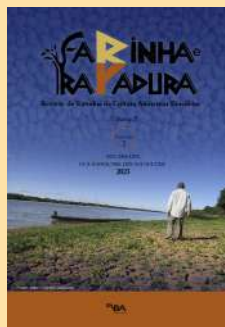
O proprietário, Dodó, do estabelecimento “Lanchonete e restaurante K’ Delícia” possui seu restaurante há 23 anos no Mercado e cozinha há 35 anos. Ele serve um cardápio vasto de raízes, miúdos, peixes, mariscos entre outros pratos típicos. Dodó informa que os pratos mais servidos são os ensopados de carneiro e de camarão, pratos que são reconhecidos por seus insumos frescos e seu método de longo cozimento.

Há uma fusão de saberes. Um fortalecimento nas lutas cotidianas. Um encontro entre artes, brincadeiras e o saber científico. É possível fazer ciência com poesia. A sensibilidade das culturas populares afeta o rigor acadêmico. É arte educação. É a pedagogia das práticas populares. (AZEVEDO, 2022, pg13).

Parte desse estudo requer uma observação sensibilizada, pois o mercado não é reconhecido pela sua beleza ou organização, nem todos conseguem perceber que há beleza na história mesmo com essas marcas de um passado que não é pleno, mas vale ressaltar que ele possui muitas histórias digníssimas.

Muitas dessas marcas são de origem afro-indígena, da colheita até o produto final posto à mesa e esse ensaio traz a relevância que essas existências agregam para nossa cultura, seja ela simples, com marcas, cicatrizes e que no mínimo devem ser enaltecidas e lembradas pela população.

¹ Formada em gastronomia, pós-graduada em docência, pesquisadora e fotógrafa.



BEAUTY IN THE AESTHETICS OF AFRO-INDIGENOUS CULTURE

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

Foto 01: Mercado Municipal Maria Virgínia Leite Franco. Outubro de 2023



Foto 02: Dodó em sua autenticidade. Outubro de 2023



Foto 03: Panelas do cotidiano. Outubro de 2023



Foto 04: População sem devaneios. Outubro de 20



Foto 05: Trabalho subsistente. Novembro de 2023

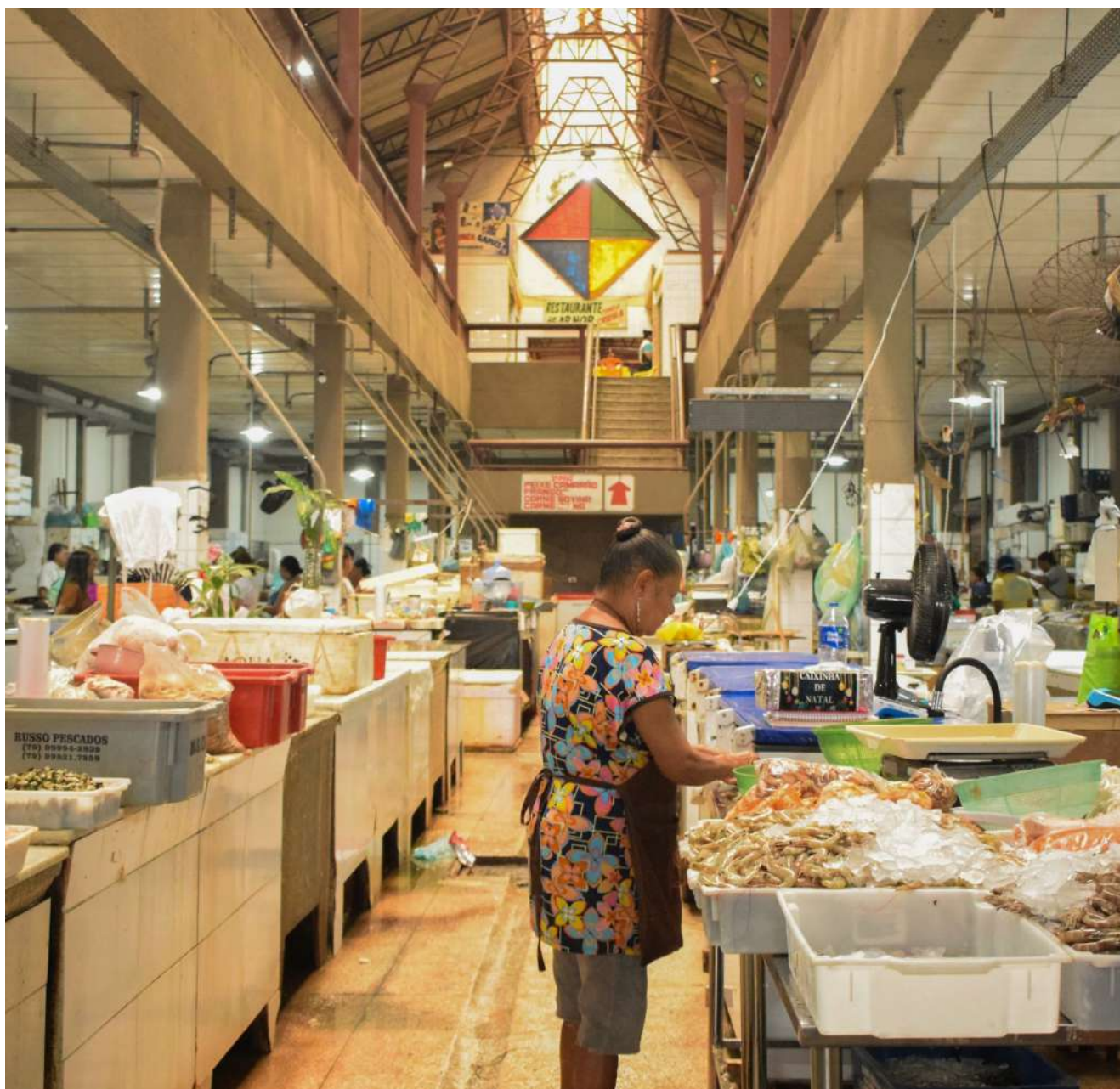


Foto 06: Fruto de um trabalho e não do mar. Novembro de 2023



Foto 07: Efeito de muitas etapas. Novembro de 2023



Foto 08: Encantos do sabor na simplicidade. Novembro de 2023

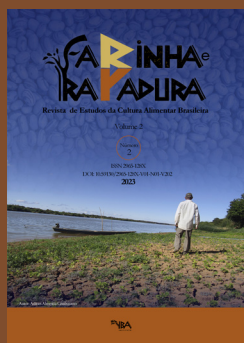


Artigo recebido em 1 de dezembro de 2023.

Aprovado para publicação em 14 de dezembro de 2023.

REFERÊNCIA

Ramos, A. L. T; De Jesus, L. A; De Andrade, P. B. C; Naziazeno, P. V. M; Barreto, R. D. O. C; Alves, R. S. **Estudos e olhares sobre as culturas populares em Sergipe**. Sergipe: SEDUC, 2022. 125p.



THE EVERYDAY DAY OF THE ARTISAN FISHERMAN IN AJURUTEUA, FISHING COMMUNITY IN BRAGANÇA - PARÁ

O COTIDIANO DO PESCADOR ARTESANAL DE AJURUTEUA, COMUNIDADE PESQUEIRA EM BRAGANÇA - PARÁ

Manoel de Souza Ramos¹

Ensaio etnofotográfico

O pescador de Ajuruteua
Com suas técnicas de captura
Com armadilhas e apetrechos
Tem uma história de aventura
Dos fundadores da comunidade
Pautada na ancestralidade
E na farinha e rapadura

É que esses fundadores
Trouxeram para cá a cultura
As histórias do Nordeste
O cordel, a literatura
Foram os primeiros pescadores
Cearenses, comedores
De farinha com rapadura

Nesse ensaio etnofotográfico
Vamos mostrar umas imagens
Desses heróis marinheiros
Faremos também abordagens
Sobre a história de cada um
Extraídas do senso comum
De todos os personagens

Só que vai ser diferente
Além da imagem no papel
Descreverei cada uma
Na linguagem do cordel
É que além de pescador
Sou o poeta/professor
Chamado de Manoel

Manoel Ramos

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

¹ Pescador com graduação em Letras - Língua Portuguesa pela Universidade Federal do Pará (2015-2019). Atualmente é professor do projeto educapesca – Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Pesca e Aquicultura, de Bragança – Pará. Mestre em Linguagens e Saberes na Amazônia. PPLSA-UFPA Pós – Graduado em Gestão Escolar, pela Facuminas. Tem experiência na área de Artes, com ênfase em literatura de cordel. É membro efetivo da ALB-Academia de Letras do Brasil, seccional de Bragança-Pá, cadeira 19. Membro do CONCLAB - Confederação de Ciências, Letras e Artes do Brasil, cadeira 96, E membro da AVL - Academia Virtual de Letras, cadeira 29. Membro do IHGB – Instituto Histórico e Geográfico de Bragança, cadeira 12.

Figura 1: Praia de Ajuruteua – vila dos pescadores



Fonte: arquivo pessoal do autor

Não é preciso ser um casal
Para poder se apaixonar
Porque olhando a imagem
Não tem como não amar
Se a gente olhar direito
Ver o casamento perfeito
Da água e a areia do mar

A areia que se estende
Sob a forma de lençol
Alva como a flor da aurora
Quando exposta a luz do sol
Faz da sereia o manto
E da natureza o encanto
Transformada em arrebol

Figura 2: Pesca no Emburateua

Fonte: arquivo pessoal do autor

A solidão do pescador
Da vila de Ajuruteua
Quando se encontra sozinho
Pescando no emburateua
É um estar só constante
Se assemelha bastante
Com o pescador de Caratateua

É que a pesca no emburateua
Requer muita experiência
Do pescador e do peixe
Do primeiro, paciência
Que vai ter que esperar
Até a fome entregar
O outro pela inocência

Figura 3: O pôr do sol em alto mar



Fonte: Amilton Lopes

Quando o sol se põe
Parece que vai se afogar
A gente tem a impressão
Que vai até se esfriar
É quando a noite vem surgindo
E o astro rei vai sumindo
Por entre as ondas do mar

Quem nunca viu o sol se pôr
E pensou vê-lo se afogar
Não sabe o que é beleza
Não sabe o que é sonhar
Não entende um caso sério
Pois isso sim, é um mistério
Entre Deus, o homem e o mar

Figura 4: Vela de canoa

Fonte: arquivo pessoal do autor

há uma vela de canoa
cortando o vento matinal
têm várias canoas no mar
Na pesca tudo é igual
As velas dão cores ao mar
E o mar tem o peixe para dar
Para o pescador artesanal

O pescador é muito grato
A nossa mãe natureza
Por receber essa herança
Ajustada de beleza
No amanhecer de cada dia
Que vira economia
E que é sua riqueza

Figura 5: Curral de pesca em Ajuruteua



Fonte: arquivo pessoal do autor

Todo dia acordo cedo
Com o vento matinal
Tomo um gole de café
E saí rumo ao manguezal
Aproveitar que a manhã está boa
Navegando de canoa
Sou pescador de curral

Essa é minha profissão
Por ela tenho muito amor
Não aprendi a preservar
Porque ninguém me ensinou
Mesmo assim tenho saberes
Que fazem cumprir meus deveres
Com orgulho de ser pescador

Figura 6: As garças

Fonte: Amilton Lopes

Branças como areia da praia
É este belíssimo animal
Com os pés amarelados
Da lama do manguezal
Come peixinhos de boa
Que ficaram na canoa
Após a pesca do curral

As garças são lindos pássaros
Que dão charme e beleza
Na praia, nos manguezais
Muito belas, com certeza
Aqui as espécies nativas
Branças, azuis, cores vivas
Perfeitas por natureza

Figura 7: Guarás vermelhos



Fonte: Amilton Lopes

Após as garças nativas
O mais belo pássaro que há
Contrastando com a natureza
E a beleza do lugar
A mais bela das figuras
A mais linda criatura
O majestoso guará

Quem ver o pássaro mariscando
Só consegue admirar
A obra da natureza
Que não se pode comparar
E fica mais belo ainda
Depois que o dia finda
E guará sai a voar

Figura 8: Pescador fazendo avuado²



Fonte: arquivo pessoal do autor

Aqui é muito comum
Se usar termos, como Quial³
É comum fazer avuado
Na croa⁴, ou no curral
Essa grande maravilha
O pescador e a família
Parte da pesca artesanal

E só a pesca artesanal
De maneira consciente
Praticada com cuidado
De forma subsistente
Que faz com que o pescador
Faça uma prova de amor
Preservando o meio ambiente

² Modo de preparar o peixe, assado na brasa, com mais rapidez, porque o trabalho da pesca sempre exige isso do pescador, Na foto acima vemos o pescador Ageu Melo, um dos descendentes diretos dos primeiros habitantes de Ajuruteua, preparando o delicioso avuado na companhia de sua pequena filha, sua professora de Geografia e seu professor de História, do projeto educapesca

³ Termo criado por um pescador de Ajuruteua. fazer um Quial, significa pedir peixes para outro pescador, para suprir as necessidades no dia em que não vou pescar. Em outros locais do município de Bragança, existem as variações; fazer uma vassoura, fazer um cacuri, fazer um arroz, entre outros.

⁴ Local também conhecido como banco de areia.

Figura 9: Pescadores se preparando para sair para o mar



Fonte: arquivo pessoal do autor

Enquanto o dia amanhece
A passarada revoa
Faço minhas orações
Vejo que a maré está boa
Coloco água na garrafa
Pego minha rede e tarrafa
Vou para a minha canoa

Seguro nas mãos de Deus
E deixo a maré me levar
Preparo as redes e a vela
Está na hora de navegar
Seja verão ou primavera
O trabalho me espera
Meu destino é o mar

Figura 10: Barcos pesqueiros



Fonte: arquivo pessoal do autor

Meu barco está flutuando
É na maré de lançante
A tripulação descansa
Até o início da vazante
Antes da maré secar
Sairemos à navegar
Com nosso motor possante

Levo os nomes dos meus filhos
Pintados com qualidade
Nos lados bombordo e estibordo
Feitos com propriedade
Para eu sempre os lembrar
E para a imensidão do mar
Não me matar de saudade

Figura 11: Barcos de pesca



Fonte: Amilton Lopes

Quando a escuridão da noite
Depressa vem se aproximando
Vejo meus barcos ancorados
A maré vai recuando
Volto para minha casa
Deixo a saudade criar asa
E a velha siribeira⁵ chorando

No outro dia, bem cedo
Tenho que estar acordado
Antes do dia amanhecer
Com o barco ainda boiado
Desamarro da siribeira
E o empurro da beira
Para não os deixar encalhado

⁵ Trata-se do gênero *Avicennia*, batizada por Lineu com este nome em homenagem ao grande sábio persa muçulmano Avicena ou Ibn-Sina (980-1037). No Brasil, as plantas desse gênero são conhecidas popularmente como mangue preto, siriúba e siribeira. Ele conta com espécies em todo o mundo intertropical. São elas *Avicennia alba*, *Avicennia bicolor*, *Avicennia eucalyptifolia*, *Avicennia germinans*, *Avicennia integra*, *Avicennia marina*, *Avicennia nitida*, *Avicennia officinalis*, *Avicennia rumphiana*, *Avicennia schaueriana* e *Avicennia tomentosa*, além de subespécies.

Figura 12: Barco ancorado



Fonte: arquivo pessoal do autor

Quando as águas estão crescidas
O melhor é se precaver
Viajar contra a correnteza
De certo não irei fazer
O melhor é ancorar
E não lutar contra o mar
Sempre ele vai vencer

É hora que a experiência
Fala mais que o pescador
O cuidado e a paciência
Valem mais que o motor
E o homem alimentado
Vai estar sempre preparado
Para ser um vencedor

Figura 13: Rancho de pescadores



Fonte: Amilton Lopes

O rancho⁶ do pescador
É o seu lar improvisado
Construção rudimentar
Com material retirado
De maneira diferente
Dos manguezais existentes
Em madeiras abastado

É sob esse rancho de palha
Que sobrevive o pescador
As vezes leva a família
Para demonstrar o seu amor
Onde le faz o avuado
Onde aos filhos é repassado
A importância do trabalhador

Figura 14: Produção de artesanato⁷ pelo pescador artesão



Fonte: arquivo pessoal

⁶ Casa rudimentar, feita de madeiras retiradas dos manguezais, cobertas de palha de palmeira, muito comum na região nordeste do Pará, para abrigo dos pescadores locais

⁷ Arte de criar objetos por meio da transformação da matéria-prima, usando as mãos como o principal instrumento de trabalho. Na foto, vemos o pescador Amilton Lopes, produzindo seus maravilhosos objetos de arte, a partir do lixo retirado da praia e manguezais da região.

O pescador já artista
Só pelo fato de pescar
Faz arte até quando mostra
Sua relação com o mar
Isso é impactante
E fica mais importante
Quando tem um outro olhar

Quando se é pescador
E além da experiência
Que tem com a pesca e o mar
Tem também a consciência
De preservar o meio ambiente
Aí sim, é ser diferente
E cheio de inteligência

Figura 15: Arte do pescador



Fonte: arquivo pessoal

O lixo só é mesmo lixo
Para quem não tem ação
Pois ele pode virar luxo
Nas mãos de um bom artesão
Que insiste em querer mudar
A imagem do seu lugar
Pela sua inspiração

Esse é o lema do artista
Que traz em seu coração
A imagem da pesca e do mar
Como sua profissão
Além disso, tem o capricho
De criar luxo a partir do lixo
Para fazer preservação

Figura 16: pescadores alunos do Educapesca⁸



Fonte: arquivo pessoal

Por último, os pescadores.
Que acreditam na mudança
E voltaram a estudar
E nos passam confiança
Que não há idade para estudar
Que a educação pode transformar
E que ainda existe esperança

⁸ Projeto idealizado pela Secretária de Pesca e realizado em parceria com a Secretaria de Educação do município de Bragança – Pará, para a educação de jovens e adultos, pescadores profissionais que ainda não haviam conseguido concluir seus estudos



Na foto vemos pescadores
Com intenção de mudar
Que precisam aprender mais
E têm também o que ensinar
Que trabalham o dia inteirinho
E a noite deixam um tempinho
Para irem à escola, estudar

CONCLUSÃO

A etnofotografia é um ramo da antropologia visual, que tem como objetivo coletar informações sobre um povo e cultura por meio da fotografia. O registro fotográfico nos permite realizar trabalho de campo ampliar a observação, por meio de imagens, realizadas com rigor científico.

De acordo com Achutti (2004, p. 93):

A etnografia consiste, na verdade, em se esforçar para realizar um trabalho de pesquisa interpretativa, visando a uma composição que mostre a singularidade cultural de um determinado grupo social ou de subgrupos que vivem em sociedades diversas”.

Assim, este ensaio constitui-se em uma tentativa de juntar os pressupostos da etnografia com os da antropologia visual, o qual por meio das narrativas visuais e poéticas busquei retratar os entremeios da pesca artesanal, na qual se percebe a utilização de instrumentos rudimentares e tradicionais, constituídos por embarcações de pequeno porte sem recursos tecnológicos e redes fabricadas pelos próprios pescadores.

Basicamente, a pesca artesanal é uma atividade realizada por pessoas que vivem em comunidades e que realizam pesca em pequena escala, sem visão comercial e/ou de exportação de grandes proporções. Eles pescam apenas para o consumo da própria família e para vendas locais

A pesca artesanal em Ajuruteua, ao longo dos anos, tem se mostrado cada vez mais descobridora de talentos, ou seja, os pescadores locais têm suas especificidades que nos mostram porque a pesca é considerada uma arte. Na comunidade de Ajuruteua são aplicados diversos tipos de pesca, como: pesca com redes, pesca de curral, pesca de tarrafa, pesca de munzuá, pesca de espinhel, pesca de camarão de puçá, pesca de linha de mão e em todas essas técnicas artesanais envolvem um determinado conhecimento, por parte dos praticantes.

A pesca artesanal nas Comunidades da península de Ajuruteua, ocorre desde sua fundação, dada entre os anos de 1913/1915. Durante muito tempo os pescadores mantiveram essa atividade da maneira mais artesanal possível, construindo suas canoas, seus currais, seus espinhéis, tarrafas, munzuá e suas redes de pesca.

Com o passar dos anos, a pesca artesanal tem sofrido mudanças, deixando de ser uma simples

atividade de subsistência, tornando-se uma necessidade de produção e renda para o pescador, mas tem alguns pontos negativos e para o setor pesqueiro, pois a nem todos os pescadores foi ensinado preservar o meio ambiente.

Como pescador, professor, poeta e escritor, tento traduzir aos alunos e amigos, neste e noutros trabalhos, que além de nossas vidas, no mar existe milhões de outras vidas que precisam ser protegidas.

É verdade que muitas vidas marinhas são necessárias para as nossas famílias sobrevivam e que nossos filhos tenham vida, mas algumas vezes matamos mais do que precisamos, destruimos mais do que construímos, desmatamos mais do que plantamos e somos omissos a tudo isso.

No meu tempo de pescador, consegui observar aquilo que muita gente não ver. Consegui ouvir o grito do mar, sufocado em sua própria água e dos peixes se afogando em poluição, o grito dos pássaros engaiolados em seus próprios ninhos, com medo do fogo das queimadas.

Dessa forma, tento mostrar meu repúdio e minha consternação transmitindo em fotos rimas e versos tudo aquilo que acredito que trará uma significativa mudança ao mundo em que vivo e que pretendo deixar muito melhor para os meus filhos.

Artigo recebido em 15 de novembro de 2023.

Aprovado para publicação em 14 de dezembro de 2023.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: UFRGS/ Tomo, 2004.