



JULIO 2015

A IMPORTÂNCIA SOCIOCULTURAL DO AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA* MART.) NA AMAZÔNIA BRASILEIRA¹

Genisson Paes Chaves²
Lourdes Gonçalves Furtado³
Denise Machado Cardoso⁴
Fagner Freires de Sousa⁵

Resumo

A partir de um estudo de caso focado na dinâmica sociocultural do açaí, buscamos compreender os sujeitos sociais envolvidos no processo de construção de conhecimento na ilha Saracá (Amazônia Oriental). Os resultados indicaram que na Amazônia, tradicionalmente o açaí é consumido como alimento - uma bebida que é “batida” ou amassada com as mãos e que é misturada com farinha de mandioca nas modalidades farinha d’água ou de tapioca e acompanhado com peixe, camarão ou carnes. Mundo a fora, seu consumo se *transfigura* conforme o gosto cultural do país que o acolhe. Ele continua a ser produzido de forma tradicional pelos grupos sociais da região amazônica ao mesmo tempo em que há uso de tecnologias de ponta em seu processo de beneficiamento quando voltado para exportação. Nas comunidades tradicionais, além do fruto açaí, os elementos da palmeira do açaizeiro se fazem presentes nas brincadeiras de crianças, nas atividades domésticas, e na construção de redes de sociabilidades e de identidades. Portanto, a dinâmica sociocultural do açaí compõe parte do patrimônio tangível e intangível desses grupos amazônicos e, nesse sentido, reconhecer e valorizar o patrimônio material e imaterial construídos por essas populações contribui na salvaguarda de seus saberes e práticas tradicionais, evitando assim que os mesmos sejam usurpados ou apropriados de maneira inadequada.

Palavras-chave: Açaí, patrimônio material e imaterial, Amazônia Brasileira.

LA IMPORTANCIA SOCIOCULTURAL DEL AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA* MART.) EN LA AMAZONIA BRASILEÑA

Resumen

A través de un estudio de caso, centrado en la dinámica sociocultural del açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), buscamos entender los sujetos sociales involucrados en el proceso de construcción de conocimiento en la isla Saracá (Amazonia oriental). Los resultados indicaron que en la Amazonia, el acai es tradicionalmente

¹ Trabalho desenvolvido no marco do Grupo de Pesquisa Estudos de Populações Tradicionais Haliêuticas (EPHal), do Museu Paraense Emílio Goeldi/MPEG – Belém/Pará/Brasil.

² Mestrando em Agriculturas Amazônicas pela Universidade Federal do Pará, com período sanduíche pela Universidade Federal Fluminense. Especialista em Extensão Rural, Sistemas Agrários e Ações de Desenvolvimento e graduado em Ciências Sociais mesma instituição de ensino e pesquisador colaborador do Museu Paraense Emílio Goeldi. E-mail: genisson.chaves@yahoo.com.br.

³ Doutora em Antropologia, Pesquisadora Titular - III do MCT - Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG) e Docente do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Pará (PPGSA/UFGPA). E-mail: lqfurtado@museu-goeldi.br.

⁴ Doutora em Desenvolvimento Socioambiental, Antropóloga. Docente e Pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Pará (PPGSA/UFGPA). E-mail: Denise@ufpa.br

⁵ Mestrando em Agriculturas Amazônicas pela Universidade Federal do Pará (UFGPA/Brasil). Especialista em Extensão Rural, Sistemas Agrários e Ações de Desenvolvimento e graduado em Tecnologia Agroindustrial (habilitação em Tecnologia de Alimentos) pela Universidade do Estado do Pará (UEPA). E-mail: sousa.freires@gmail.com.

consumido como alimento - una bebida que es "batida" o amasada con las manos y mezclada con harina de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) o tapioca y acompañado de pescado, la carne de animales salvajes o domésticos, entre otros. Además de este modo el consumo, el acai se ha convertido en un producto del movimiento internacional que se transforma como el sabor cultural del país que aloja. Todavía producido de la manera tradicional por los grupos sociales de la región amazónica, mientras que hay un uso de tecnologías avanzadas en su proceso de tramitación cuando se enfrentan a la exportación. Estas comunidades tradicionales, además de acai fruta, los elementos de la palmera de acai están presentes en los juegos infantiles, en las actividades domésticas, y la construcción de redes de sociabilidad y de identidad. Por lo tanto, la dinámica socio-cultural de acai forma parte del patrimonio material e inmaterial de los grupos amazónicos y, en consecuencia, reconocer y valorar el patrimonio material e inmaterial construido por estas poblaciones contribuye a salvaguardar sus conocimientos y prácticas tradicionales, lo que les impide ser usurpado o apropiación indebidamente.

Palabras clave: acai, patrimonio material e inmaterial, Amazonia brasileña.

THE SOCIOCULTURAL IMPORTANCE OF AÇAÍ (*Euterpe oleracea* Mart.) IN THE BRAZILIAN AMAZON

Abstract

As from a case study focused on the sociocultural dynamics of açai, we seek to understand the social subjects involved in the knowledge's building process in Saracá island (Eastern Amazon). The results indicated that in the Amazon, açai is traditionally consumed as food - a drink that is "processed" or kneaded with hands and is mixed with cassava flour in the modalities manioc flour or tapioca and accompanied with fish, shrimp or meats. Throughout the world, its consumption is transformed according to the cultural taste of the country that hosts. It is still produced the traditional way by social groups of the Amazon region the same time that there use of advanced technologies in their processing process when aimed at export. In traditional communities, in addition to açai fruit, the açai palm tree elements are present in children's play, in domestic activities, and construction of sociability and identity networks. Therefore, the sociocultural dynamics of açai composes part of the tangible and intangible heritage of Amazonian groups and in this sense, recognize and value the tangible and intangible heritage built by these populations contributes to safeguard their traditional knowledge and practices, thus preventing them from being usurped or appropriated inappropriately.

Key-words: acai; tangible and intangible heritage; brasilian Amazon.

INTRODUÇÃO

Através de um estudo de caso, centrado na dinâmica sociocultural do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), buscamos traçar reflexões sobre os saberes e conhecimentos tradicionais construídos por um grupo social localizado na Amazônia Brasileira, precisamente na ilha Saracá, região do Baixo Tocantins. Essa região é constituída por 11 municípios paraenses: Abaetetuba, Acará, Baião, Barcarena, Cametá, Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru, Mocajuba, Moju, Oeiras do Pará e Tailândia, abrangendo uma área equivalente a 36.024,20 Km² (TERRITÓRIOS DA CIDADANIA, 2014).

Nesse sentido, objetivamos identificar as categorias sociais envolvidas no processo de construção de conhecimento na citada ilha, destacando os modos de fazer, os usos e o imaginário social construído a partir desse fruto que atualmente, é um produto de circulação internacional e que continua a ser produzido de forma tradicional pelos grupos sociais da região amazônica, onde o mesmo é consumido como um alimento - uma bebida que é "batida" ou amassada com as mãos e que é misturada com farinha de

mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) nas modalidades farinha d'água ou de tapioca e acompanhado com peixe, carne de animais silvestres ou domesticados, dentre outros.

Além desse modo de consumo, em diferentes realidades tradicionais da Amazônia brasileira, o açaí se faz presente nas brincadeiras infantis, nos afazeres do cotidiano, na carpintaria local e na construção de redes de sociabilidades e de identidades. E assim como a mandioca, o açaí é uma espécie de grande importância socioeconômica para muitos grupos amazônicos. Portanto, a dinâmica sociocultural do açaí compõe parte do patrimônio tangível e intangível desses grupos amazônicos e, nesse sentido, reconhecer e valorizar esse patrimônio material e imaterial construídos por essas populações contribui na salvaguarda de seus saberes e práticas tradicionais, evitando assim que os mesmos sejam usurpados ou apropriados de maneira inadequada. Nesse sentido, no presente trabalho focamos as experiências vivenciadas em uma comunidade localizada na ilha Saracá onde o açaí assume importância socioeconômica significativa, assim como em outras realidades da região amazônica.

1. O Rio Igarapé Grande

O Rio Igarapé Grande é uma comunidade ribeirinha da Amazônia brasileira situada no Saracá da Costa, na Ilha Saracá (nordeste paraense). A comunidade tem características de várzea e é cortada por furos e pequenos igarapés, sendo o principal, o Rio Igarapé Grande, um rio estreito e de pouca profundidade que nomeia o local. Este é, na verdade, um “braço” do rio Tocantins. A paisagem é marcada pela presença de açaizeiros (*Euterpe oleracea* Mart.), aningueiras (*Montrichardia linifera*), buritizeiros (*Mauritia flexuosa* L.f.), seringueiras (*Hevea brasiliensis*) dentre outras espécies.

Atualmente este lugar é habitado por 68 indivíduos que vivem em casas de madeiras situadas às margens do rio homônimo (CHAVES; CARDOSO; RENTE NETO, 2011). Esses indivíduos são filhos nascidos na própria ilha e outros oriundos de outras ilhas e cidades próximas. O acesso ao Rio Igarapé Grande ocorre através da utilização de embarcações localmente denominadas de barco.

A economia local é baseada principalmente na atividade pesqueira e na extração de açaí. E assim como outras comunidades amazônicas, o Rio Igarapé Grande é influenciado por duas estações do ano que caracterizam o modo de vida local. No inverno, que geralmente abrange os meses de janeiro a junho há grande predomínio da atividade pesqueira, destacando-se principalmente um tipo de pescaria denominada de “borqueio”. Além deste tipo de pesca outras modalidades de pescarias também são praticadas pelos moradores do lugar, como a pesca de matapi – armadilha de pesca

destinada a capturar camarão; de caniço – vara de pesca com uma linha de fibra amarrada em um anzol; de malhadeira – rede de pesca; e da tarrafa – rede de pesca em forma de círculo que possui chumbo nas extremidades e é utilizada para a captura de peixes e de camarão, dentre outros (CHAVES, 2013).

Em relação à saúde, a população do Rio Igarapé Grande utiliza a unidade de saúde localizada no Rio Paxiba, no Saracá de Baixo. Para estudar, os moradores se dirigem à Escola Municipal de Ensino Fundamental Professora Vilma de Nazaré Mendes, situada no Rio Paxiba, no Saracá de Baixo. O Rio Igarapé Grande não possui água encanada, por isso, utiliza a água do próprio igarapé para o banho, beber e afazeres domésticos, como lavar a roupa e preparar a comida. A energia elétrica que a comunidade utiliza é obtida através de motor/gerador, já que não há nenhuma companhia que preste esse serviço. Os moradores que não possuem motor/gerador nas suas habitações utilizam a energia cedida por vizinhos. Há também moradores que fazem uso de lamparinas, abastecidas por querosene.

Em relação ao lazer, esta população faz uso do rio para brincadeiras e dispõe de um campo onde praticam futebol e vôlei. Neste campo de futebol realizam torneios, dos quais participam pessoas da própria ilha e de ilhas e vilas circunvizinhas. Outro hábito comum é o jogo de baralho que acontece quase sempre no período da tarde e em casas específicas, onde os moradores tomam café e colocam o papo em dia, discutindo sobre “coisas da cidade”, aumento do preço dos alimentos, novelas, o resultado de pescarias, os problemas locais e globais, dentre outros assuntos.

2. Bendito fruto, açaí

“Fruto” de uma palmeira denominada de açazeiro, o açaí é bastante comum e significativamente valorizado pelos segmentos amazônicos que habitam as regiões estuarinas do Estado do Pará, atualmente o maior produtor do fruto no país. Neste Estado, principalmente na capital Belém e nos municípios de Abaetetuba, Cametá, Igarapé-Miri, Oeiras do Pará e Limoeiro do Ajuru, o açaí é um dos componentes centrais da dieta alimentar das populações de baixa renda. Consome-se o “fruto” como bebida, suco, bolo, sobremesa, lanche, sorvete, picolé, dentre outros. Contudo, a forma de consumi-lo varia bastante dependendo do “gosto cultural” de cada grupo social.

Para a população de baixa renda da capital paraense e dos municípios citados anteriormente, o açaí é consumido como um alimento. Nesse caso, depois das sementes do fruto serem “batidas” em máquinas inox movidas à eletricidade e/ou “amassadas” em máquinas manuais ou com as próprias mãos, o açaí é misturado com farinha d’água ou

de tapioca, geralmente sem açúcar e comido/bebido com peixe, camarão, carne, charque dentre outros alimentos. Dentre as pessoas das classes média e alta da capital paraense, o açaí geralmente é consumido como sobremesa, depois do almoço, na forma de suco (geralmente sem farinha e com açúcar), sorvete ou como qualquer outro tipo de gelado.

No Rio Igarapé Grande, o açaizeiro – a palmeira de açaí – é uma das espécies nativas mais valorizadas pela população local. Visualmente essa palmeira se destaca em relação às demais espécies do lugar, o que caracteriza o que Hiraoka (1993) denomina de “açaização da paisagem”. Conforme Jardim:

O açaizeiro é uma palmeira cujo habitat natural é a Região Norte do país, principalmente as áreas que compreendem os estados do Pará, Amapá e Amazonas. É, tipicamente, tropical e nativa de matas de terra firme, várzea e igapó. Apresenta como característica marcante a capacidade de perfilhamento basal que a difere de outras espécies do gênero (JARDIM, p. 288, 2002)

Periodicamente a população realiza o manejo das áreas de açaizal. Essa prática, segundo Hiraoka (1993), consiste em remover as folhas secas da palmeira, controlar as espécies que competem, espaçar os troncos e controlar o adensamento das touceiras através da retirada de alguns perfilhos, ou seja, retirar alguns “pés” de açaí que estão germinando em demasia. Aliado a essa prática que não causa danos à palmeira e que possui apenas o intuito de aumentar a produção dos frutos (JARDIM, 2002), o açaizeiro é “ajudado” pela ação de peixes, aves e outros animais, que contribuem para a dispersão das sementes da planta, como também, pelo movimento das marés. Além dessa prática, é comum no ato da coleta ou “apanha” de açaí as pessoas espalharem pelos locais de extração algumas sementes do fruto para que as mesmas possam germinar. Na prática, essa “açaização da paisagem”, como citada anteriormente, não é somente fruto da natureza, mas em larga medida “é produto da atividade humana” (BALÉE, 1994 *apud* CARNEIRO DA CUNHA, 2005, p, 17). Portanto, assim como a mandioca estudada por Emperaire (2005), o açaí também é um bom exemplo para se estudar a dimensão cultural de seu manejo.

2.1: Os usos sociais do açaí

Quando se fala em cadeia produtiva logo se deduz a presença do conceito de sociabilidade em razão das relações sociais que evidentemente a permeiam, tanto em seu processo de criação quanto no das dinâmicas sociais intervenientes. Na prática esse termo implica em relações entre parceiros produtivos que, com suas especialidades, contribuem para o alcance dos objetivos em cadeia e para o fluxo do produto final em direção ao mercado. Uma cadeia produtiva – como a do açaí, por exemplo - implica na

afluência interativa de pessoas (ou grupo de pessoas) identificadas, técnica e socioculturalmente, com as atividades expressas no processo, identificadas com o meio ambiente, portadora de saberes nativos, adquiridos pela transmissão de gerações ao longo de sua história na região ou no lugar de pertencimento. É essa característica que nos parece dar legitimidade à existência da cadeia produtiva, e menos por imposição externa.

No tocante à dinâmica da cadeia produtiva na citada comunidade, a extração (ou “apanha” na terminologia local) de açaí geralmente ocorre no período da manhã. Durante três a quatro vezes na semana, os marreteiros - pessoas responsáveis pela compra do açaí, genericamente conhecidos como atravessadores – “passam” de casa em casa (vão à casa dos produtores) encomendando açaí para aqueles que estiverem interessados em comercializá-lo. O marreteiro deixa a quantidade de paneiros – cestas (ou “rasas”) confeccionadas para o armazenamento e transporte dos caroços de açaí - solicitadas pelo “peconheiro” (pessoa que coleta o açaí), na véspera da apanha - momento em que o “peconheiro” realiza o trabalho de coleta dos frutos. No dia combinado para o marreteiro buscar o açaí, os apanhadores de açaí acordam cedo, tomam café e vão para os locais de extração por volta das sete horas da manhã. Em seguida, o açaí é levado pelos marreteiros para ser comercializado nos municípios de Limoeiro do Ajuru, Cametá, Abaetetuba e Belém. Nesses municípios, outros processos se iniciam, possibilitando assim, a participação de novos atores sociais nesse circuito produtivo que dá vida ao “anel” do açaí.

O açaí e demais elementos do açaizeiro – a palmeira de açaí – são utilizados no dia a dia de muitas populações amazônicas. É um fruto que se entrega ao uso social sem restrições, deixando-se usar de forma plena, absoluta e que se coloca a serviço das populações amazônicas, sem impor usos exclusivos e estruturas excludentes. Coloca-se em meio à floresta, nas margens de furos, rios, igarapés e igapós. O açaí é o centro da vida de muitas das *gentes* da Amazônia (PONTE, 2013). Ainda segundo este autor:

O açaí tem múltiplas implicações nas sociedades estabelecidas nesta região, indo desde seu uso enquanto alimento cercado de múltiplas prescrições até a construção da identidade regional, o consumo como motivo estético amplo (música, poesia, crônica, paisagismo, cor) a edificação de instalações provisórias, o uso da medicina tradicional, dentre outros (PONTE, 2013, p. 16).

No Rio Igarapé Grande, além de o fruto ser um dos elementos essenciais na dieta alimentar da população local, os componentes do açaizeiro são também utilizados de diversas formas nas tarefas diárias da população dessa comunidade. Abaixo se destacam os usos mais corriqueiros:

▪ **A vassoura de açaí:** a) as *pencas* do cacho de açaí são extraídas e utilizadas para “rimpar” – bater – em crianças desobedientes; b) como *vassoura* para varrer as casas; c) como estrume para adubar plantas; d) como *cama* para os porcos deitarem e; e) para fazer *boneca* para as crianças brincarem. No passado era muito comum a população do Rio Igarapé Grande confeccionar bonecas a partir da vassoura de açaí para as crianças poderem brincar. O material utilizado para esse fim é denominado localmente de “munheca” – parte do cacho que o fixa à palmeira. Depois de o cacho ser extraído, o material é cortado na forma de uma boneca. Atualmente tal prática não é mais utilizada, pois segundo os moradores a boneca sintética (boneca de plástico, pano etc.) substituiu a boneca de açaí.

▪ **A Fofó:** Da “fofó” (o pecíolo, em outros locais comumente conhecida como fofóia) a população confecciona: a) o *caniço*, uma vara de pesca confeccionada a partir da “tala” da “fofó”. Depois de serem retiradas as folhas, coloca-se uma linha de pesca juntamente com um anzol; b) a *tala* que é cortada em pedaços e depois colocada sobre a grelha onde a população deposita peixe para ser assado no fogão a lenha e; c) para a fabricação de *peconhas* – instrumento onde os apanhadores de açaí colocam os pés para subir no açazeiro.

▪ **As Folhas:** As folhas do açazeiro são utilizadas para: a) *forrar* paneiros; b) cobrir “casinhas” – casas construídas para as crianças amazônicas brincarem; c) para cobrir motor de barcos e rabetas; d) para a confecção de *peconhas*; e) para fazer pequenas *flores* para as crianças brincarem; f) para *embrulhar* e amarrar a “farofa” de peixe assado no moquéim e; g) numa brincadeira de crianças localmente denominada de *bandeirinha* onde duas equipes disputam espaços. Cabe à equipe adversária pegar a bandeirinha e retornar ao seu campo de atuação sem que nenhum integrante da equipe o pegue enquanto este estiver no campo adversário.

▪ **A Barquinha:** a *barquinha* é uma “capa” que protege o cacho de açaí e quando se desprende do cacho tem a forma de uma barca e como flutua sobre a água, a mesma é utilizada pelas crianças da comunidade como se fosse um barquinho onde amarram um fio e ficam puxando sobre a água ou mesmo sobre a terra como se estivesse navegando sobre as águas.

▪ **O Cambiti:** o cambiti é um material coletado da folha do açazeiro. Esse material é cortado em pequenos pedaços e depois dobrados em formato de V invertido. São usados para fixar o chumbo da rede de pesca no fundo dos igarapés para que os peixes não possam passar por debaixo da rede de pesca.

▪ **Os Caroços:** os caroços de açaí após serem “batidos” ou “amassados” quase sempre são usados para a alimentação dos porcos e para servir como adubo de plantas. Depois do beneficiamento do fruto, os caroços são amontoados em determinado local para que possam apodrecer. Alguns moradores, por exemplo, queimam os caroços com o intuito de acelerar esse processo. Depois desse tempo, os caroços são misturados com terra coletada do interior de miritizeiros e são colocados no interior de pequenos paneiros onde são depositadas sementes ou mudas de plantas. Os caroços são também utilizados como bola de gude.

▪ **O Tronco:** o tronco (estipe) é utilizado na construção de casas provisórias, jiraus, passagens, pontes, escadas, paredão - armadilha de pesca – dentre outros. No passado era bastante comum a construção de habitações com esse material.

A nível mais global observamos a utilização de sementes de açaí na confecção de bio-joias, como colares, pulseiras, brincos, chaveiros, dentre outros. Nos comerciais do governo e de lojas da capital paraense; em estampas de vestimentas, como logo de congressos, na música, na poesia etc.

2.2: O açaí no imaginário social local.

A população do Rio Igarapé Grande acredita que o “o açaí casa”. Esse casamento, segundo eles, ocorre quando um peconheiro, isto é, um apanhador de açaí, coleta o fruto utilizando a mesma peconha – instrumento confeccionado com as próprias folhas do açazeiro e que serve para segurar os pés do peconheiro quando este sobe na palmeira de açaí - para apanhar (coletar) açaí branco (*Euterpe oleracea*) e açaí preto (*Euterpe oleracea* Mart.). Tal eventualidade faz com que o açaí mude de cor. Nesse caso, o açaí branco (uma espécie de açaí que tem uma coloração esverdeada) fica com tom de preto e o açaí preto, claro.

Outro fato que contribui para esse *casamento*, segundo os moradores locais, consiste na mistura dos dois tipos de açaí no momento de seu beneficiamento, seja quando é colocado de molho para amolecimento e esterilização - procedimento que consiste em colocar o açaí em um recipiente com água morna -, seja na “batida”, quando por meio de máquina elétrica, manual ou com as mãos o açaí é despulpado,. Esse casamento não é visto com bons olhos pelos moradores do Rio Igarapé Grande, pois segundo eles, há pouco açaí branco e esse número pode ser reduzido caso tal prática seja realizada.

Em nossa concepção, esse relato ilustra a visão de mundo que estes “filósofos” têm sobre si mesmos, ao mesmo tempo em que são tentativas de ver, entender e

perceber o universo (LÉVI-STRAUSS, 1978; 1976) do qual fazem parte. Portanto, longe de serem histórias bobas ou destituídas de significados, evidenciam um tipo de cosmovisão que não é superior ou inferior em relação à nossa sociedade, mas apenas diferenciada. Nesse sentido, não cabe a nós negar ou desconsiderar tal visão, mas sim, compreender e perceber que é mais uma forma de retratar e de explicar os acontecimentos da natureza assim como outros tipos de explicações existentes.

Assim como o estudo desenvolvido por Emperaire (2005) sobre mandioca na Amazônia, o qual evidenciou “que o que está em jogo na conversação e na valorização da diversidade agrícola não se limita ao recurso fitogenético, mas sim ao patrimônio cultural associado (p. 41)”, nosso esforço neste trabalho, mais caracterizado como um ensaio do que propriamente um artigo, em discutir o açaí como patrimônio da cultura material da Amazônia brasileira, deve-se à importância que o açaizeiro assume para o modo de vida dos grupos amazônicos habitantes da região do Baixo Tocantins (Amazônia oriental), onde há grande concentração botânica da espécie, coincidindo com um forte valor cultural no seio dessas sociedades onde se revela também “um patrimônio cultural associado” e que se faz presente na vida cotidiana dessas populações, no que refere à alimentação, na carpintaria local e na própria simbologia.

Devido sua importância para as sociedades locais, o açaí foi transformado, através da Lei número 6.413, de 29 de novembro de 2001, como a bebida e fruta símbolo do Estado do Pará. Nesse sentido, discutir este tema é relevante para que seja valorizado e “guardado” nas mentes coletivas como um patrimônio da cultura material e imaterial dos povos amazônicos, habitantes da região do Baixo Tocantins, onde o açaí é “muito mais que um fruto”, mas a “essência da vida” dessas populações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O consumo do açaí se tornou trans-regional e transnacional. Nesse ir do “lado de cá”, o produto amazônico se transfigura na sua migração sem alterar de maneira significativa seu simbolismo local, embora não saibamos que tipos de transformações possam ocorrer em um futuro próximo (PONTE, 2013) em relação aos segmentos sociais amazônicos que vivem da produção do fruto. Assim, percebemos que apesar do notável processo de globalização pelo qual esse produto amazônico vem passando, notamos que em termos de produção, a organização da cadeia produtiva do açaí é bem tradicional.

Em outro aspecto, acreditamos que o açaí não é apenas mais uma fruta da Amazônia que hoje em dia ganhou o mundo. Como já cantara Nilson Chaves e João Gomes em sua música “Sabor açaí”, tentamos retratar a importância do açaí que, sendo

“muito mais que um fruto”, tem múltiplos usos e significados que são valorizados pelas populações das várzeas amazônicas.

Como já assinalara Ponte (2013, p.159) a singularidade desse fruto fez com que Jesus Cristo retirasse “um grau de fortidão do açaí” e o tornasse um alimento acessível aos seres humanos. Por oportuno, é um aspecto no campo simbólico, interessante para análise. Ao ser indagado sobre o significado do açaí, um amazônida da região do Baixo Tocantins – local de grande concentração botânica de açaí – muito provavelmente falará que o açaí “é tudo”; um “tesouro das várzeas” e dádiva de Deus que os agraciou com esse fruto tão singular. Com a resposta deste interlocutor, “sentimos” o sorriso estampado em cada rosto, seja de uma criança ou de um idoso.

O açaí é, portanto, um fruto poderoso, soberano em relação aos demais, por destacar-se quando misturado com outras “frutas”, invade e toma conta “do pensamento”. Desse modo, um estudo sobre o açaí exige uma análise que seja interdisciplinar, já que o tema envolve uma multiplicidade de usos e de percepções. Nesse sentido, os conhecimentos tradicionais, os saberes e as técnicas nativas, precisam ser valorizados e compreendidos para identificação, sistematização de conhecimento, ideias e práticas sociais. Não necessariamente “o saber em si, mas as condições para sua produção e sua atualização” (CARNEIRO DA CUNHA, 2004 *apud* EMPERAIRE, 2005, p. 40).

Assim, pensamos que cabe à ciência investigar esses saberes tradicionais que estão se instituindo. E como dito anteriormente, voltamos a ressaltar que este trabalho tem um caráter de ensaio etnográfico, mas com a pretensão de avançar, pois a cada minuto surgem novos aspectos que necessitam serem compreendidos pela ciência antropológica e demais áreas do conhecimento.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Territórios da cidadania. Acesso em: <<http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/territoriosrurais/one-community>>.

Disponível em: 19/11/2014.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Introdução. In:____(org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, nº 32, 2005.

CHAVES, Nilson e GOMES, Joãozinho. Letra e Música “Sabor açaí”.

CHAVES, Genisson Paes; CARDOSO, Denise Machado; RENTE NETO, Francisco José dos Santos. O Açaí no Cotidiano da Comunidade da Ilha Saracá (PA). In **ANAIS: V Simpósio Internacional de Geografia Agrária – VI Simpósio Nacional de Geografia**

Agrária". Questões Agrárias na Panamazônia no Século XXI: Usos e Abusos do Território. Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (org.). **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, nº 32, 2005, p. 31-43.

HIRAOKA, Mario; Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In: FURTADO, Lourdes Gonçalves; LEITÃO, Wilma Marques; MELLO, Alex de (org.). **Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993.

JARDIM, Mário Augusto G. A cadeia produtiva do açaizeiro para frutos e palmito: implicações ecológicas e socioeconômicas no estado do Pará. In: VIEIRA, Ima Célia; MURRIETA, Rui Sérgio; SANTOS, Roberto Araújo (org.) **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Belém: Série Antropologia, vol. 18 (2), 2002, p. 287-305.

LEI Nº 6.576, DE 30 DE SETEMBRO DE 1978. Dispõe sobre a proibição do abate de açaizeiro em todo o território nacional e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.soleis.adv.br/acaizeiro.htm>>. Acesso em 09/11/2014

LÉVI-STRAUSS, C. A Ciência do Concreto In: **O Pensamento Selvagem**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1976.

____. **Mito e Significado**. Lisboa: Edições 70, 1978.

PONTE, Romero Ximenes. Assahy-yuricé, iassaí, oyasaí, quase, açã, jussara, manacá, açai, acay-berry: rizoma". 163f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Universidade Federal do Pará. Belém, 2013.