



'Comida do sítio, comida de festa': apropriações e usos alimentares do miriti nos contextos rural e urbano de Abaetetuba, Pará

Fagner Freires de Sousa^{1*}, Camila Vieira-da-Silva² e Flávio Bezerra Barros¹

¹Programa de Pós-Graduação em Agricultras Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará, Avenida Augusto Correia, 1, 66075-110, Belém, Pará, Brasil. ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Vigia de Nazaré, Pará, Brasil. *Autor para correspondência. E-mail: sousa.ffreires@gmail.com

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

Palavras-chave: comida e cultura, sociobiodiversidade, povos ribeirinhos, miriti.

'Farm food, party food': appropriation and food uses of buriti fruit in rural and urban contexts of Abaetetuba, Pará

ABSTRACT. Eating, beyond a biological act, is a cultural act, result from the appropriation of natural resources that, transformed into food, gain the identity of the group that appropriates them. Thus, this study aimed to know the appropriations and food uses of buriti fruit in rural and urban contexts in Abaetetuba, state of Pará, municipality known as the 'world capital of miriti'. To conduct the research, we used questionnaires, non-directive interviews and participant observation, performed with riverine people on Sirituba Island, rural area of the municipality and with mingauleiros of miriti at the 'edge' of Abaetetuba and cooks of the food court of the two latest editions of Miriti Fest. The food uses of buriti fruit were recorded both in the rural context, where it is considered 'farm food' and is part of all meals, contributing significantly to food security and sovereignty of the riverine people, and in the urban context, where it is consumed in the day-to-day mainly in form of porridge and, reframed, it becomes a 'party food' during Miriti Fest. Thus, we conclude that the buriti fruit is part of the food heritage of Abaetetuba, constituting as 'food of all', since it goes beyond the boundaries of the municipality.

Keywords: food and culture, Sociobiodiversity, riverine people; Miriti.

Introdução

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

É assim que a alimentação é regulada pelo ambiente e torna-se capaz de identificar a cultura de um povo ligado a determinado território, pois, como pontuam Contreras e Gracia (2011), a alimentação é distinta entre diferentes sociedades e culturas, sofrendo influências geográfica, moral e religiosa. Nesse sentido, qualificam o ato de comer como um fenômeno cultural e social e, com isso, o alimento, substância nutritiva, transforma-se em comida, que, segundo Da Matta (1986, p. 22, grifo do autor), "[...] é correspondente ao famoso e antigo 'de-comer', expressão equivalente a refeição [...] se

refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade”.

A influência da cultura na alimentação vem sendo reconhecida pelo Estado e, nos últimos anos, passou a compor as políticas de segurança alimentar e nutricional, que vieram a ser reformuladas em 2003, incorporando princípios dos Direitos Humanos à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania Alimentar¹, a qual foi aprovada posteriormente, durante a II Conferência Nacional de SAN, realizada em Olinda, em 2004 (CONSEA, 2009; Maluf, 2011). Dessa forma, segurança alimentar e nutricional passa a ser

[...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (II Conferência Nacional de SAN, 2004 apud Maluf, 2011, p. 19).

À luz dessas informações nos dedicamos a analisar as apropriações e usos alimentares do miriti² (*Mauritia flexuosa*) em contextos rural e urbano. Na várzea amazônica, mais especificamente na ilha Sirituba, em Abaetetuba, Pará, onde esse fruto é resignificado e torna-se elemento fundamental da cultura alimentar ribeirinha, realizamos estudo de cunho etnográfico a fim de entender os processos. Nessa localidade, buscamos identificar o ‘lugar’ do miriti na alimentação, os ‘jeitos e momentos’ de comê-lo e sua importância para a segurança alimentar das famílias. Ultrapassando as fronteiras da ilha, agora em cenário urbano, analisamos as transformações que o miriti, enquanto comida, ganha na cidade de Abaetetuba: no cotidiano, a partir do consumo do mingau, e no ambiente de festa popular, durante nossa participação nas duas últimas edições do *Miriti Fest* (2014 e 2015), festival anual que ocorre no município com vistas a promover a cultura dessa palmeira tão fundamental na vida do povo local.

Alguns apontamentos sobre o campo de pesquisa

Abaetetuba é uma cidade do nordeste paraense, localizada a 01° 43’ 24” de latitude Sul e 48° 52’ 54”

¹Entende-se por soberania alimentar, “o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros, indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos” (Maluf, 2011, p. 23).

²Fruto originário da palmeira de mesmo nome, conhecido em outras regiões do Brasil como buriti.

de longitude a Oeste de Greenwich. Apresenta uma extensão territorial de 1.610,408 km², com uma população estimada em 2015 de 150.431 habitantes, dos quais cerca de 40% moram na zona rural (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE], 2016). A área rural do município é composta principalmente por ilhas, 72 em sua totalidade, das quais 20 foram transformadas em Projetos de Assentamento Agroextrativista, a partir de 2003, uma medida do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e da Secretaria do Patrimônio da União (SPU) para regularizar a situação fundiária dos ribeirinhos, que são reconhecidos como povos tradicionais.

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

O *Miriti Fest* é uma iniciativa da Associação dos Artesãos de Miriti de Abaetetuba (Asamab), a qual conta com o apoio da prefeitura local, governo do Estado e outras entidades. É realizado desde o ano de 2003, anualmente, no final do mês de abril ou início de maio, envolvendo três ou quatro dias de festa. O festival tem como objetivos divulgar a cultura do miriti, movimentar a economia em torno do trabalho dos artesãos e, principalmente, dar visibilidade aos atores locais que todos os dias reinventam o miriti numa espécie de criatividade infinita. A festa acontece na praça da Bandeira, no centro da cidade de Abaetetuba. Reúne algumas dezenas de estandes feitos de miriti para exposição e venda dos produtos dos artesãos; um palco para a realização de shows e apresentações culturais; e um setor de gastronomia com barracas para vender comidas, bebidas e sobremesas, as quais ganham um toque especial, o miriti.

Metodologia

A pesquisa de caráter qualitativo fundamenta-se em dados empíricos coletados em campo – ilha e cidade. A investigação nas comunidades da ilha foi realizada durante os meses de janeiro a maio de 2015, período que compreende a safra do miriti na região estuarina da várzea de Abaetetuba e, portanto, momento em que o miriti figura como elemento indispensável da dieta ribeirinha. A coleta de dados consistiu na aplicação de questionários semiestruturados (Goode & Hatt, 1960), com

perguntas que versavam sobre as formas e momentos de comer o miriti, a importância para a dieta ribeirinha e as significações desse fruto para os sujeitos da ilha. De forma complementar utilizamos a observação participante (Malinowsky, 1976) durante a preparação e o consumo dos frutos, a fim de identificar quem faz e registrar as formas de fazer as comidas que derivam do miriti e apreender como essas comidas são inseridas nas refeições, assim como de identificar traços simbólicos e culturais envolvidos nessa prática alimentar³.

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

Ainda na cidade, empreendemos esforços para identificar os usos alimentares do miriti em um contexto de festa, durante as duas últimas edições do *Miriti Fest*. No festival procedemos um levantamento dos pratos elaborados com o miriti e realizamos entrevistas não diretivas (Michelat, 1987) com as cozinheiras a fim de conhecer um pouco da história delas e dos pratos por elas preparados: se nasceram nas ilhas ou na cidade, quando aprenderam a cozinhar, quem as iniciou na cozinha. E os pratos, com quem aprenderam, como são feitos, por que usar o miriti. Essas foram perguntas que nortearam a conversa com essas mulheres.

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

O miriti é consumido na ilha principalmente *in natura*, 'mole', na forma de vinho⁴ e mingau e com menor frequência como suco ou chopp⁵, 'pratos' que se intercalam entre as principais refeições, a merenda e momentos eventuais. O consumo de miriti se dá predominantemente no inverno, quando ocorrem a safra da palmeira e entressafra do açaí, o que o situa como principal substituto do último na dieta ribeirinha. Isso é recorrente no discurso das pessoas da ilha afirmativas nesse sentido: "a gente toma ele [vinho de miriti] porque no inverno não tem açaí",

"agora no inverno não tem açaí, aí a gente já vai tomar o mingau do miriti", e assim por diante.

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

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

O miriti do bebe

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

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

³ A pesquisa foi realizada mediante autorização dos próprios ribeirinhos das comunidades, por meio da assinatura de Termo de Anuência Prévia por parte dos representantes da Associação PAE Santa Maria da Ilha Sirituba.

⁴ Trata-se, na verdade, de um suco sem açúcar, geralmente consumido com farinha de mandioca.

⁵ Uma qualidade de picolé congelado em sacos plásticos.

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

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

A gente come o miriti

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

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

das principais fontes de energia dos *caboclos* amazônicos, que são chamados *papa-chibé* (Murrieta, 1998, 2001; Orico, 1972).



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

As distinções registradas no consumo de frutos *in natura* e mole, em que o primeiro não é considerado um alimento, uma ‘não comida’, convergem com a dualidade representada por Lévi-Strauss (2004) em *O cru e cozido*, em que retrata o cozimento como a transformação cultural do cru, que antes disso não pode ser considerado um alimento humano, uma vez que as refeições exigem alimentos cozidos.

A gente toma o vinho

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

O vinho é consumido nas principais refeições ribeirinhas, sempre adicionado de farinha de mandioca, a qual absorve o vinho e se expande, formando o tradicional ‘pirão’⁶, o qual é acompanhado por uma fonte proteica que varia entre camarão, peixe, jacaré, frango, carne bovina ou de caças. Embora os ribeirinhos aleguem ter preferência por consumir o vinho com peixe, camarão e caças salgadas, observamos que estas proteínas são menos frequentes em suas refeições, nas quais prevalece o consumo de frango, carne bovina e embutidos, comprados na cidade.

O vinho do miriti, distintamente do de açáí, é considerado uma bebida ‘forte’ e, portanto, é consumido predominantemente no almoço, pois os ribeirinhos ressaltam que não é uma comida adequada para se consumir à noite, assim como não é adequada para se servir às crianças entre zero e dois anos, mulheres de resguardo e em período de lactação e às pessoas com problemas de estômago, por ser ácida e gordurosa, o que pode fazer mal à saúde (Magalhães & Coelho-Ferreira, 2007).

Embora não tenhamos registrado a utilização dos termos ‘reima’ ou ‘reimoso’ em referência ao miriti, podemos considerar que ele é uma comida reimosa, termo que é atribuído para classificar alimentos que apresentam restrições e proibições alimentares, aplicados principalmente a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade (Maués & Motta-Maués, 1978; Murrieta, 1998). Ademias, o miriti vermelho apresenta muitas das características atribuídas aos alimentos vegetais reimosos, apresentados por Maués e Motta-Maués (1978): coloração forte, que diverge do padrão; é mais gorduroso; é mais ácido (azedo).

A gente faz o mingau

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



Figura 2. A) Preparação. e B) Consumo de mingau de miriti na ilha Sirituba.

O consumo do mingau de miriti é quase um ritual nas comunidades da ilha Sirituba, realizando-se diariamente durante a manhã, por volta das 08 ou 09 h, é servido e tomado em vasilhas ou cuias (Figura 2B). O mingau é entendido por todas as pessoas entrevistadas como uma importante refeição, que, embora se considere uma ‘merenda’, não pode faltar de jeito nenhum. Extremamente energético, em virtude de sua composição à base de carboidratos e elevado teor lipídico, é considerado o combustível para o ribeirinho aguentar o dia (no caso, a manhã) de trabalho pesado no mato ou na pesca.

Mesmo assim, há quem diga que o mingau é consumido só para ‘esquentar’ o estômago para receber o almoço, como nos disse o senhor Carlos, ribeirinho de Santa Maria: “a pessoa toma o mingau pra esquentar, pra dar lugar pra comida, né?”, o que é compartilhado por muitos outros que dizem que, no dia que não comem mingau, ficam com um ‘vazio’ na barriga, mesmo após o almoço. A esse respeito, nossa observação converge com a apreensão registrada por Osvaldo Orico sobre o hábito belenense de consumir o tacacá no final da tarde, que muitos consideram um aperitivo a anteceder o jantar, sobre o que expressa “[...] que o estômago da

⁶ Preparo alimentício farináceo apresentando-se na forma de pasta grossa.

gente amazônica, à maneira do coração de Pascal, tem razões que a razão desconhece” (Orico, 1972, p. 38).

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

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

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

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

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



Figura 3. A) Mingauleiro servindo o mingau na ‘beira’. e; B) Ribeirinha consumindo mingau na ‘beira’.

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

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

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

Comprei casa, criei 4 filhos e construí todo meu patrimônio vendendo mingau de miriti aqui na beira (Sr. Lambreta, 81 anos, mingauleiro, Barros & Silva 2013, p. 51-52).

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

Importa dizer que a atividade de vender o mingau de miriti na beira de Abaetetuba, no Pará, carrega uma história, uma memória, uma sabedoria que vem das ilhas e se reinventa na cidade, gerando redes de sociabilidade e trabalho. Todo esse sistema, decerto influencia um modo de vida, uma identidade que se constrói na fronteira entre o campo e a cidade, desvelando o papel da biodiversidade na construção de uma cultura, de um *habitus* (Barros & Silva, 2013, p. 62-63).

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

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

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

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

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

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

Assim, as tradicionais comidas de festa ganham um ingrediente especial, o miriti (Figura 4), que é misturado ao leite, para se fazer o pudim, e ao trigo, para se fazer a empada, que também é recheada com frango ou camarão ao molho de miriti que, no monteiro-lobes (biscoito amanteigado feito de trigo em formato oblongo, tem uma das pontas melada com chocolate e açúcar), substitui o chocolate e, no vatapá, o azeite de dendê; na massa do bolo, mistura-se a polpa do fruto. As cozinheiras são verdadeiras artistas, donas de uma criatividade sem fim, resignificam o miriti e 'dão sabor' à comida, como relata dona Pacheco, uma excelente cozinheira ribeirinha, hoje residente na cidade.

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

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



Figura 4. Algumas ‘comidas de festa’ feitas com o miriti, oferecidas na praça de alimentação do XII *Miriti Fest* 2015.

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

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

Assim, as comidas e bebidas preparadas com o miriti também se transformam em ‘lembrança’, podendo ser compradas e levadas para se consumir fora do contexto de Abaetetuba, pelos próprios turistas que as adquirem como forma de permanecer próximos daquela cultura mesmo ‘de longe’, ou por um terceiro, a quem este presenteará, apresentando e dividindo a cultura outrora experimentada e apreciada. Como ‘lembrança’ do *Miriti Fest*, registramos principalmente os bombons, os licores e o óleo do miriti. As garrafas dos licores que são

verdadeiras obras de arte, apresentando elementos do artesanato também feito com o miriti, são próprias para ‘dar de presente’, como ressalta o vendedor. O óleo, da mesma forma, é vendido como um kit, o qual é apresentado em uma caixa, igualmente produzida a partir do miriti.

Considerações finais

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

Na cidade, o fruto do miriti está presente na feira e carrega o trabalho, os conhecimentos e a história de quem o extrai das várzeas amazônicas, para continuar a ser apropriado pelas populações urbanas, que vão transformá-lo em mingau, bolo, sorvete e uma infinidade de outras comidas, que passam a ser consumidas no cotidiano urbano (caso do mingau) e em momentos de festa, como registrado no *Miriti Fest*, ganhando, assim, diversas significações que aguçam o paladar e a memória e fazem do miriti e seus derivados ‘comida de todos’.

Agradecimentos

Agradecemos aos ribeirinhos e ribeirinhas extrativistas de miriti de Sirituba e aos (às) mingualeiros(as) e cozinheiras de Abaetetuba, por nos permitir conhecer suas formas de se relacionar com o miriti, e à Capes, pela bolsa de estudos concedida ao primeiro autor, durante a realização do curso de mestrado.

Referências

- Barreto G. P. M., Benassi, M. T., & Mercadante, A. Z. (2009). Bioactive compounds from several tropical fruits and correlation by multivariate analysis to free radical scavenger activity. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 20(10), 1856-1861.

- Barros, F. B., & Silva, D. (2013). Os mingauceiros de miriti: trabalho, sociabilidade e consumo na beira de Abaetetuba, Pará. *Revista FSA*, 10(4), 44-66.
- Braga, V. (2004). Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, 6(13), 37-44.
- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional [CONSEA]. (2009). *Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira*. Brasília, DF: CONSEA.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz
- Da Matta, R. (1986). *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, RJ: Rocco.
- Descola, P. (2004). Constructing natures: symbolic ecology and social practice. In P. Descola, & G. Pálsson (Orgs.), *Nature and society: anthropological perspectives* (p. 82-102). New York, NY: Routledge.
- Gilmore, M. P., Endress, B. A., & Horn, C. M. (2013). The socio-cultural importance of Mauritia flexuosa palm swamps (aguajcs) and implications for multi-use management in two Majuna communities of the Peruvian Amazon. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9(29), 1-23.
- Gimenes, M. H. S. G. (2009). O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paraense (Brasil). *Turismo & Sociedade*, 2(1), 8-24.
- Goode, W. J., & Hatt, P. K. (1960). *Métodos em pesquisa social*. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. (2013). *Projeto levantamento e classificação do uso da terra: uso da terra no Estado do Pará* (Relatório técnico). Rio de Janeiro, RJ: IBGE.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. (2016). *Abaetetuba*. Recuperado from <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=150010&search=para|abaetetuba>
- Kollen, H. H. F., Silva, F. M. A., Gozzo, F. C., Souza, A. Q. L., & Souza, A. D. L. (2013). Antioxidant, antimicrobial activities and characterization of phenolic compounds from buriti (Mauritia flexuosa L.f.) by UPLC-ESI-MS/MS. *Food Research International*, 51(2), 467-473.
- Lévi-Strauss, C. (1989). *O pensamento selvagem* (9a ed.) São Paulo, SP: Papirus
- Lévi-Strauss, C. (2004). *O cru e o cozido* (Mitológicas, 1). São Paulo, SP: CosacNaify.
- Magalhães, J. L., & Coelho-Ferreira, M. R. (2007). O Buriti de Ererê (Monte Alegre, PA) e perspectivas para a gestão comunitária. In U. P. Albuquerque, A. G. C. Alves, & T. A. S. Araújo. *Povos e paisagens - etnobiologia, etnoecologia e biodiversidade no Brasil* (p. 115-134). Recife, PE: NUPEEA/UFRPE.
- Malinowski, B. (1976). *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. São Paulo, SP: Abril Cultural.
- Maluf, R. S. (2011). *Segurança alimentar e nutricional* (3a ed.). Petrópolis, RJ: Vozes.
- Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. G. (2012). Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro - PR. *Revista Hospitalidade*, 11(1), 132-150.
- Maués, R. H., & Motta-Maués, M. A. (1978). O modelo da "reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, 77, 120-147.
- Menasche, R., Alvarez, M., & Collaço, J. (2012). *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre, RS: UFRGS.
- Menezes Neto, H. (2012). Que cheirinho bom! O milho para além do comer. In R. Menasche, M. Alvarez, & J. Collaço (Org.), *Dimensões socioculturais da alimentação* (p. 119-134). Porto Alegre, RS: UFRGS.
- Mesquita, F. R., Lima, M. O., Araújo, J. M., Ribeiro, O. A. S., & Craveiro, R. L. (2014). Composição centesimal de frutos típicos da região do Vale do Juruá - Amazônia Ocidental. *Enciclopédia Biosfera*, 10(19), 2849.
- Michelat, G. (1987). Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In M. Thiolent (Org.), *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária* (5a ed., p. 191-212). São Paulo, SP: Polis.
- Murrieta, R. S. S. (1998). O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituí, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 41(1), 97-150.
- Murrieta, R. S. S. (2001). Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituí, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 44(2), 39-88.
- Orico, O. (1972). *Cozinha amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém, PA: UFPA.
- Rosso, V. V., & Mercadante, A. Z. (2007). Identification and quantification of carotenoids, by HPLC-PDA-MS/MS, from Amazonian fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(13), 5062-5072.
- Sabourin, E. (2011). Teoria da reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. *Sociologias*, 13(27), 24-51.
- Santos, L. M. P. (2005). Nutritional and ecological aspects of buriti or aguaje (Mauritia flexuosa Linnacus filius): a carotene-rich palm fruit from Latin America. *Ecology of Food and Nutrition*, 44(5), 345-358.
- Sousa, F. F., Barros, F. B., & Vieira-da-Silva, C. (2015). Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. *Cadernos de Agroecologia*, 10(3), 1-5.
- Vieira-da-Silva, C. (2013) *A (in)visibilidade de uma atividade praticada por muitos: o extrativismo e os canais de comercialização do pinhão em São Francisco de Paula, RS* (Tese de Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Received on March 13, 2016.

Accepted on August 17, 2016.

License information: This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.