

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA**

VALDINA DA SILVA LIMA

**ACARI, TUCUPI, PIMENTA E FARINHA DE MANDIOCA: IDENTIDADE E
PERTENCIMENTO NO MUNICÍPIO DE ALMEIRIM – PARÁ (2012- 2021).**

ANANINDEUA

2023

VALDINA DA SILVA LIMA

ACARI, TUCUPI, PIMENTA E FARINHA DE MANDIOCA: IDENTIDADE E
PERTENCIMENTO NO MUNICÍPIO DE ALMEIRIM – PARÁ (2012- 2021).

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como quesito para obtenção do grau de
Licenciatura em História pela Universidade
Federal do Pará, Campus Ananindeua.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Sidiana da Consolação
Ferreira de Macêdo

ANANINDEUA

2023

AGRADECIMENTOS

Chegar até aqui não foi tão fácil como eu pensei, porém as pessoas que estavam comigo a todo momento me lembravam que eu não estava sozinha, ônibus lotados as 16 horas para chegar no campus no horário enfrentando sol, chuva cansaço, mais insiste não desistir a força dos amigos do fundão como nos chamavam porque sentávamos no fundo da sala ninguém largando a mão de ninguém também foi fundamental.

Agradecer a minha orientadora e professora Sidiana Ferreira da Consolação de Macêdo que me inspirou bastante na escolha desse tema. Pois sem a sua orientação não seria possível apesar de adorar o tema. Muito obrigada de coração.

Agradecer também a minha grande amiga e companheira de todas as horas a professora Shirley Santos que pegava de mais no meu pé para não desistir.

A Minha família em Almeirim que foi essencial para essa pesquisa, Valdineia Lima obrigada pela força.

Agradecer aos moradores de Almeirim pela participação nas entrevistas seu João o vendedor, seu Rubilota, seu Arlindo Vasconcelos, Professora Dieni Sousa e Jhonatan.

Ao grupo ALERE pelas discussões enriquecedoras com temas maravilhosos que contribuíram para a escolha do tema.

Agradecer também professora Edilene Neres (Cais Acadêmico).

Agradecer também ao Luiz Sávio, Dekanil e Otacimar pela contribuição na pesquisa.

RESUMO

Este trabalho apresenta a importância do acari e da farinha de mandioca para formação cultural e identitária do Almeirinense, que através do hábito de comer o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca externam orgulho, identidade e pertencimento dos moradores do município de Almeirim/PA. Que através da valorização da memória a um resgate da identidade cultural e social. 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. A metodologia favoreceu a história da alimentação e a antropologia para uma maior compreensão desses costumes alimentares, no município 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.

ABSTRACT

This work presents the importance of acari and cassava flour for the cultural and identity formation of Almeirinense, which, through the habit of eating acari with tucupi, pepper and cassava flour, expresses pride, identity and belonging of the residents of the municipality of Almeirim/PA . That through the valorization of memory, a rescue of cultural and social identity. 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 methodology favored the history of food and anthropology for a greater understanding of these eating customs, in the municipality from 2012 to 2021. Given the evidence and dialogues with the interviewees, it was possible to see how much acari and cassava flour represent pride, identity and belonging of the residents of Almeirim.

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

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa do Município de Almeirim.....	9
Figura 2 - Acari na canoa.....	17
Figura 3 - A acarizada da família Camelo	20
Figura 4 - Cartaz FEARCA 2012.....	22
Figura 5 - Casa de Farinha Municipal	25
Figura 6 - Casa de Farinha Familiar	26
Figura 7 - Mestiçagem do Acari	27
Figura 8 - Café da manhã na feria	28
Figura 9 - Reportagem do Jornal Folha	31
Gráfico 1 – Frequência do consumo do Acari	29
Gráfico 2 - Precificação do Acari.....	32

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

FEARCA	Feira da Cultura de Almeirim
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
SEPOF	Secretaria Municipal de Planejamento Orçamento e Finanças
SEDEC	Secretaria Executiva de Desenvolvimento Econômico
SEMA	Secretaria Estadual de Meio Ambiente
IMAFLO	Instituto de manejo e Certificação Florestal e agrícola
IFT	Instituto Florestal tropical

SUMÁRIO

1	APONTAMENTOS INICIAIS – ENTRE MÉTODO E CONCEITOS	8
1.1	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PARÁ POSSIBILIDADES PARA DISCUSSÃO	12
2	CAMINHO DA PESQUISA, ENTRE VIVÊNCIAS E CULTURA ALIMENTAR.....	15
3	ACARI FORMAÇÃO DE IDENTIDADE CULTURAL.....	17
4	ACARI, CONSUMO E ECONOMIA.....	30
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	33
	REFERÊNCIAS	34
	APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO.....	37
	APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA.....	38

1 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, como 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).

No dia 23 dezembro de 2021, ocorreu a minha primeira observação sobre a contribuição do acari¹, com tucupi, 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 que compartilham a cultura alimentar do município.

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 (Amorim, 2010. p. 15)

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

¹ Acari – é uma espécie de água doce que pertence à ordem Siluriformes e à Família Loricariidae. Exibe comportamento predominantemente sedentário. Apresenta o corpo coberto de placas ósseas e possui a boca localizada na região ventral semelhante a ventosas rodeadas por lábios expandidos que exibe um par de barbilhões. A coloração é marrom escura com pequenas listas irregulares por todo o corpo (Ferreira *et al*, 1998; Santos *et al* 2006)

dos distritos de Almeirim, Arumanduba e Monte Dourado, permanecendo assim desde dessa data (IBGE, 2005; SEPOF, 2008). O município é um importante ponto de referência na navegação hidroviária do rio Amazonas, sendo muito frequentado por balsas de carga, barcos e navios de madeira e ferro, além de cruzeiros turísticos, que passam ao longo do rio Amazonas em direção a Santarém e/ou Manaus. Como se observa na figura 1, na área verde é Almeirim uma extensão muito grande no mapa.

Figura 1 - Mapa do Município de Almeirim



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

Almeirim, portanto, foi local de observação desse trabalho. Uma vez que o acari e a farinha de mandioca são essenciais para a formação de identidade socioculturais dos almeirinos, pois o hábito alimentar de comê-los influenciou e influencia o desenvolvimento na formação da identidade cultural. Pois, o pescado está relacionado diretamente com os costumes e hábitos alimentares dos moradores locais, ribeirinhos do município. Além de trazer uma enorme contribuição socioeconômica para região, que com a valorização da cultura alimentar aumentou o consumo do acari e da farinha de mandioca. Para os moradores a comida é a expressão da cultura não só porque é produzida, consumida, mas principalmente por uma questão de escolha, gosto e preferência.

Este trabalho justifica-se na medida que analisa por meios dos pressupostos da história da alimentação, da antropologia, história oral e de trabalho de campo, a contribuição dos costumes alimentares de comer o acari e a farinha de mandioca para formação de identidade e pertencimento.

Primeiramente, a motivação desse trabalho vem da minha origem natal, minha amada Almeirim, onde presenciei todo esse processo de formação de identidade cultural no município o acari com a farinha de mandioca, sempre fez parte do estilo de vida dos almeirinos, tornando-se assim principal gerador das práticas, hábitos e costumes que os unem e os mobilizam. Como estudante de história notei uma mudança na estrutura de pensamento dos indivíduos em relação a essa comida que era um alimento diário tornou-se tradição carregada de identidade, orgulho e pertencimento.

Nesse sentido, Roberto Da Matta pontua que “comida é tudo aquilo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (Da Matta, 1986, p. 55). Logo, o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca proporciona um imenso prazer aos que degustam. Segundo Eunice Maciel (2005, p. 54) “o que se colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como código de reconhecimento social”. Por isso, é repleto de símbolos e significados.

Braga (2004) ressalta, à luz dessas afirmações, pode-se apontar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificação, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhe atribui. 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 também para uma realidade não só paraense mais também brasileira dentro desse cenário da cultura alimentar e formador de identidade.

No livro, Sidiana Macedo (2014) nos leva ou melhor nos transporta a um Pará, que ainda temos nos rios seus principais meios de transportes para abastecimento de alimentos das cidades no Pará do médio e baixo amazonas por balsas ou barcos que trazem para as cidades paraenses alimentos como: arroz, feijão, café, óleo entre outros. Almeirim é uma dessas cidades que é bastecida por balsas que trazem a maior parte da alimentação que a comunidade consome de Belém, Monte alegre e Santarém. 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.

Embora, a sociedade almeirinense tenha o hábito de comer acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca há gerações uma tradição antiga ancestral, o município não possui nenhum registro sobre a sua cultura alimentar em livros, por isso a importância desse trabalho para a sociedade, em razão disso quando souberam da pesquisa a comunidade ficou interessada em compartilhar suas memórias e lembranças familiares sobre a comida que os unem na feira, nas casas, nos restaurantes. Apesar de todos os avanços relacionados a alimentação a comida em Almeirim resisti as novas invenções. Este trabalho narra 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?

Na sua tese Sidiana Macedo (2016), enfatiza que as técnicas e práticas alimentares que hoje nos identificam tem raízes ancestrais, que se alimentam de peixe, carnes de caça, mariscos acompanhados da farinha de mandioca que é base da alimentação do ribeirinhos, indígenas e caboclos da Amazônia, hábitos que herdamos dos nossos antepassados então “a alimentação dos grupos indígenas no Pará e ao longo do Brasil era composta pelo que a natureza podia oferecer em toda a sua variedade e singularidade” (Macedo, 2016, p. 164). Assim sendo, defendo a hipótese que a formação cultural dos indivíduos de Almeirim se deu através do hábito alimentar de comer acari, com tucupi, pimenta e farinha de mandioca.

Para entendermos a diversidade cultural alimentar na Amazônia é imprescindível falarmos da herança ancestral que herdamos dos indígenas que até hoje habitam a região da Amazônia. Na região de Almeirim temos os povos Aparai e Wayana que estão distribuídos no baixo rio Paru. Dessa ancestralidade é atribuída a identidade e o pertencimento dos Amazônidas/almeirinense. Portanto resgatar a história é visitar o passado trazendo hábitos, costumes e crenças que herdamos e compartilhamos a gerações como forma de compreender e aprofundar as nossas raízes de quem somos e de onde viemos

Este trabalho está dividido em duas partes, além da introdução e das considerações finais. Na segunda parte procuramos apresentar a respostas dos entrevistados entre caminhos da pesquisa, entre vivências e cultura alimentar no município de Almeirim, como também o acari como formação de identidade cultural através da história da alimentação. Na terceira parte destacamos a importância do acari para a economia do município através da venda e pesca do pescado na feira e restaurantes.

1.1 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PARÁ POSSIBILIDADES PARA DISCUSSÃO

Para entender e compreender a formação da cultura alimentar no município de Almeirim como identidade cultural trago para essa discussão alguns autores que são essenciais para a historiografia amazônica, como: Murrieta, (2001), Macedo (2014; 2016), Picanço (2017). Esses autores trazem importantes contribuições para compreendermos os hábitos alimentares dos ribeirinhos e caboclos da região. Hoje, discute-se na academia, nos programas de televisão a culinária da Amazônia que é rica em ingredientes regionais como: a farinha de mandioca, tucupi e o pescado, por isso, defendo essa temática que apresenta forte influência indígena, comida que tem em suas composições, técnicas e práticas de fazer diferenciada na região amazônica, 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 a comida nos leva as abordagens de Montanari (2009;2013), em comida como cultura e o mundo na cozinha: história, identidade, trocas. No qual o autor ressalta os valores do sistema alimentar não como termo de naturalidade, mas como resultados de representações no processo culturais através de transformações. Compartilhando também as ideias de Sidiana Macêdo (2016) *A Cozinha Mestiça: Uma história da alimentação em Belém* (fins do século XIX – e meados do século XX), onde a autora traz uma reflexão sobre a formação da cozinha regional identitária partindo da culinária original indígena como tradição como um hábito depois tornando-se uma comida tradicional típica mestiça do paraense com participação indígenas, africana e europeia, vamos de encontro também as ideias de cozinha de Maria Eunice Maciel (2005) entendendo a identidade social como um processo coletivo e dinâmico.

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 ribeirinhos na Amazônia. Desta forma, as escolhas alimentares são resultado de uma relação multidirecional, na qual os elementos impactados acabam tornando-se impactante, em termos estratégicos, eles podem ser manipulados consciente ou inconscientemente.

Rui Murrieta (2001) no 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. Hoje em Almeirim, o

acari representa escolha, preferência pois, sempre que se faz um churrasco tem que ter o acari, percebi esse processo em 2021-2022 quando fui fazer a pesquisa.

Para Massimo Montanari (2013) a comida é cultura porque o homem escolhe o que comer, escolhe as técnicas de preparo seja assado ou cozido. Nesse sentido, no momento em que, o homem escolhe o que consumir, compartilhar e, se sociabilizar nas festas, reunião em família representa identidade cultural. 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).

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) em sua tese *A cozinha Mestiça*, ao descrever o tacacá, o pato no tucupi, a maniçoba que no decorrer do tempo se transformaram em 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” (Montanari, 2008. 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”. Pois esses dois alimentos ao serem compartilhados tornam-se elementos de identidade e pertencimento. 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 minhas 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 almeirinoses, 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 que a comida traz, 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 equiparada a uma linguagem de comportamento e convívio nesse sentido a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica. Dessa forma 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 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 flande², em Prainha, Monte Alegre e Santarém na grelha. Quando o acari é assado no flande o mesmo mantém-se húmido, macio, saboroso. Desse modo, para Carneiro (2005), a espécie humana 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.

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

2 CAMINHO DA PESQUISA, ENTRE VIVÊNCIAS E CULTURA ALIMENTAR

As fontes utilizadas são o Jornal o Palhal, o Cartaz da FEARCA de 2012, as entrevistas dos moradores no município de Almeirim sobre a formação da identidade e pertencimento através dos signos alimentares, o acari e farinha de mandioca. O trabalho está dividido entre entrevistas física no município e respostas do formulário via facebook. Segundo Thompson (1998), há vários tipos de entrevistas as que são feitas de formas amigáveis e informais e até as mais formais controlando as perguntas para se obter melhores resultados para a pesquisa.

Com base na definição das escolhas e perfis dos entrevistados e também pela amostragem das pessoas com relevância dentro do processo histórico de acordo com a definição da pesquisa, Verena Albert ressalta que

Através da pesquisa, é possível por exemplo, situar com bastante clareza a atuação de determinado entrevistado no contexto das preocupações acerca do tema e prepara-se para dele obter um depoimento de grande valor para a pesquisa, formulando perguntas enriquecedoras para o diálogo e reconhecendo respostas significativas (Albert, 2004, p. 82).

Assim, as respostas obtidas contribuíram de forma significativa para o trabalho, a segunda parte, foi realizada através de formulário disponibilizado na plataforma do Facebook, onde os participantes da pesquisa realizaram seu preenchimento com 7 questões objetivas e direta. Obtive 48 respostas com idade entre (15 e 61 anos). Segundo Gil (2002) o formulário é uma técnica de investigações com questões que tem como propósito obter informações. Para Antônio Severino (2013) a pesquisa de campo, o objeto e a fonte são abordados em seu próprio ambiente de pesquisa.

Foram selecionados 5 indivíduos, seu João atravessador com 61 anos (vendedor) de acari na feira, seu Antônio dono de restaurante conhecido como seu Rubilota com 64 anos, Arlindo Vasconcelos com 46 anos secretário da secretária executiva do desenvolvimento econômico de Almeirim, Dieni Sousa professora com 53 anos e Jonathan estudante de 36 anos todos moradores de Almeirim que aceitaram participar da pesquisa. Todos os nomes citados são verdadeiros e todos os entrevistados deram permissão para publicação.

Os indivíduos foram selecionados por entendermos que todos participaram dessa mudança histórica no decorrer do tempo vivenciaram toda a transformação alimentar do acari com a farinha de mandioca como: o aumento do pescado e da farinha de mandioca, assim como também participaram da mudança estrutural de uma formação de consciência histórica no que tange esses dois signos alimentares. Além de conterem informação que contribuíram para essa pesquisa.

De acordo com Bardin uma análise é

Um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens indicadores (quantitativos, ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) dessas mensagens (Bardin, 2011, p. 42).

As entrevistas foram gravadas via áudio, imagens, também será utilizado o Jornal “Palhal”, hoje extinto, onde ressalta o aumento do pescado na região de Almeirim. Além disso, serão utilizadas imagens cedidas pelos entrevistados e participantes da pesquisa física e via Facebook. A utilização da metodologia da coleta nos possibilitou observar as concepções dos entrevistados com relação a vivência do cotidiano em relação a história alimentar individual ou em grupo desses indivíduos.

A partir dos indícios colhidos desses sujeitos históricos entrevistados procuramos analisar através de suas respostas os questionamentos sobre a culinária na formação identitária, hábito alimentar, desenvolvimento socioeconômico e intensificação do consumo. Para entendermos melhor esse processo a pesquisa fez uso da história oral como recurso de coleta e registro de informações estabelecendo vínculos e valorizando a memória dos sujeitos, “a história oral é um procedimento, um meio, um caminho para a produção do conhecimento histórico” (Delgado, 2006. p. 16) buscando no passado caminhos respostas para o tempo presente

A história oral é um procedimento metodológico que busca, pela construção de fontes e documentos, registrar, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões e interpretação sobre a História em suas múltiplas dimensões: factuais, temporais, espaciais, conflituosas, consensuais. Não é, portanto, um compartimento da história vivida, mais, sim, o registro de depoimento de história vivida (Delgado, 2006. p.15).

Os depoimentos dos entrevistados sobre hábitos e costumes alimentares como formador de identidade regional, a comida representada pelo acari e farinha de mandioca como símbolos de representações e práticas alimentares nos trás a apresentações culturais de Roger Chartier que:

[...]uma dupla via abre-se assim: uma que pensa a construção das identidades sociais como resultando sempre de uma relação de força entre as representações impostas pelo que detêm o poder de classificar e de nomear e definição, de aceitação ou de resistência, que cada comunidade produz de si mesma; outra que considera o recorte social objetivado como a tradução do crédito referido à representação que cada grupo dá de si mesmo, logo a sua capacidade de fazer reconhecer sua existência a partir de uma demonstração de unidade (Chartier, 1991.p. 183).

Sendo assim, o almeirinese, faz da alimentação a sua representação de unidade, fazendo reconhecer como grupos, como comunidade, reforçando a sua identidade e pertencimento através do acari e da farinha de mandioca.

3 ACARI FORMAÇÃO DE IDENTIDADE CULTURAL

“O acari (*chaetostomus*) é um peixe cascudo que se apanha na cabeceira dos igarapés em grandes quantidades enche-se a canoa com ele e transportasse-se vivo para venda” (MORAIS, 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 vá para a beira do cais para conseguir comprar o seu 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, o acari é doado ou é 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 seus principais valores há gerações, uma tradição que ultrapassa as fronteiras entrelaçando heranças na região Amazônica. O acari é um peixe típico de água doce estão

presentes, em vários lagos da região de Almeirim. 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.

Almeirim, passou por várias mudanças no decorrer do tempo com ocupações, tem em sua origem povos indígenas, 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). Logo, acari, cascudo, bodó, são tantos nomes e apelidos que não se sabe o 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 que segundo o programa “Sabores e Saberes da Floresta” que foi ao ar 7 de agosto de 2020, retrata os hábitos dos caboclos ribeirinhos do meio e baixo Amazonas através da alimentação e seus costumes alimentares. Para Thiago Castanho “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.

Segundo Gabriela Carneiro em entrevista para o blog o Boto de Santarém “os ossos e espinhas ajudam a reescrever a história da Amazônia” pois os povos antigos já os consumiam, essa é uma tese levantada pela professora Gabriela Carneiro para provar a existência e a presença desses indivíduos na Amazônia principalmente nessas regiões onde tem a presença constante desses peixes acari, tamata, pirarucu, aruaran entre outros. Sendo assim, o que nos diferencia dos povos tradicionais quando os assamos é a grelha colocada no fogo. O acari e a farinha de mandioca, fazem parte dos hábitos alimentares dos ribeirinhos e de toda uma comunidade de Almeirim.

O hábito de comer o peixe com pimenta e farinha de mandioca possivelmente pode ser uma herança indígena devido a nossa ancestralidade, 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” (Macedo, 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 passar 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 hoje o mesmo não tão consumido como era antes, o cheiro 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 que possui uma condição econômica melhor.

Portanto, é dessa transformação identitária que se constrói a Amazônia, no correr de seus rios, com suas histórias com seus cheiros, gostos, prazeres, culturas. Lugares e espaços construídos como resultado de vida de pessoas, dos grupos que ali vivem da forma que trabalham, de como produzem, de como transformam o espaço em lugar de memória, identidade e pertencimento. Para o almeirinese, sua identidade é formada principalmente pela cozinha o cheiro gravado na memória 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 que lembra cultura principalmente quando falamos de comida, recorremos a memória principalmente a afetiva e não teria como falar da cultura alimentar do acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca sem as memórias, seja individual ou coletiva onde os sujeitos chegam a compartilhar suas crenças, representações e lembranças como evidenciado na fala 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 a memória dos pais, enfatizam a importância do acari como cultura para a mesma. A imagem a baixo representa a famosa acarizada em família, o acari assando no quintal enquanto a família espera na mesa para se servir compartilhando histórias e lembranças ou matando a saudade.

Figura 3 - A acarizada da família Camelo



Fonte 3 - Eu Amo Almeirim, 2023

Michel Polak enfatiza sobre a memória que

Podemos, portanto, dizer que a memória é um elemento constituinte de sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (Polak, 1992. p.5)

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). Costumes esses que em Almeirim, vão do peixes vivos vendidos nas caixas até os clientes e daí para a mesa. O acari é vendido vivo, pois os almeirineses não compram o peixe congelado, é um hábito que faz parte da cultura do município, por esse motivo o peixe é vendido cedo e nos últimos anos fica mais difícil consegui-lo devido ao aumento do consumo e da procura. Assim, “o conhecimento local e a cultura dos pescadores apresentam fontes informação que podem ajudar a melhorar a gestão das pescarias artesanais desta espécie de notada importância para região (Lima, 2020, p. 20). Desse, os pescadores estão colaborando para a preservação do pescado na região.

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 dá covid19, o pescado se fez presente na alimentação dos moradores representando uma das principais fontes de alimento da região. O acari e a farinha de mandioca fazem parte do costume alimentar dos moradores do município. Almeirim, mesmo com toda variedade de pescado como: surubim, filhote, pirarucu, dourada, pacu entre outros, além da carne, frango e camarão na feira, o almeiriense opta pelo cascudinho. O peixe é comum em igarapés e rios do Estado do Pará, sendo um dos principais alimentos na mesa dos ribeirinhos. O cascudinho apesar do aspecto do peixe revela-se um potencial econômico e nutricional.

Nos últimos anos Almeirim ficou conhecida como a cidade da cantora Joelma da Banda Calypso, quando Jonathan fala da cultura do município o mesmo ressalta que

Almeirim não é conhecido só por ter a Joelma da Calypso como filha da terra, como o queijo daqui é uma maravilha, mas também pelo acari que conquistou a sua fama por todos os lugares do Brasil é um peixe conhecido, sei bem que em outros lugares ele tem um outro nome bodó, mas o acari tem seu lugarzinho nas tradições das comidas típicas do Pará (Jonathan, 2021).

Hoje 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, e essa distinção é percebida logo, no momento em que se pergunta onde tem aquele acari assado para comer. Esses dois signos acari e a farinha de mandioca representa a cozinha do almeirinese, como ressalta Maria Maciel (2005, p, 54) a alimentação, quando constituída como cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. De fato, hoje essa alimentação nos distingui quando falamos de onde somos, logo o outro responde ah! de Almeirim a terra do acari.

Devido a Amazônia, oferecer uma variedade de ingredientes típicos como a mandioca e seus derivados, por representar técnicas de preparo ancestral tornou-se atração para os chefes de cozinha do Brasil e exterior tornando-se assim patrimônio cultural dos Estados e Municípios, pois, a mesma representa a identidade dos paraenses. Um alimento que faz parte da cozinha do almeirinese ha gerações. Como ressalta Macêdo (2014) “a farinha era alimento de origem indígena bastante consumida pela capital e interiores do Pará”. Para, a autora tinha a função de prato principal ou complemento alimentício (Idem, p.68). Digo que a farinha ainda hoje tem a função de prato principal e acompanhamento para muitos paraenses, principalmente nos interiores.

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 que os levam para a vida toda, podem ter a mesa arroz, feijão, carne ou frango, porém a

preferência é do acari. Portanto, o “hábito é um conjunto de predisposições mantidos e reproduzidos por atores sociais e ao mesmo tempo são conjuntos de representações, percepções e apresentações simbólicas de uma identidade” (Bourdieu, 2021, p. 113).

Por outro lado, Murrietta (2011) 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

Depois dessa feira a valorização do pescado e da farinha de mandioca só cresceu, tanto no consumo quanto no preço desses alimentos que são consumidos diariamente em Almeirim. Das caixas de peixe no cais, à venda nas barracas da feira do acari até a refeição em família, o acari que para muitos é só um peixe uma iguaria para o almeirinese é uma comida local, tradicional. Ao desembarcar na cidade já se senti de longe o cheiro (pitiu) do acari assando na folha de flandres, o pitiu 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 por onde andam sempre tem alguém assando o peixe.

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 comer acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca e para os mesmos representa uma identidade cultural. Nesse sentido, a comida é entendida como cultura tradicional com uma expressão direta de pertencimento social,

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (Montanari, 2013, p. 16).

Acreditamos, que pelo homem ter o poder de escolha e comer o que quiser é um dos motivos pelo qual o acari e a farinha de mandioca vem sobrevivendo cada vez mais forte na cultura almeirinese. Pois vivemos em um mundo globalizados com tantas ofertas de alimentos industrializados nos mercados influenciando diretamente na cultura dos indivíduos que muitas vezes se torna uma competição desigual. A venda do pescado aumentou nos últimos anos 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).

Durante as entrevistas, observamos o orgulho dos moradores de Almeirim ao falar do acari e da farinha de mandioca como das práticas alimentares do município, e da preocupação com a preservação do pescado, pois segundo o entrevistado, os mesmos não sabem o que seria da cozinha sem o cascudinho. Devido a procura, o surgimento de restaurantes, exportação clandestina, e a economia de subsistência para muitos moradores. O consumo do peixe aumentou, a preocupação em preservá-lo com medidas tomadas tanto pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente (SEMA) e também pela prefeitura foi essencial para a manutenção e preservação do pescado segundo o entrevistado.

A partir de 2012, o acari e a farinha de mandioca que era uma comida restrita a sociedade carente com menos renda passou a fazer parte da cozinha de todos os moradores de Almeirim. Uma alimentação com raízes históricas, uma tradição cultural carregada de identidade e pertencimento, sendo assim, a prefeitura em 22 de agosto de 2012 resolveu que o tema seria “Acari, alimento, sustentabilidade, tradição e cultura de um povo”, representação cultural, que até então ainda não tinha alcançado o seu reconhecimento cultural. 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.

Ao entrevistar seu Rubilota, percebi que ele ao se referir ao cartaz 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”. A sociedade percebeu a importância de valorizar a alimentação e através desses dois signos atribuiu sentidos e significados a cultura alimentar a uma história cultural local.

Com o aumento e procura do pescado e da farinha em 2012, foi construída a casa de farinha semi-industrial do município de Almeirim, para os agricultores que não os tinham em seus sítios casa de farinha, forno, e outros utensílios, 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 para triplicar a produção da mesma na 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 Sidiana 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 se une famílias, vizinhos, comadres, cachorros ao redor da casa de farinha. Sendo um alimento de origem indígena, dela se aproveita tudo da maniva ao tucupí, faz-se mingau, caribé, beiju, tapioca, carimã entre tantos outros produtos. É um alimento ancestral.

Ainda mais, que 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).

A mandioca mantém ainda hoje mantém a sua importância em todo o território nacional, entretanto, foi na Amazônia/Pará que manteve e mantém a sua ancestralidade com maior relevância, pois o Pará é uns dos maiores produtores de farinha de mandioca do Brasil, tendo como município de Acará como o maior produtor de farinha da região Nordeste, além de Bragança, entre outros que seguem abastecendo a capital e outras região do Brasil. Parafraçando Macedo não é exagero dizer que por causa da mandioca se construiu a Amazônia/Pará. Na figura abaixo a imagem da casa de farinha que mostra a importância e a valorização da mandioca no município.

Figura 5 - Casa de Farinha Municipal



Fonte 5- arquivo pessoal Dekanil, 2012

Quando falamos na formação da cultura alimentar dos almeirinese além de ver como tudo começou, percebo também como tudo termina em um encontro familiar, comensalidade e convivialidade com amigos para comemorar ou contemplar um acontecimento importante e saborear um alimento que estamos morrendo de vontade de comer.

Figura 6 - Casa de Farinha Familiar



Fonte 6 - Arquivo pessoal da autora, 2018.

Concordando com Montanari (2013), a identidade não existe no início, mas no percurso como a fincamos no chão as nossas raízes, assim como uma planta não podemos ser apenas o fruto, mais principalmente a raiz quanto mais funda no chão, mais fixa fica. Para o almeirinese, esses signos são as suas raízes, seu orgulho ficado no solo. Portanto, nossos hábitos alimentares fazem parte de uma cultura repletos de significados e representações. Em Almeirim tem um ditado “que o almeirinese raiz já nasce comendo acari não tem idade nem hora” é uma tradição que vem de berço compartilhada ha gerações.

Para Braga (2004, p. 39) “a cultura alimentar não diz respeito apenas aquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como novos hábitos”, ademais

Embora a sociedade de Almeirim/PA anseie pela mudança no cenário local para o desenvolvimento, é a favor da manutenção da reprodução da cultura das tradições sociais históricas. Mantendo assim as tradições e eventos mais importantes como: festival do acari, castanha, dourada e camarão (IMAFLORE; IFT/PA, 2010. p. 17).

As identidades culturais com suas representações contextualizadas de um cenário onde as tradições passam pelo processo de desenvolvimento socioeconômico é importante para a sociedade manter as suas tradições culturais e históricas. Assim como, “As histórias que contamos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de trocas, de cruzamento, de contaminação” (Montanari, 2013, p. 189).

Como resultado, dessa contextualização Almeirim, vem passando por esse processo de trocas, cruzamentos e contaminação na alimentação pois, a culinária oferece o acari assado, cozido com verduras e cheiro verde, cozido ao tucupi, acari assado e recheado com a sua ova e legumes e o bolinho de piracuí. Piracuí (farinha de peixe produzida a partir do cozimento de vários acaris que depois de cozidos tem a sua carne separada das cascas ou carapaças é torrado no forno de farinha.). Acari cozido, assado, escalado, salmourado com jerimum, são tantas as formas que pode ser feito, mas o sabor é inconfundível assim como sua importância para o povo do meio rural do município de Almeirim.

O cascudinho passou pelo processo de mestiçagem no decorrer do tempo como podemos perceber na imagem abaixo com o molho de tucupi com suas várias formas de preparo que vão incorporando outros ingredientes, esse processo de mestiçagem ocorre em vários pratos típicos do Pará, nenhuma uma alimentação está livre dessa mistura que representa a nossa formação cultural alimentar indígena, africana e europeia.

Figura 7 - Mestiçagem do Acari



Fonte 7 - 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 vive da pesca do pescado. O acari é um peixe muito saboroso, que, por muitas vezes, é o único alimento que o ribeirinho tem durante o defeso ou no inverno amazônico devido a escassez, maré alta é por muitas vezes o sustento de famílias que por falta de emprego na cidade, migram para o interior para viver da pesca.

Logo, passam a viver do que o campo oferece, além de ser o único trabalho para quem vive no interior e que muitas vezes não conseguem trabalho na cidade, e, é através da pesca do

acari que o filho do ribeirinho tem a possibilidade de ir para a cidade tentar um futuro melhor através dos estudos, pois quando o pescador vem trazer o acari traz consigo também os filhos para estudarem na escola do município principalmente os que fazem o ensino médio.

A feira do acari (praça de alimentação) é o local específico para venda de acaris assados frequentada por dezenas de pessoas diariamente 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 esse peixe. Muitas pessoas ao invés de tomar um delicioso café da manhã, preferem comer de 1 a 2 acaris assados acompanhados com um molho de limão, tucupi, pimenta e uma boa farinha d'água, e isso já faz parte da cultura alimentar do povo de Almeirim e é consumido continuamente por várias gerações. Na feira do acari, nunca é servido o acari de outra forma, tais como cozido ou preparado diferente, assim como na feira o acari é servido só assado no flande.

Segundo as respostas do formulário vinte 20% das pessoas responderam que tem o hábito de comer o acari como café da manhã na feira, ou nos restaurantes como demonstra a imagem abaixo não é só os moradores de Almeirim que apreciam comer o acari ao amanhecer da hora, mas quem visita a cidade também compartilha o hábito alimentar.

Figura 8 - Café da manhã na feria



Fonte 8 - Arquivo pessoal, família Silva, 2021

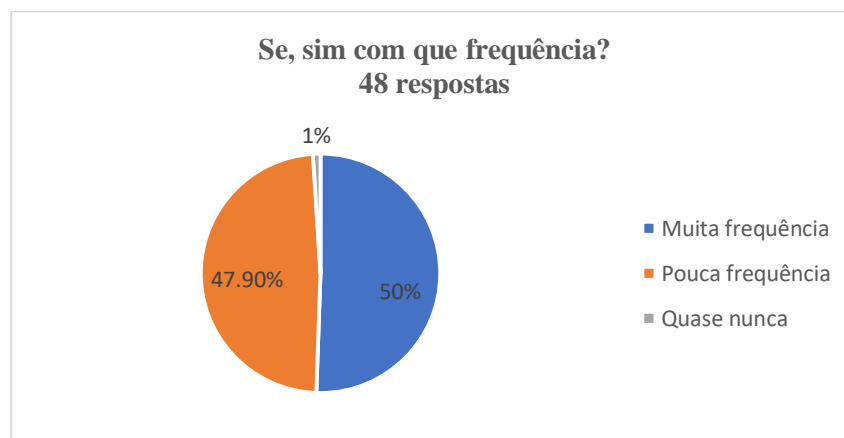
De acordo com (Murrieta, 2001), (Maciel, 2005), (Montanari, 2013) O gosto não se discuti principalmente em relação a comida que é tão diversificada, o acari é uma prova disso muitas vezes foi deixado de lado por sua aparência estranha, pelo cheiro forte, por ser consumido com suas entranhas, guelras, assado por inteiro consumido por inteiro ficando só as cascas. Para quem não conhece a cultura do lugar dando uma falsa impressão do cascudinho. Porém, o gosto é uma construção social, bem como se ver representada, nos restaurantes nas

residências nos almoços aos domingos. A imagem acima demonstra várias pessoas compartilhando esse hábito alimentar, o gosto de apreciar a comida em Almeirim.

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”. Durante a pesquisa entre as respostas dos entrevistados e as respostas do formulário a escolha do acari com a farinha de mandioca além de ser um hábito alimentar é também um gosto, uma escolha, preferencia cultural que os entrevistados consomem com bastante frequência.

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 o 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 9 - Elaborado pela autora com base nos questionários aplicados

No gráfico percebe-se a relação dos indivíduos com a alimentação do acari 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 ou pouca frequência ou quase nunca todos em algum momento apreciam a alimentação. Na pesquisa percebe-se a importância da alimentação do acari com a farinha de mandioca para os moradores do município.

4 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 1,50 ou 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 unidade cada R\$ 10,00 já assado e acompanhado de tucupi, pimenta, farinha de mandioca e um limão. Seu Arlindo em sua fala ratifica-se a contribuição do acari para a economia do município e complementa que o surgimento dos restaurantes trouxeram 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 1,00 e 2,00 o atravessador já vende por 2,50 a 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 de assar não ter que passar por aquela situação toda, vai ali degustam tudo bacaninha lavam a mão e vão embora (Arlindo, 2021).

Em virtude da Fearca, a procura pelo pescado aumenta desde a vinda do lago, até o cais, a feira e restaurante da cidade contribuí de maneira significativa para economia local. Todavia, o acari que sempre foi um pescado consumido pelas pessoas menos abastadas, hoje, não é mais um peixe barato, não é mais tão acessível como era antes as pessoas de pouca renda como ressalta o seu João, atravessador que vende o peixe desde 2010 nos observação na sua fala sobre uma mudança que ocorreu no decorre dos anos, o acari que era uma comida dos pobres, hoje tornou-se comida da elite de Almeirim

Quando eu comecei a vender acari quem comia mais era o pobre, rico não fazia nem questão. Agora quem consome o acari e a pessoa que tem mais dinheiro se acostumaram só vive 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 comer (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 no Amapá para sustento da própria família. Na safra chega-se a consumir na sede do município a venda do mesmo vivo e nos diversos locais já assados, algo em torno de 3.000 unidades e 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.

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

Observa-se no relato do Rubilota, dono de restaurante que além de pagar o acari caro para o atravessador, os mesmos ainda pagam o transporte, pois compram sacas com sessenta ou mais acaris para vender em seus restaurantes diariamente. Seu Rubilota nos diz que, “vendo o acari ha 17 anos que sua clientela é diversificada, famílias inteiras vão almoçar no seu restaurante, além de receber pessoas de fora, compro o acari no valor de R\$ 3,00 e revendo a R\$ 10,00 reais no restaurante”. Percebi, que ao falar da venda do acari o mesmo reclama do preço do pescado, pois, 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 pescado, recorde nos últimos anos e nesse mesmo período também teve um considerado aumento 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 9 - Reportagem do Jornal Folha

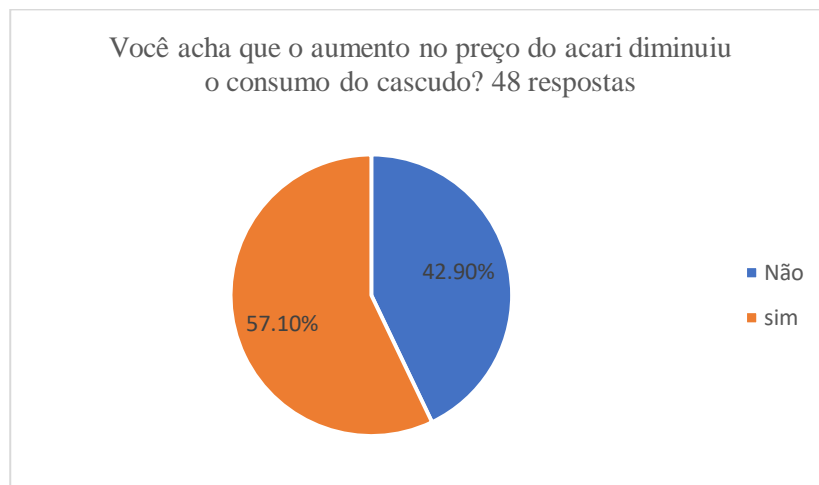
The image shows the front page of the newspaper 'O PALHAL'. At the top, the website 'www.opalhal.com.br' is displayed. The main title 'O PALHAL' is in large, bold letters. Below it, there is a line of text: 'EXEMPLAR ASSINANTE • VENDA PRIBIDA ALMEIRIM, PARA QUINTA-FEIRA, 17 DE MARÇO DE 2014 NÚMERO 1001 • 06 PÁGINAS • R\$ 0,00'. The main headline is 'ACARI, COMIDA TÍPICA DE ALMEIRIM', with an orange arrow pointing to it from the left. Below the headline is a photograph of several pieces of acari fish served on a plate with slices of lime. Underneath the photo is another orange arrow pointing to the sub-headline 'O AUMENTO NO PREÇO DO ACARI'. The text below this sub-headline reads: 'Um dos pratos mais apreciados na culinária almeirinense o Acari alcançou preços recordes nos últimos 5 (cinco) anos. Os fornecedores do pescado atribuem o aumento do preço a pesca predatória e a falta de conscientização dos moradores que vivem próximo ao habitat desses peixes. Segundo o órgão responsável pela fiscalização é muito difícil localizar os responsáveis e puni-los devido a extensão do território almeirinense e a falta de equipamentos para chegar até essas áreas.' At the bottom of the page, there is a section titled 'ALMEIRIM SE FEEDADA PARA MAIS UM ANO DE FESTIVIDADES' with four sub-sections: 'FESTIVAL' (with a photo of a festival), 'FARCA' (with a photo of a person), 'E. R. NONATO' (with a photo of a school), and 'INFOMÁTICA' (with a photo of a computer classroom).

Fonte 10 – O Palhal, 17 de março de 2015. Disponível em: www.slideshare.net/Jornal . Acesso em: 04 de mai. de 2022

Os entrevistados interessaram-se pela pesquisa porque segundo os mesmos a forma de preparo é diferenciado das outras regiões, sendo que, o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca é apreciado não somente pelos almeirienses, mas também pelas pessoas que visita o município. Apesar da culinária regional ter um olhar positivo não há um registro em livros sobre essa alimentação da região, por isso a importância dessa pesquisa.

O acari não é apenas uma tradição cultural, é também a fonte de renda de muitas pessoas 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 almeirinense 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 11 - 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 e os donos do restaurantes que vive da alimentação do acari e da farinha de mandioca.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados apresentados neste artigo sobre a formação cultural da identidade e pertencimento dos almeirinenses, 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 alimento como: peixe, carne e frango, no entanto a tradição fala mais alto, o hábito e o costume estão na raiz dos sujeitos que compõem esse grupo alimentar, desde que criança. E, não só isso, a comida também é compartilhada com quem vem visitar o município uma forma de troca, nos mostrando assim que a identidade cultural não está no patrimônio genético, mas no conjunto de representações, crenças e práticas herdadas ou adquiridas.

Concordando com Montanari as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, porém sempre se modificando se redefinindo, readaptando a situações sempre novas, determinada pelo contato com culturas e identidades diversas, uma troca cultural constante. Assim, a cultura alimentar do almeirinense, é compartilhada com quem chega, os turistas domésticos que vem visitar a cidade principalmente nos períodos das festividades da cidade 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 há gerações que está no prato do rico e do pobre. Essa identidade é importante para a manutenção da cultura alimentar, da preservação e cuidado com a pesca desordenada do pescado. Hoje, a sociedade busca alcançar um reconhecimento maior dessa alimentação, já obteve um reconhecimento, pois o acari está no inventário turística do Pará como comida tradicional de Almeirim.

No entanto, reconheço que essa alimentação que nos unem ha gerações que mobiliza toda uma sociedade, em busca de reconhecimento sociocultural, como alimentos de sustentabilidades, e, ao mesmo tempo tradição e cultura de um povo carregado de orgulho e pertencimento do lugar comprometida com a história e vivências do cotidiano merece ser registrada e reconhecida como patrimônio cultural do município de Almeirim.

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro. Editora FGV, 2004.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Ed. 1. Editora Almedina, 2011
- BOURDIEU, Pierre. **O poder Simbólico**, Ed. 70. Editora Almedina. Portugal 2011
- BRAGA, Vivian. Cultura Alimentação: Contribuição da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**. Piracicaba, v. 6, n. 13, 2004.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.
- CASTANHO, Tiago, 2020. Sabores e Saberes da Floresta. Disponível em: <https://globoplay.globo.com> episódio 13. Com Chef Tiago Castanho visitado em 22 de junho de 2022
- CHARTIER, Roger. O mundo como representação. **Estudos avançados**, v. 5, 1991.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. In: **Alimentação, sociedade e cultura**. 2011. p. 495-495.
- DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidades**. s. ed. Autêntica, 2010.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª ed. São Paulo. Editora Atlas S. A, 2002.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Lamparina, Rio de Janeiro 2023.
- <http://daquiloquesecome.blogspot.com/2021/07/a-farinha-de-mandioca.html>. Postado por Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, visitado em 22 de abril de 2023
- <https://o-boto.com/blog/entrelacando-herancas-ou-como-um-acari-bodo-reescreve-a-historia-amazonica>. Entrevista com a professora Gabriela Carneiro, visitado em 15 de março de 2022
- IBGE, Instituto Brasileiro de geografia e estatística, 2005
- IFT – IMAFLOR. AMORIM, Paulo: Diagnóstico econômico ambiental do município de Almeirim – PA, 2010. p. 17
- LIMA, Ericleya. M. M; “A Pesca do acari (Pteygoplichthys pardais) em Sistema de co-manejo na várzea do Baixo Amazonas, Pará, Brasil, p. 20

- 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
- POLAK, Michel. **Memória e identidade social: estudos históricos.** Rio de Janeiro, vol. 5 n. 10, 1992. p. 200 - 2012
- BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista eletrônica dos pós-graduandos em sociologia política da UFSC**, v. 2, n. 1, p. 3, 2005.
- SEDEC, Secretaria de desenvolvimento econômico 2021-2022
- SEPOF, Secretária de Estado de Planejamento, 2008
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** Editora Cortez. São Paulo. 2013
- THOMPSON, Paul. A voz do passado: história oral. Editora Paz terra, 1992.

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

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO

- 1- Você come acari?
- 2- Se, sim com que frequência?
- 3- O hábito de comer acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca representa uma identidade para você?
- 4- Você acha que o aumento do acari diminuiu o consumo do cascudo?
- 5- Você tem o hábito de comer o acari como café da manhã?
- 6 – Para você o acari é uma comida típica do almeiriense?
- 7- Em que momento ocorre a famosa acarizada?

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA

- 1 - O acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca é uma cultura alimentar?
- 2- O acari ajuda no desenvolvimento socioeconômico da região?
- 3- A intensificação do consumo de acari?
- 4- Quais as pessoas que frequentam o restaurante?