



Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA

SOUSA, Fagner Freires de¹; BARROS, Flávio Bezerra²; VIEIRA-DA-SILVA, Camila³

1 Universidade Federal do Pará, sousa.ffeires@gmail.com; 2 Universidade Federal do Pará, flaviobb@ufpa.br; 3 Instituto Federal do Pará, camivs@gmail.com

Seção Temática: Biodiversidade e Bens Comuns

Resumo

Este trabalho objetiva analisar o extrativismo de frutos de miriti como promotor de segurança alimentar na várzea amazônica. A pesquisa foi realizada junto a duas comunidades ribeirinhas de Abaetetuba-PA e consistiu em observação participante, e aplicação de questionários semiestruturados. Constatou-se que o extrativismo de miriti apresenta ápice entre janeiro e maio. Nesse período, o miriti é comercializado na forma de massa (polpa e casca) e/ou frutos moles em Abaetetuba para beneficiadores (batedores e mingauleiros), marreteiros e consumidores, gerando renda aos ribeirinhos. O consumo também é significativo, figurando diariamente nas refeições ribeirinhas, seja o próprio fruto, seu vinho ou mingau. Assim, verifica-se que o miriti apresenta significativa contribuição à segurança alimentar dos ribeirinhos, garantindo alimentação e renda durante grande parte do ano.

Palavras-chave: extrativismo, *Mauritia flexuosa* L.f.; ribeirinhos; segurança alimentar; Amazônia.

Abstract

This paper aims to analyze the extractivism of miriti fruit as food security prosecutor in the Amazon floodplain. The research was conducted with two riverine communities of Abaetetuba-PA and consisted of participant observation and semi-structured questionnaires application. It was found that extractivism of miriti presents apex between January and May. During this period, the miriti is marketed in mass form (pulp and peel) and/or soft fruits in Abaetetuba for improvers (batters and mingauleiros), dealers and consumers, generating income to the riverine. Consumption is also significant, appearing daily in the riverine dining is the fruit itself, his wine or porridge. Thus, it appears that the miriti has a significant contribution to the food security of riverine, ensuring food and income for much of the year.

Keywords: extraction; *Mauritia flexuosa* L.f.; riverine; food safety; Amazon.

Introdução

Os ribeirinhos da Amazônia são povos multifacetados que se metamorfoseiam de acordo com o tempo e o espaço, através de estratégias, conhecimentos e práticas que lhes possibilitam reproduzirem-se material e simbolicamente, conservando seu



modo de vida (HARRIS, 2006). A água, a terra e a floresta são a tríade elementar desses grupos sociais, que a partir do trabalho nesses ambientes se valem dos recursos ofertados pela natureza para garantir sua reprodução.

A agrobiodiversidade tem sido apontada como forte aliada à garantia da segurança alimentar e nutricional, entendida, segundo Maluf (2011), como 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.

Dessa forma, este artigo tem o objetivo de analisar como o extrativismo de frutos de miriti, entendido no âmbito do conceito de agrobiodiversidade, contribui para a segurança alimentar de povos ribeirinhos da várzea amazônica, em Abaetetuba-PA.

Metodologia

A pesquisa foi realizada junto às comunidades ribeirinhas Santa Maria do rio Sirituba e Costa Sirituba, pertencentes à Ilha Sirituba, zona rural do município de Abaetetuba, Pará. A economia local baseia-se majoritariamente na exploração de recursos naturais, com destaque para a pesca, extrativismo de açáí (*Euterpe oleracea* Mart.) e miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), além da fabricação do matapi, um tipo de armadilha destinado à pesca do camarão, fabricado com a fibra da palmeira jupati (*Raphia Taedigera* Mart.).

Os métodos empreendidos na investigação foram a observação participante (MALINOWSKY, 1979) durante as atividades que envolvem o extrativismo do miriti e realização entrevistas semiestruturados (GOODE; HATT, 1960). Os dados



quantitativos foram analisados estatisticamente por meio do software *IBM SPSS Statistic*[®] e expressos em porcentagem.

Resultados e discussões

O extrativismo de frutos de miriti nas comunidades remete às gerações passadas, mas que vem sendo transmitida e reproduzida geração após geração. Sua finalidade sempre foi comercialização e consumo familiar. Atualmente, foram constatadas 22 famílias praticando tal atividade para comercialização, sendo 13 pertencentes à comunidade Santa Maria e 9 à comunidade Costa Sirituba. Destas, 95,5% apresentam o extrativismo de miriti como sistema de produção há mais de 20 anos e, 4,5% há menos de 5 anos, sendo esta última, um núcleo familiar novo, em que o chefe da família tem 25 anos de idade.

O período de safra do miriti e, portanto, em que se realiza o extrativismo do fruto compreende o período de inverno amazônico, com ápice entre os meses de janeiro a maio, no entanto, algumas famílias iniciam as primeiras coletas ainda no mês de novembro, quando as árvores mais velhas já apresentam frutos maduros.

O miriti após coletado (por meio do corte do cacho ou coleta dos frutos caídos em baixo das palmeiras) é transportado em embarcações até as propriedades onde é beneficiado e raspado para retirada da polpa, a qual é embalada em sacolas de 5kg para comercialização e também utilizada para preparação de alimentos para o consumo familiar. Algumas famílias da comunidade Santa Maria também comercializam os frutos amolecidos em sacolas com 10 a 15 unidades (Figura 1.A).

Os principais compradores são beneficiadores (batedores e mingauleiros) da cidade de Abaetetuba, seguidos pelos consumidores em geral (Figura 1.B). Os beneficiadores destacam-se principalmente na rede comercial da Costa Sirituba, uma vez que 100% dos extrativistas desta comunidade mantêm contratos (verbais) com beneficiadores, entregando diariamente uma quantidade de sacolas



previamente acertada, pelas quais são pagos preços fixos, que variaram de R\$ 7,00 a R\$ 10,00 entre as famílias. Os extrativistas de Santa Maria, por outro lado, realizam a comercialização, majoritariamente, na beira de Abaetetuba para consumidores diversos (Figura 2.A), recebendo em média R\$ 5,00 pela sacola (5kg) e R\$ 1,00 em 10 a 15 unidades do fruto mole.

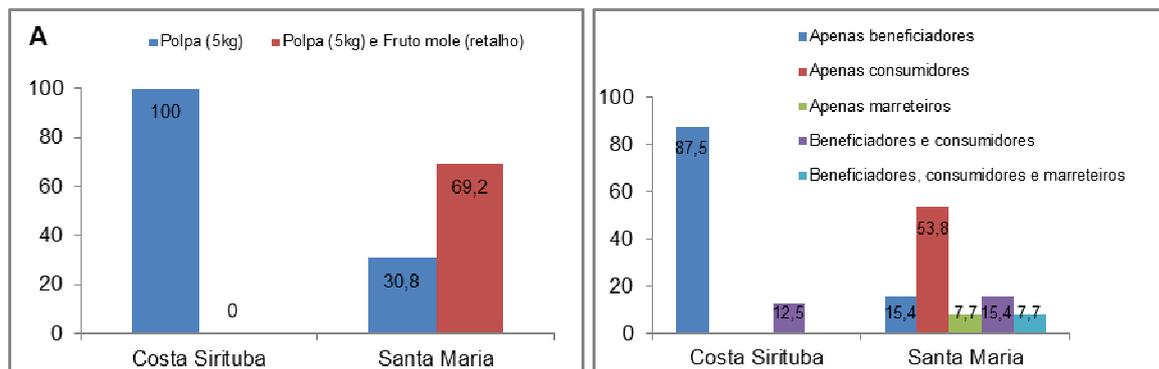
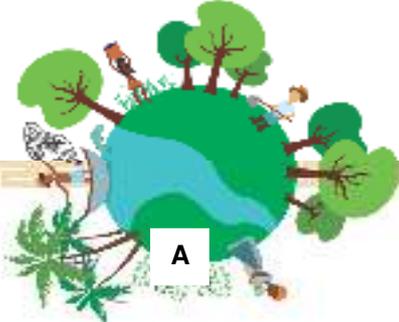


Figura 1. A) forma de comercialização do miriti e B) principais canais de comercialização do miriti das comunidades.

O consumo de miriti é diário e realizado por todas as famílias da comunidade, não se restringindo aos extrativistas que o comercializam. “Quando tem miriti, a gente come todo dia, qualquer hora” – relata um ribeirinho. Para o consumo as famílias privilegiam os frutos coletados em baixo das palmeiras por considerarem mais doces, pois, nas palavras do senhor Miguel Souza, 82, “o miriti gostoso é o que cai, que está bem maduro... o cortado é azedo, até o vinho sai azedo”.

As principais formas de consumo do miriti são: o fruto amolecido, geralmente acompanhado de farinha de mandioca; o vinho, geralmente com farinha, acompanhado de carne salgada (camarão, capivara, jacaré, charque, etc.) no almoço e/ou jantar e; o mingau, feito de arroz ou farinha e o vinho de miriti. O mingau é a forma de consumo mais apreciada pelos ribeirinhos e consumido diariamente, principalmente durante a manhã, por volta das 8 ou 9 horas (Figura 2.B). O miriti é considerado pelos ribeirinhos um alimento “forte” que dá sustentação para realizar as atividades diárias.



A



Figura 2. A) Moradora de Santa Maria (Sirituba) comercializando miriti na feira de Abaetetuba e B) jovem ribeirinho tomando mingau de miriti no lanche da manhã. Fotos: FFS (trabalho de campo, 2015).

Conclusões

O miriti contribui significativamente para a segurança alimentar nas comunidades estudadas, pois garante, por meio da renda adquirida, o acesso dos ribeirinhos a outros alimentos e outros bens não produzidos por eles, além de ser, ele próprio, um alimento saudável e que está enraizado na cultura desse povo, que tem o miriti como uma “palmeira santa”.

Referências bibliográficas

COTTA, J. **Socioeconomic analysis of the contribution of two palm species to household incomes in the Brazilian Amazon estuary.** In: INTERNATIONAL UNION OF FOREST RESEARCH ORGANIZATIONS WORLD CONGRESS, 23rd, South Korea, 2010.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em pesquisa social.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1960.

HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade.** São Paulo: Annalume, 2006. p.81-108.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia.** São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional,** 3ª Ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2011.