INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)

DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES ORIUNDOS DA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA SOBRE O AÇAÍ

ANJÉLICA JACKELINE DA SILVA

Foz do Iguaçu
2020

INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)

DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES ORIUNDOS DA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA SOBRE O AÇAÍ

ANJÉLICA JACKELINE DA SILVA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Orientador: Prof. Dr. Régis da Cunha Belem

Foz do Iguaçu
2020

ANJÉLICA JACKELINE DA SILVA

PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES ORIUNDOS DA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA SOBRE O AÇAÍ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

BANCA EXAMINADORA

_____
Orientador: Prof. Dr. Régis da Cunha Belem
UNILA

_____
Profa. Dra. Silvia Aparecida Zimmermann
UNILA

_____
Profa. Dra. Erika Marafon Rodrigues Ciacchi
UNILA

Foz do Iguaçu, 27 de agosto de 2020.

TERMO DE SUBMISSÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

Nome completo do autor(a): Anjélica Jackeline Da Silva

Curso: Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar

	Tipo de Documento
(**X**) graduação	(…) artigo
(…) especialização	(**X)** trabalho de conclusão de curso
(…) mestrado	(**X)** monografia
(…) doutorado	(…) dissertação
	(…) tese
	(…) CD/DVD – obras audiovisuais
	(…) _____

Título do trabalho acadêmico: PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES ORIUNDOS DA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA SOBRE O AÇAÍ

Nome do orientador(a): Régis da Cunha Belem

Data da Defesa: 27 de agosto de 2020.

Licença não-exclusiva de Distribuição

O referido autor(a):

a) Declara que o documento entregue é seu trabalho original, e que o detém o direito de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade.

b) Se o documento entregue contém material do qual não detém os direitos de autor, declara que obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder à UNILA – Universidade Federal da Integração Latino-Americana os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento entregue.

Se o documento entregue é baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não a Universidade Federal da Integração Latino-Americana, declara que cumpriu quaisquer obrigações exigidas pelo respectivo contrato ou acordo.

Na qualidade de titular dos direitos do conteúdo supracitado, o autor autoriza a Biblioteca Latino-Americana – BIUNILA a disponibilizar a obra, gratuitamente e de acordo com a licença pública *Creative Commons* **Licença 3.0 Unported.**

Foz do Iguaçu,_____de_____de _____.

_____

Assinatura do Responsável

Dedico esse trabalho às comunidades da região amazônica.

AGRADECIMENTO

Em primeiro lugar agradeço ao meu professor e orientador Régis da Cunha Belem pelas orientações no presente trabalho.

Aos colegas do curso em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

A todos os professores do curso em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

À Universidade Federal da Integração Latino-Americana simplesmente por existir.

Ao meu namorado Henry, a Jennifer Aruquipa e a todas as pessoas que me ajudaram nessa conquista, muitíssimo obrigada, sou realmente muito grata por tudo.

Quem aconselha o jovem a viver bem e o velho a morrer bem é um tolo, não apenas em razão do fato de que a vida é sempre desejável, mas também porque a arte de viver e a arte de morrer são uma só.

Epicuro, filósofo grego (341-270 a. C) La Carta a Meneceo

SILVA, Anjélica Jackeline da**.** PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES ORIUNDOS DA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA SOBRE O AÇAÍ. 2020. 50 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2020.

RESUMO

O consumo do açaí como hábito alimentar da região amazônica não ocorre de forma homogênea nos estados com abrangência do bioma Amazônia. No entanto, observam-se semelhanças nos modos de comportamento, formas de preparo e consumo do açaí pelos habitantes nas comunidades. Assim, este trabalho propôs-se a identificar as percepções de habitantes da região amazônica do Brasil sobre o consumo do açaí. Para isso, foram utilizados como instrumentos de coleta de dados a entrevista e o diálogo entre os entrevistados e a pesquisadora, a partir da observação com foco em tópicos específicos. Participaram da pesquisa vinte habitantes de comunidades da região amazônica. Os resultados mostram as percepções dos habitantes e a forma como estes veem o açaí como comida, bem como seu conhecimento acerca da construção social do gosto. De modo geral foi possível perceber que os participantes, embora demonstrem a importância do açaí como comida na alimentação do cotidiano, mostraram que têm conhecimento restrito sobre a forma de consumo do açaí na região Sul do Brasil.

Palavras-chave: Açaí; Comida; Hábito Alimentar; Cultura; Região Amazônica.

SILVA, Anjélica Jackeline da. PECEPCIONES DEL CONSUMIDOR DE LA REGIÓN AMAZÓNICA BRASILEÑA ACERCA DE AÇAÍ. 2020. 50 p. Trabajo de Finalización del Curso (Graduación en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria) - Universidad Federal de Integración Latinoamericana, Foz do Iguaçu, 2020

RESUMEN

El consumo de açaí como habito alimentario de la región amazónica no ocurre de manera homogénea según los estados con alcance del bioma amazónico. Puede haber similitudes cercanas al modo de comportamiento, formas de preparación y consumo de açaí por parte de los habitantes de las comunidades. Por lo tanto, este trabajo tuvo como objetivo identificar las percepciones de los habitantes de la región amazónica de Brasil con respecto al consumo de açaí. Para eso, se utilizó como instrumento de recopilación de datos, entrevista basada en un guion y diálogo entre la investigadora y los entrevistados, basado en la observación centrada en temas específicos. Veinte habitantes de comunidades en la región amazónica participaron en la investigación. Los resultados muestran las percepciones de los habitantes y la forma en que ven el açaí como alimento, así como su conocimiento sobre la construcción social del gusto. En general, fue posible percibir que los participantes, aunque demostraron la importancia del açaí en su dieta diaria, mostraron tener un conocimiento limitado sobre la forma de consumo del açaí en el sur de Brasil.

Palabras clave: Açaí; Comida; Hábitos alimentarios; Cultura; Región Amazónica.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Açaí (*Euterpe oleracea Mart.*)
Figura 2: O açaizeiro
Figura 3: Palmeira de açaí
Figura 4: Biomas brasileiros
Figura 5: Despolpadeira
Figura 6: Panela com a polpa de açaí
Figura 7: Hábitos de consumo do açaí
Figura 8: Açaí como tema de festa de aniversário
Figura 9: Peixe assado
Figura 10: Farinha d'água e farinha de tapioca
Figura 11: Açaí com camarão salgado
Figura 12: Açaí acompanhado de arroz e bisteca de boi
Figura 13: Açaí com acompanhamento de feijão, macarrão e frango assado
Figura 14: Açaí com frango frito empanado
Figura 15: Açaí acompanhado de peito de frango frito
Figura 16: Central do Açaí
Figura 17: Açaí Kidelícia
Figura 18: Ponto do Açaí
Figura 19: O litro natural de açaí
Figura 20: O litro grosso de açaí congelado
Figura 21: Subida no açaizeiro
Figura 22: Descendo do açaizeiro com o cacho de açaí
Figura 23: Processamento do açaí em família

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 12

2 BIOMA AMAZÔNIA, AÇAÍ E SEUS USOS 15

3 HÁBITOS, CULTURA E COMIDA 24

4 ANÁLISE DE PERCEPÇÕES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ NA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA 29

4.1 PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES SOBRE O GOSTAR DE COMER AÇAÍ 30

4.2 PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES SOBRE MOTIVOS QUE OS LEVAM A GOSTAR DE AÇAÍ 35

4.3 CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES SOBRE A IMPORTÂNCIA DO AÇAÍ PARA OUTRAS GERAÇÕES NA FAMÍLIA 40

4.4 CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES SOBRE A FORMA DE CONSUMO DO AÇAÍ NA REGIÃO SUL DO BRASIL 44

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 45

6 REFERÊNCIAS 47

APÊNDICE 50

1 INTRODUÇÃO

A disciplina Alimentação e Cultura do curso de bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar despertou nosso interesse acerca de assuntos relacionados à comida como sinônimo de identidade sociocultural, construção social do gosto e sentido simbólico que remete às práticas alimentares. A alimentação é uma construção social, por meio da qual o indivíduo mantém relações culturais estabelecidas por gerações passadas ao longo do tempo e do espaço no território onde vive.

O hábito alimentar relacionado ao consumo de açaí tem variações nas comunidades da região amazônica, uma vez que o consumo deste alimento não ocorre de forma homogênea entre os estados pertencentes ao bioma Amazônia. Ainda assim, podem existir semelhanças entre as formas de processamento, preparo e consumo do açaí, ou até mesmo no modo de portar-se à mesa conforme a comunidade.

Em grande parte dos estados do Nordeste, Centro-oeste, Sudeste e Sul do Brasil existe um padrão de consumo nas refeições diárias, figurando arroz e feijão como principais alimentos. Já para os habitantes do bioma da Amazônia brasileira, a comida açaí se destaca como um importante componente das refeições diárias. Se os habitantes dos estados com abrangência deste bioma viajam para o Sul do país, a refeição do cotidiano dessas pessoas passará por mudanças, pois não se consome açaí nas refeições do Sul do Brasil. Assim, podemos supor que uma mudança da região Norte para a Sul do país de um casal de indivíduos já adultos poderá influenciar o desenvolvimento alimentar dos primeiros anos de vida de uma criança, já que é o período considerado fundamental no estabelecimento dos hábitos alimentares de uma pessoa. Isso sucederá porque a alimentação é uma das nossas características humanas primordiais e que nos define como sociedade. A mudança de um indivíduo de seu território como espaço de pertencimento para outro causará mútuas transformações em sua formação cultural.

Uma problemática surge quando desconhecemos que há uma grande variedade de hábitos alimentares culturais num mesmo território. Para cada comunidade, pode-se dizer que sua comida típica a caracteriza como território. Mesmo nunca viajado para o Japão, sabemos que yakisoba é uma versão do *chow mein*. Por conta da proximidade geográfica, alguns pratos são parecidos, mas possuem grande diferença cultural. Logo, o yakisoba surge como aspecto mais leve no Japão, comparado a *chow mein*

uma comida popular da china, com aspecto mais gorduroso[1].

O objetivo geral deste trabalho é identificar e refletir sobre as percepções de habitantes da região amazônica brasileira sobre o consumo de açaí. Entre os objetivos específicos propomos a descrição do consumo do açaí na região: de que forma é consumido e quais são seus significados simbólicos, analisando as percepções desses consumidores sobre o açaí, e as percepções das pessoas que migraram para a região Sul do Brasil.

Ressalto a restrição ao trabalho de pesquisa pelo fato que ela foi desenvolvida durante a pandemia do novo coronavírus, tendo sido necessário atender às medidas restritivas de segurança e saúde. No mês de fevereiro foi realizado vinte entrevistas, utilizadas como base do trabalho.

A escolha da região Amazônica como local de pesquisa deveu-se à percepção do contraste existente entre a refeição básica naquela região e a que se consome no sul do Brasil. Nasci na cidade de Macapá no estado do Amapá, e, desde criança, meus pais serviam açaí nas refeições e nem sempre podiam comprar arroz e feijão. Ao deslocar-me para o sul do país para estudar, minha compreensão sobre os alimentos que configuram uma refeição mudou, e percebi quão heterogêneos são os hábitos alimentares existentes nas comunidades. Sendo uma migrante da região amazônica, não é um hábito costumeiro comer arroz e feijão nas refeições, mas tive que me adaptar à presença de outras comidas no cardápio.

No sul do Brasil também se consome açaí, porém, ao contrário do que ocorre na região amazônica, onde é servido junto de acompanhamentos variados — como proteína de origem animal, arroz, feijão, macarrão ou farinha de mandioca —, no Sul prefere-se o consumo em forma de sorvete. Para tal, a indústria utiliza a polpa congelada do fruto batida com xarope de guaraná. Esse sorvete é consumido acompanhado por frutas picadas, leite condensado e leite em pó, a qualquer hora do dia, dependendo do gosto de cada pessoa.

Em meio a esse contexto me disponho a analisar as percepções de habitantes da região amazônica do Brasil sobre o consumo do açaí, juntamente com as de migrantes oriundos daquela região e que agora vivem no Sul. Para tanto, utilizou-se metodologia de natureza qualitativa, articulando a realização de entrevistas com interlocutores moradores ou oriundos da região com a observação individual. A partir deste

[1] Outras informações sobre o preparo desse prato típico da China poderá ser obtido em: https://www.beatriceco.com/bti/porticus/beatrice/pdf/recipe_1959_lachoy.pdf

levantamento e observação, buscamos realizar a análise temática do conteúdo dos temas significativos.

Inicialmente, foi realizado o levantamento e revisão bibliográfica sobre o tema da pesquisa e análise de informações secundárias acerca do açaí consumido na região amazônica. Nessa primeira parte, também foram realizadas investigações de forma indireta, com o levantamento fotográfico, a partir da orientação aos entrevistados para a obtenção de fotografias, abordando a forma de consumo do açaí em seu vínculo familiar.

O presente trabalho foi realizado no período entre maio de 2019 e maio de 2020. É importante sublinhar que o estudo foi executado em tempos de pandemia, situação epidemiológica da Covid-19[2]. Dessa maneira, práticas para prevenir o contágio do novo coronavírus foram adotadas, como o isolamento domiciliar, o uso de máscaras e o distanciamento social. Seguiram-se as recomendações de, dentro das possibilidades, cada indivíduo com ou sem a doença ficar em casa e evitar aglomerações em lugares propícios ao contágio ou à propagação do vírus.

No âmbito acadêmico ocorreram mudanças, e as atividades passaram a ser a distância e por meio eletrônico. Por exemplo, a comunicação passou a ser através da tela do computador ou celular. Momento novo e complicado para todos. O modelo de ensino e as orientações acadêmicas sofreram essas alterações devido à pandemia.

Dito isso, para coleta de dados, seguiu-se um roteiro de entrevistas online, com diálogo por chamada de vídeo através dos serviços das aplicações como Facebook, Messenger e WhatsApp, fazendo uso da internet. As entrevistas ocorreram do dia 5 de fevereiro ao dia 7 de maio de 2020, data final e que conclui a pesquisa de campo. De forma indireta, por meio dos entrevistados, também foi possível a coleta de informação a partir de fotos.

Foram entrevistadas vinte pessoas (ver Apêndice 2), sendo quatorze do Amapá, três do Pará, duas do Amazonas e uma do Maranhão. Além desses estados compor o bioma Amazônia, de onde o açaí é fruto típico, os entrevistados são conhecidos da autora, através de vínculos estabelecidos durante o ensino fundamental, ensino médio e universitário. Isso explica a maior quantidade de pessoas ser oriunda do estado do Amapá.

O presente trabalho está estruturado em três capítulos. No primeiro capítulo, tratamos dos usos do açaí nas comunidades em diferentes municípios dos estados

[2] Trata-se de uma nova doença que tem afetado milhões de pessoas em âmbito mundial, essa doença causada pelo novo coronavírus causando desde infecções assintomáticas a quadros respiratórias graves.

da região amazônica, assim como sua importância nas refeições diárias da população. No segundo capítulo, é apresentado o significado cultural do hábito alimentar, assim como o açaí como comida costumeira, que estabelece identidade para os habitantes de uma comunidade. E, no terceiro capítulo, de acordo com os objetivos da pesquisa e o roteiro de entrevista (ver Apêndice 1), criado a fim de responder esses objetivos, apresentamos os resultados da pesquisa, organizados por temas que consideramos significativos. Organizamos a apresentação dos resultados em quatro subtítulos de análise e discussão. Agregamos à apresentação a colagem de fotos, sabendo que as fotografias tomadas carregam momentos e sentimentos acerca dos objetivos da pesquisa. Por fim, na conclusão realizamos uma síntese dos capítulos anteriores com base no material identificado e refletido da pesquisa realizada.

2 BIOMA AMAZÔNIA, AÇAÍ E SEUS USOS

Neste capítulo, expõem-se os biomas brasileiros, evidenciando as diferentes formas de consumo do fruto açaí por comunidades da região com bioma Amazônia. Adiante apresentaremos algumas representações da palmeira, segundo sua ocorrência na natureza, a partir de ilustrações encontradas em obras e livros. Também serão ilustrados o processamento e algumas das formas de consumo da polpa de açaí na alimentação, assim como, de maneira não aprofundada, sua composição química e seu valor nutricional.

A região amazônica oferece as condições e recursos necessários para o desenvolvimento do açaizeiro. Essa palmeira gera frutos geralmente não consumidos *in natura* porque na natureza a parte comestível deste fruto possui sabor insípido e causa manchas arroxeadas de fácil remoção, em caso de contato com a pele humana. Com isso, seu consumo é feito após o processamento dos frutos que geram a bebida denominada açaí, obtida pela extração mecânica ou manual, com adição de água durante o processo de retirada da polpa do fruto.

Conforme o instituto de pesquisa e formação indígena (IEPÉ, 2015, p.46), “açaí é como é conhecida a palmeira de raízes externas avermelhadas, múltiplos pés e frutos pequenos e arroxeados, utilizada para diversos fins entre muitos grupos habitantes da Amazônia”. O nome científico da espécie de palmeira é *Euterpe oleracea, Mart*., (Figura 1) nativa da região amazônica, também denominada açaizeiro (Figura 2).

Figura 1: Açaí (*Euterpe oleracea Mart.*)

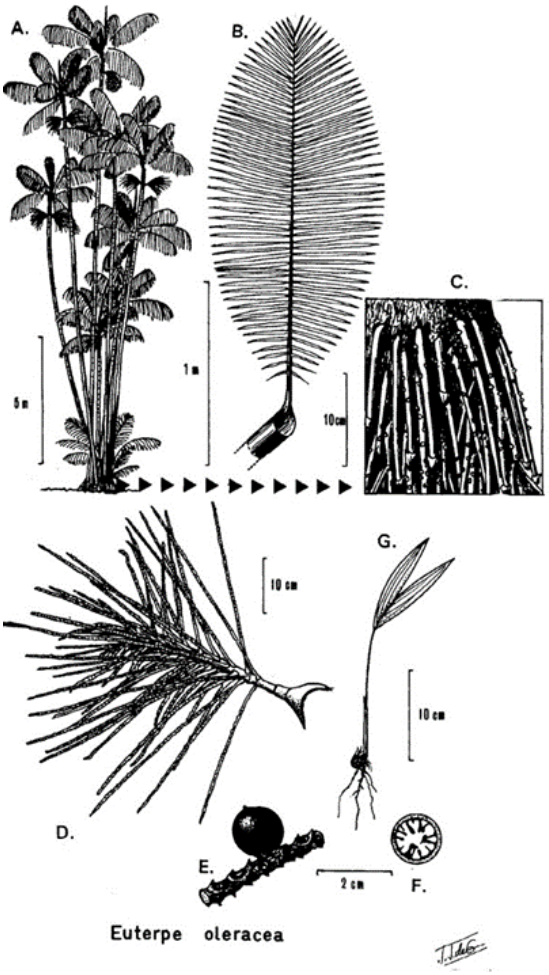
Fonte: Documentos iconográficos de Frutiferas e plantas uteis na vida Amazônica, 2005, p. 163

Seu crescimento é típico com várias densidades nas vegetações de mata de terra firme, várzea e igapó. A dispersão das sementes ocorre por pessoas, animais e por meio d'água corrente dos rios. O açaizeiro tem ocorrência no estuário do rio Amazonas, onde ocupa a maior parte da região com floresta de várzea (CYMERYS, VOGT e BRONDIZIO 2011, p. 157-168)

Figura 2: O açaizeiro

Fonte: Documento iconográficos de BRASILIANA ICONOGRÁFICA, 2017

Figura 3: Palmeira de açaí

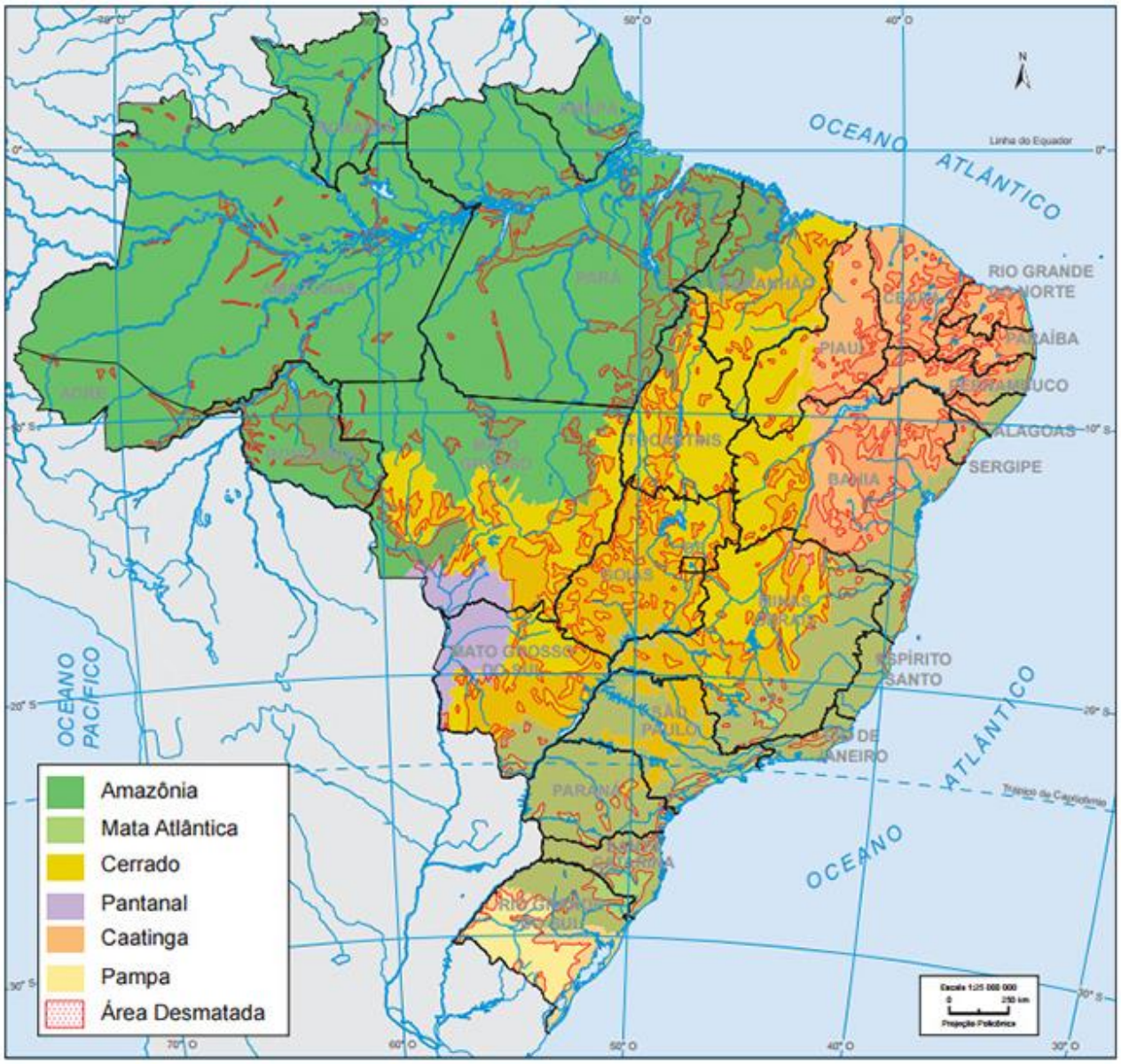


Fonte: Documento iconográfico do NYBG (New York Botanical Garden, 1997)

Legenda: Cada uma das letras A B C D E F e G, conforme indicadas na figura, identificam que **A** representa a formação aglomerada que essa espécie de palmeira forma como planta; **B** é a representação da folha; **C** detalhes da raíz aerea; **D** Inflorescência; **E** do fruto**; F** fruto em seção transversal mostrando endosperma de ruminato; e **G** ilustração de muda.

Conforme o Ministério do Meio Ambiente, o Brasil possui seis biomas com características específicas: Amazônia, Mata Atlântica, Cerrado, Pantanal, Caatinga e Pampa (Figura 4). O bioma Amazônia ocupa quase toda a Região Norte do Brasil: abrange todo o estado do Amapá, Acre, Amazonas e Roraima; parte dos estados do Pará e Rondônia; e abrange pequena parte do estado de Mato Grosso, Maranhão e Tocantins.

Figura 4: Biomas brasileiros



Fonte: Documento cartográfico do IBGE e CONCLA (Instituto brasileiro de geografia e estatísticas e comissão nacional de classificação)

Na região amazônica do Brasil, o bioma Amazônia é o habitat natural da palmeira do açaizeiro (*Euterpe oleracea Mart*.), pois oferece as condições e os recursos necessários para a existência dessa espécie. O açaizeiro é nativo da Amazônia e tem preferência por solos úmidos ou terrenos sujeitos a alagamentos, constituindo florestas de várzea presentes no estuário amazônico. O aglomerado dessa espécie nos locais é denominado açaizal. A distribuição geográfica dessa espécie de palmeira inclui os estados do Acre, Amapá, Amazonas, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima, Tocantins e parte do estado do Maranhão (CALZAVARA 1972; CAVALCANTE, 1991; BALICK, 1986; MACEDO,

1995 apud OLIVEIRA et al., 2000, p. 1).

Segundo o Iepé (2015, p. 45-46):

> O açaí ocorre em maior abundância na região do leste amazônico, nos estados do Amapá, Pará e Maranhão. Ocupa preferencialmente, mas não apenas as áreas estuarinas inundadas periodicamente, bem como os “baixões” ou grotas dentro da mata de terra firme, em menor quantidade nesta última.

No bioma Amazônia, como atividade típica, o extrativismo do açaí é presente, e o produto resultante é comercializado pela agricultura familiar das comunidades ribeirinhas.

Para Oliveira (1995), citado por Oliveira et al. (2000), a região do estuário do rio Amazonas é um dos centros de origem do gênero *Euterpe*, onde é abundante a diversidade genética do açaizeiro, encontrando-se nas populações da espécie variações em relação às características morfológicas, fenológicas, fisiológicas e agronômicas das palmeiras.

Conforme Felssner (2016), o gênero *Euterpe* tem aproximadamente 28 espécies localizadas na América do Sul e Central. Há distribuição frequente do genêro *Euterpe* na bacia amazônica, mas, dessas espécies, consideramos neste estudo apenas a *E. oleracea* e *E. precatoria*. Essas duas espécies residem na região de ocorrência, porém a espécie *E. precatoria* é nativa do estado do Amazonas, e é encontrada na bacia do rio Amazonas. Contrariamente à espécie *E. Oleracea*, que ocorre nas regiões de várzea da floresta localizada no estuário do rio Amazonas, nos estados de Pará, Maranhão, Tocantins e Amapá.

Na região amazônica, o açaizeiro floresce e frutifica com maior frequência nos meses de janeiro a maio e de setembro a dezembro. A floração dessa espécie ocorre em períodos de chuva e a frutificação no período de seca do ano (CALZAVARA, 1972; OLIVEIRA & FERNANDES,1993, citados por CARVALHO et al., 2000).

A polpa do fruto açaí é considerada comida para as comunidades nos municípios dos estados da região amazônica. A forma de consumo tradicional é assunto que chama atenção de habitantes de outros estados do Brasil. Para os moradores da Amazônia, o açaí sempre deve estar presente em sua dieta. Conforme Cymerys, Vogt e Brondizio (2011, p. 164), “as pessoas do estado do Pará não podem viver sem o vinho de açaí. Na mesa pode pôr-se de tudo, mas sem açaí, simplesmente não é uma refeição completa. Por pessoa em Belém a média do consumo de açaí é de 60 litros por ano”.

Em uma breve contextualização sobre a composição química e valores nutricionais, temos que a polpa de açaí é rica em minerais, principalmente em potássio,

cálcio, fósforo, magnésio, ferro, vitaminas E e B1 (OLIVEIRA et al., 2000). Quando a polpa de açaí está pastosa ou grossa, seu valor calórico é maior; quando está fina, possui valor agregado menor por conta de sua diluição em água. O valor energético do açaí pode ser determinado a partir da quantidade de lipídios em relação à quantidade de proteínas e açúcares. De acordo com o mesmo autor, quando feita a análise do açaí com distintos locais de procedência, os resultados podem apresentar diferenciação na composição química, por conta das variações na carga genética, pois a seleção natural escolheu os genótipos mais vantajosos conforme a procedência em uma determinada condição ecológica. Por exemplo, o açaí do estado do Pará não tem a mesma composição química que o açaí do Amapá. Para Caroline, “Tal fato é explicado, em parte, pela alta variabilidade genética existente no açaizeiro” (CAROLINE, 1999 *apud* OLIVEIRA *et al*., 2000, p. 12-13).

Conforme a Fundação Banco do Brasil (2010, p. 14) e o Ambientebrasil (1999), o açaí possui propriedades funcionais e antioxidantes que são importantes para o organismo humano.

O fruto do açaizeiro é consumido após o processo de despolpamento, ou seja, de extração da polpa, que pode ocorrer de forma mecânica ou manual. Segundo as normas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (1998), citadas por Oliveira et al. (2000), o açaí grosso ou especial possui teor de sólidos totais superior a 14%; o açaí médio ou regular possui teor de sólidos totais entre 11% e 14%; e o açaí fino ou popular, possui teor de sólidos totais entre 8% e 11%. Esses resultados são por conta da quantidade de água utilizada durante o despolpamento. Esses dados me ajudam a entender a preferência do consumidor quanto à qualidade de açaí que prefere consumir. Geralmente o consumidor busca comprar açaí grosso, com consistência pastosa, logo, o açaí com teor de sólidos totais superior a 14%.

O extrativismo do açaí é atividade típica da agricultura familiar, e a polpa de açaí é o produto final de todos os processos de transformação da matéria-prima no interior da cadeia produtiva de escala local nos estados da região amazônica. O açaí transformado em polpa é vendido nas comunidades através das batedeiras, local de venda existentes na região Amazônica. A batedeira é a máquina que faz o processo de extração da polpa (ver figura 5).

A tradicional forma de consumo herdada dos povos originários da região Amazônica onde os povos indígenas processavam o açaí manualmente para consumirem em suas refeições é o vinho de açaí. A forma de processamento do fruto nas cidades foi industrializada e passou a utilizar despolpadeira, popularmente conhecida na região como

batedeira. A expressão dos gostos individuais no consumo da polpa de açaí mostra que há pessoas que preferem comer o açaí na modalidade “grosso”, enquanto outras preferem o açaí mais fino. Em outras formas de consumo, a partir da polpa de açaí, podem ser confeccionados sorvetes, bolos, doces, molhos e vitaminas.

No meio urbano (no comércio local), o açaí é vendido despolpado pois o fruto só é consumido após o seu processamento com uso de maquinário específico. Isso gera maior produção e eficiência em comparação ao processo manual.

Figura 5: Despolpadeira

Fonte: Equipar brasil [20--?]

Figura 6: A panela com a polpa de açaí

Fonte: Fotografia tomada por Rebecca (Entrevistada da autora, 2020)

Na região Amazônica de modo geral, há formas heterogêneas de consumo da polpa de açaí em seus estados. Em função da preferência pessoal, o açaí pode ser consumido de distintas formas numa mesma comunidade: há pessoas que preferem que seja servido acompanhado de proteína animal, existem os que comem com pouca farinha e outros que preferem com muita farinha, vulgarmente conhecido como pirão. Há pessoas que preferem sem farinha, só a polpa, e há pessoas que preferem comer o açaí com açúcar (Figura 6).

Figura 6: Hábitos de consumo do açaí

Fonte: Fotografias tomadas por Genivau, Railon, Rebecca, Bianca (Entrevistados da autora, 2020)

A polpa de açaí na região Amazônica, de acordo ao aporte de De Oliveira ([20--?]), é uma comida que recebe o nome de açaí, assim como o fruto da palmeira, denominação mais utilizada popularmente. A comida açaí dependendo de cada comunidade, recebe outras denominações, podendo ser chamado de açaí verdadeiro, petróleo do Amapá, açaí do Pará, juçara (no Maranhão).

Segundo a Organização Iepé (2015), entre as comunidades dos povos indígenas do município de Oiapoque e no estado do Amapá, o açaí é tido como principal alimento. Nelas se consome a polpa — um suco roxo e grosso — com farinha de mandioca ou tapioca e carne de caça. Conforme a mesma organização, os povos da terra indígena Uaçá têm a tradição de extrair o fruto de açaizais tanto para o consumo em sua dieta diária quanto em comemorações de festas religiosas, prática local em que se consome o açaí nos dias da Semana Santa (Aldeia Açaizal). Também é realizada a venda local e externa desse fruto. A procura por esse produto no mercado provoca oscilações de preços, dependendo da época do ano. Isso ocorre porque na natureza o açaí se reproduz todo o ano, havendo meses com muita produção e em outros meses com pouca produção de frutos.

O uso do açaí nas comunidades compõe o cardápio diário, é requisitado nos eventos religiosos ou familiares. O fruto dependendo do estado pode ter outra denominação, e é consumido com diferentes modalidades e acompanhamentos à mesa, conforme a expressão de seu gosto.

3 HÁBITOS, CULTURA E COMIDA

Este estudo trata sobre a comida açaí como um hábito alimentar típico da região amazônica e está inserido na temática de alimentação e cultura por seu distinto contexto cultural, devido à identidade das comunidades dessa região, ao comportamento alimentar, ao gosto e aos valores nutricionais e simbólicos.

Em ciências humanas podem ser encontradas diversas leituras que tratam sobre o que configura comida em diferentes comunidades no mundo. Isso contribui de certa forma para nossa sociedade contemporânea, por meio de conhecimento sobre os diversos contextos alimentares existentes em outros cenários histórico-culturais.

O estudo da comida açaí torna-se importante porque, assim como nas ciências sociais, comida é um elemento da ordem da cultura, que busca expressar a forma como a sociedade se organiza (MONTANARI, 2008 apud CARVALHO et al., 2010).

O ser humano, de certa forma, possui senso prático do que deve comer para se alimentar, mas não reflete antes de comer a comida. É natural que não reflita, logo o pensar acerca da comida está ligado as escolhas do indivíduo porque quando comemos as memórias vêm acompanhadas dos saberes, e associados ao prazer a satisfação.

Sobre o tema, Pierre Bourdieu (1989) desenvolve a concepção do “sistema de disposição que é o *habitus*”, que trata das disposições incorporadas, quase posturais, de agentes sociais em ação, já que, “para Bourdieu, os indivíduos, entendidos como pessoas físicas, transportam com eles, todo o tempo, em todos os lugares, sua posição na estrutura social e transformam seus *habitus* em hábitos”. Logo, esses “hábitos seriam então a confluência dos *habitus* e a situação objetivamente vivida pelo indivíduo”, descartando “a ideia de que o hábito é uma reação mecânica ou um agregado de comportamentos aleatórios e estabelece certa coerência na sua efetivação” (PACHECO, 2008, p. 233-237).

A cultura, de acordo com o entendimento de Pacheco (2008), “é o próprio campo onde os comportamentos/hábitos são gerados, ‘um conjunto de mecanismos de controle — planos, receitas, regras, instruções — para governar o comportamento’” (GEERTZ, 1989, p. 56 apud PACHECO, 2008, p. 223-226).

Pierre Bourdieu (1979 apud SEYMOUR, 2005) define o conceito de *habitus*:

> *Habitus* refere-se a escolhas, práticas e ações e situações cotidianas típicas que costumam estar associadas a determinada classe social e à posição do indivíduo na sociedade (isso inclui, por exemplo, gênero e raça, além de classe). *Habitus*, portanto, pode ser visto como um conjunto de predisposições e tendências para fazer algumas coisas e não outras, e para fazê-las de maneiras específicas e não de outras maneiras. (BOURDIEU, 1979 *apud* SEYMOUR, 2005)

Segundo Pacheco (2008) que se apoia no sociólogo para incorporar seus conceitos aos hábitos alimentares:

> Podemos pensar os hábitos alimentares como resultantes, não de representações, mas de disposições incorporadas, que funcionam pré-reflexivamente a partir das condições concretas de sobrevivência do indivíduo, isto é, qual o lugar que ele ocupa no mundo social. (BOURDIEU *apud* PACHECO, 2008)

Conforme Maciel (2001, p. 149), “a escolha do que será considerado ‘comida’ e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente”. Ou seja, é a cultura de determinada população que define o que será entendido como comida e como ela será consumida por seus membros.

Em decorrência do acima exposto, compreende-se que, acerca das disposições incorporadas a partir da realidade existente nas comunidades da região amazônica, existem prescrições, proibições e distinção. Conforme Maciel (2001), no arbitrário cultural de comunidades da região amazônica, com respeito ao açaí pode-se tomar como uma *prescrição* o fato de o açaí ser considerado comida; como uma *proibição* o entendimento de que não deve ser consumido com frutas ácidas ou cítricas; e como *distinção* a preferência de algumas pessoas por consumir açaí sem açúcar, enquanto outras não o fazem em virtude do sabor, pois o açaí é uma comida forte. Dessa forma, entende-se que o hábito alimentar é uma disposição incorporada, estando vinculada a práticas e ações de situações típicas nessas comunidades.

As comunidades estabelecem distinções de acordo com o lugar a que pertencem e conforme sua realidade (MACIEL, 2001). A cultura classifica o que de fato é comestível, com isso, comunidades se distinguem uma das outras por conta das proibições alimentares (GARINE,1987). E a nossa formação do gosto surge a partir da dimensão sociocultural, de uma determinada tradição culinária num território em específico (JEAN-ROBERT PITTE, 2006 apud GRATÃO; MARANDOLA, 2011).

A forma de consumo do açaí na região amazônica é particular, quando comparada às demais regiões brasileiras. O “açaí verdadeiro” é culturalmente um dos alimentos mais simbólicos para as comunidades da região amazônica, vinculado à forma

tradicional de consumo. Portanto, quando falamos acerca da compreensão desse contexto histórico-cultural, também falamos dos povos originários da região amazônica, da culinária indígena.

Todo o processo que envolve a comida — desde a extração do fruto açaí da natureza, o despolpamento até a fase de consumo da polpa — é cultural, porque todos as fases ligadas a esse processo formam vínculo com a comida de uma realidade (MONTANARI, 2013).

O que chamamos de cultura converge com tradição e inovação. É tradição, porque é constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que são transmitidos. E é inovação, porque o açaí que comemos hoje não é o mesmo que comiam nossos antepassados, por causa dos novos processos vinculados ao alimento (MONTANARI, 2013).

Conforme Vilá (2012, p. 42), “a cultura é mutante por natureza”, ou seja, os grupos humanos saem e entram em uma sociedade. Uma vez que cultura é mutável, os hábitos alimentares não são estáticos. Possivelmente esses mesmos grupos de pessoas são os motivadores dessa reação.

Ao discutir cultura, deve-se considerar a proposição de Santos (2009, p. 44), segundo a qual “cultura diz respeito a todos os aspectos da vida social, e não se pode dizer que ela exista em alguns contextos e não em outros”. A cultura está relacionada à humanidade como um todo e ao mesmo tempo a cada comunidade. Isso porque as comunidades possuem complexas realidades, características que as unem e diferenciam, e a cultura que as revela (SANTOS, 2009).

Logo, a comida açaí poderá ser definida como pertencente ao âmbito cultural das comunidades da região amazônica, posto que cada realidade cultural possui uma lógica interna. E, quando podemos e buscamos essa lógica, conhecemos seu verdadeiro sentido cultural com práticas, costumes e concepções que as expressam (SANTOS, 2009).

A comida é questão relativa à identidade cultural, existem questões alusivas que remetem a uma comunidade num território como, por exemplo, sabemos que os franceses comem rãs e caracóis; os chineses, arroz e soja; e os italianos, macarrão e pizza (MINTZ, 2001).

Segundo Montanari (2013), pode-se considerar que “não é sempre certo que os hábitos alimentares correspondem ao gosto dos indivíduos”. Conforme Jean-Luis Flandrin citado por Montanari (2013), “uma coisa é comer algo esporadicamente ou ainda

por hábito; outra coisa é apreciá-la". Assim, mesmo que um indivíduo não corresponda ao hábito alimentar de seu grupo, considera-se que isso não deixará de ser cultura, pois é uma dimensão na sociedade que inclui todo um conhecimento num sentido ampliado e todas as maneiras como esse conhecimento é expresso (SANTOS, 2009).

Nos grupos de pessoas, após o desmame, as crianças recebem aquilo que é considerado o melhor em uma alimentação saudável. Nesse processo, desde sua introdução alimentar, a criança mantém constante contato com os sabores e texturas que caracterizam a alimentação de seu grupo familiar. Essas texturas e sabores permanecem guardados na memória, como algo simbólico. A criança, já depois de adulta, recordará o sabor e a textura e se sentirá emocionalmente ligada à comida de sua infância, marcada por sua cultura tradicional (GARINE,1987).

É importante considerar a distinção entre comida e alimento estabelecida por Roberto DaMatta (1986, p. 56) citado por Maciel (2005, p. 49), "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere".

Na dimensão sociocultural, a comida é um elemento cultural que pode ser transformado em marcador identitário que pode ser apropriado e utilizado pela comunidade como sinal diacrítico, simbólico de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005).

A comida está entre os símbolos utilizados por discursos identitários. Há tombamentos/registros recentes no Brasil de alimentos como patrimônio cultural imaterial. Esse ato de reconhecer o valor histórico de um povo reage na projeção de sua imagem e de um imaginário ligado à natureza e à cultura típica de local. (GRATÃO; MARANDOLA, 2011)

O açaí é uma das comidas típicas da região amazônica e está ligada à produção local, evidentemente existem desde sempre nas comunidades. Portanto, o açaí é o recurso disponível no bioma Amazônia e, a partir desse fruto, é feita a comida para as comunidades da região (MONTANARI, 2013).

Os brasileiros se alimentam de arroz e feijão na dieta diária, mas é importante destacar que não é o único prato consumido nas regiões. Por exemplo, nas comunidades da região amazônica, o açaí com farinha[3] é muitas vezes substituto do habitual arroz com feijão durante as refeições. A comida açaí é questão relativa à identidade dessas comunidades, porque quem come esse alimento sente profunda emoção e carinho.

[3] Farinha de puba de massa de mandioca, tapioca flocada ou flocos de tapioca.

Figura 7: Açaí como tema de festa de aniversário

Fonte: Papo paraense, 2020

Mesmo que não exclusivo, comer junto é típico das comunidades de pessoas (MONTANARI, 2013). Celebrações, como aniversários, são momentos especiais, onde o comer junto a outras pessoas estabelece relação funcional e comunicativa (MINTZ, 2001). Maciel (2001) destaca a importância da comensalidade:

> Outro aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se a com quem comemos, implicando em divisões por sexo, família, idade, status, etc. O com quem envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra companheiro (como no francês compagnon e no inglês companion) provém de cum panem, “os que compartilham o pão”. Assim, a comensalidade, o “comer juntos”, é o momento de reforçar a coesão do grupo pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada. (MACIEL, 2001)

O modo de comer também tem importância em uma comunidade. Dependendo do hábito alimentar do indivíduo que encontra alguém na região amazônica comendo açaí, será motivo de interesse. Essa dimensão dos hábitos alimentares é destacada por Mintz (2001), que evidencia a relação entre o modo de comer e a identidade social:

> Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. (MINTZ, 2001)

Supomos que o tema de aniversário sobre a comida açaí propicia aos participantes o compartilhamento sensorial de experiências vividas dentro das comunidades. Entendo que, conforme Montanari (2013), nosso cérebro atua como órgão cultural, nosso órgão do gosto, e avaliará o que estamos ingerindo e se isso é bom de pensar como algo representativo para nossa realidade.

Nosso órgão cultural avalia a comida com base em duas acepções do termo gosto: sabor e saber. A acepção saber é a primeira a agir, pois faz a avaliação sensorial do que é bom e ruim, agrada e desagrada. E a acepção sabor é a avaliação da seção individual da língua e do palato (MONTANARI, 2013).

Montanari (2013) questiona sobre o que guia alguém a distinguir uma comida boa de uma ruim, pode-se afirmar que o guia é nosso órgão cultural, que avalia a comida sendo boa e que além de alimentar nosso corpo também me dá uma identidade a partir de nosso contexto social e cultural. Harris citado por Montanari (2013, p. 110) afirma que “O ‘bom de comer’, ou seja, o que convém comer, historicamente se torna o bom para pensar’, o valor cultural positivo.”

Segundo DaMatta (1986, p. 12) citado por Menezes Neto (2012, p. 120), a comida é algo costumeiro e sadio, que estabelece identidade, diferencia-se do alimento (substância nutritiva) decodificado a partir de concepções embasadas no processo histórico-cultural.

É possível pensar na região amazônica do Brasil a partir da sua comida açaí, através dessa tradição de consumo das comunidades, contribuindo assim no resgate e dando visibilidade a essa tradição (ABRASEL, 2004, p. 5 apud GRATÃO et al., 2011).

4 ANÁLISE DE PERCEPÇÕES SOBRE O CONSUMO DO AÇAÍ NA REGIÃO AMAZÔNICA BRASILEIRA

O objetivo deste capítulo é analisar as percepções de habitantes da região amazônica brasileira, procurando saber a forma de consumo da comida açaí e quais seus significados culturais.

Este estudo foi realizado com a participação de conhecidos da autora, através de vínculos estabelecidos durante o ensino fundamental, ensino médio e universitário. Os entrevistados são pessoas dos estados do Amapá, Amazonas, Pará e Maranhão, um total de vinte entrevistados oriundos da região amazônica. Com isso, identificamos e refletimos acerca das percepções desses participantes entrevistados.

As respostas foram divididas com base no roteiro de entrevista e agrupadas em quatro subtítulos de especificação, estabelecidos para a análise dos resultados. A seguir, começamos com percepções dos participantes sobre o gostar de comer açaí e os motivos para tal; conhecimento dos participantes sobre a importância do açaí para outras gerações na família; conhecimento dos participantes sobre a forma de consumo do açaí na região Sul do Brasil.

4.1 PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES SOBRE O GOSTAR DE COMER AÇAÍ

O açaí é tradicionalmente consumido com farinha de mandioca e peixe assado, especialmente na comensalidade dos domingos (Figura 8). Isso pode variar dependendo da preferência de cada indivíduo, e atualmente o açaí pode ser acompanhado por outros alimentos. Na culinária regional, o açaí é preparado de diversas formas para o consumo, em molhos, bolos, sucos, doces e sorvetes.

Figura 8: Peixe assado

Fonte: Fotografias tomadas por Ana Paula (Entrevistada da autora, 2020)

Figura 9: Farinha d'água e farinha de tapioca

Fonte: Fotografias tomadas por Rebecca (Entrevistada da autora, 2020)

Legenda: Na batedeira em Parauapebas encontra-se farinha para venda, com objetivo de atender a necessidade do cliente.

Para contribuir com a realidade cultural das comunidades da região amazônica, buscou-se acercar de sua lógica interna (SANTOS, 2009). Para tanto, no roteiro de entrevista, a pergunta inicial buscava saber se o participante consumia açaí, como, quando e com quem gostava de consumir o alimento.

Quinze dos entrevistados disseram que gostam muito de açaí. Dentre esses, Jéssica[4] falou que gosta de comer açaí com farinha, pois satisfaz seu apetite. Em boas condições financeiras, no período da safra de julho/agosto[5], ela afirmou que o consome em todas as refeições junto com sua família, momento de comensalidade que é motivo de felicidade e satisfação.

Considerando as duas acepções do termo gosto: saber e sabor, em Montanari (2013), conseguimos relacionar as percepções de alguns dos entrevistados. Com isso, Ana Paula, Jéssica, Camila, Danilo, Érica, Haryelle, Leandro, Rúbia e Samila avaliam o açaí a partir do cheiro e sabor agradável e inesquecível, mas também de sua

[4] A descrição de cada um dos entrevistados consta no Apêndice 2.
[5] É o pico da safra no estuário amazônico.

importância para as comunidades em geral e de seus benefícios, fazendo menção à química do alimento açaí. Os entrevistados carregam consigo o valor cultural positivo que essa comida representa naquele contexto (MONTANARI, 2013). A comida açaí reúne familiares para confraternizar, e isso é típico nas comunidades principalmente em tempos de atividades religiosas.

Durante a entrevista, Jéssica relata que a refeição ilustrada na Figura 10 foi a última em que comeu “açaí feito na hora” com acompanhamento de camarão salgado. Afirmou que atualmente evita pedir a seus pais que façam o processamento de forma manual do fruto para o consumo em virtude da pandemia de Covid-19, dado que seus pais são pessoas classificadas como do grupo de risco (pessoas idosas e portadoras de doenças crônicas), sendo mais suscetíveis ao vírus. As ações práticas que abrangem o processo para fazer a comida açaí envolvem subida na palmeira, amolecimento do fruto *in natura* e despolpamento manual do fruto com água. Essas ações estão conectadas no sistema de disposições que é o *habitus* (PACHECO, 2008).

Figura 10: Açaí com camarão salgado

Fonte: Fotografia tomada por Jéssica (Entrevistada da autora, 2020)

A entrevistada Haryelle relata que sua família gosta de açaí nas refeições e é costume repetir na janta o que se come na refeição do almoço (Figura 11). No entanto, afirma que, dependendo da situação econômica, pode haver mudanças quanto ao acompanhamento do açaí.

Figura 11: Açaí acompanhado de arroz e bisteca de boi

Fonte: Fotografia tomada por Haryelle (Entrevistada da autora, 2020)

A entrevistada Heloisa também relata que em sua residência costuma-se repetir o acompanhamento do açaí no almoço e na janta (Figura 12).

Figura 12: Açaí com acompanhamento de feijão, macarrão e frango assado

Fonte: Fotografia tomada por Heloisa (Entrevistada da autora, 2020)

O entrevistado Daniel gosta de comer açaí com açúcar, farinha e algum acompanhamento de origem animal que seja frito (Figura 13). Apesar de Daniel ser natural do Pará, desde recém-nascido mora no Maranhão, onde o açaí é conhecido por juçara. O entrevistado pediu a um amigo que fotografasse sua refeição.

Figura 13: Açaí com frango frito empanado

Fonte: Fotografia tomada por Matheus amigo do entrevistado Daniel (Entrevistado da autora, 2020)

Cristian afirma não gostar de açaí, mas registra o jantar de seus familiares com o açaí acompanhado de outra proteína animal (Figura 14). Com isso podemos entender que ele mostra conhecimento sobre o valor cultural que essa comida tem como parte indissociável da tradição culinária no contexto do lugar onde nasceu. Igualmente, compreende que esta pesquisa ajudará a dar visibilidade a seu contexto histórico-cultural (ABRASEL, 2004, p. 5 apud GRATÃO).

Figura 14: Açaí acompanhado de peito de frango frito

Fonte: Fotografia tomada por Cristian (Entrevistado da autora, 2020)

O entrevistado Ermerson comenta que seus pais o alimentavam com açaí desde pequeno. Contudo, depois de adulto, “não gosta de açaí e não sabe os motivos”, porque, segundo ele, “não se trata nem do cheiro ou sabor”.

A participante Gabriela afirma nunca ter gostado de açaí: “nunca gostei de açaí, desde pequena. Não gosto por seu sabor e também cheiro. Mas meus pais, sim gostam. Até me deram uma vez quando era pequena”.

Cristian, Ermerson e Gabriela afirmaram que não entendem os motivos que os levam a não consumir açaí, mas deixaram claro a importância de sempre ter o açaí na dieta diária para os demais membros da família.

O gosto de cada pessoa é definido por fatores sociais que variam numa comunidade. Devido às mudanças culturais que ocorrem com o passar do tempo, o hábito alimentar não se trata de algo estático, ou seja, pode-se considerar natural que as escolhas alimentares de um indivíduo se modifiquem ao longo da vida (VILÁ, 2012).

Mesmo tendo o açaí como referência na dieta diária de seu grupo familiar, Ermerson aprecia-o por seu valor nutritivo, por isso inclui açaí na alimentação de seu único filho, uma vez que quer garantir um crescimento saudável para ele. O entrevistado distingue o açaí como constituinte do hábito alimentar saudável e fundamental para o funcionamento do organismo de seu filho em fase de crescimento. Apesar de não consumir açaí, acredita no valor nutricional do alimento, tanto pelos micronutrientes, que contribuem com aspectos vitais para a nossa saúde, como pelos macronutrientes, que geram a energia metabólica do corpo, além das vitaminas, minerais, aminoácidos, óleos essenciais e antioxidantes.

Considera-se que a comida açaí esteja relacionada ao arbitrário cultural dos grupos familiares dos entrevistados (MACIEL, 2001). Embora apresente valores nutricionais positivos, é válido ressaltar que, nesta pesquisa, o açaí como comida é destacado por seu aspecto cultural.

4.2 PERCEPÇÕES DOS PARTICIPANTES SOBRE MOTIVOS QUE OS LEVAM A GOSTAR DE AÇAÍ

Conforme o autor (GRATÃO, 2011), a formação do gosto de um território tem base nos aspectos culturais do imaginário, devido à dimensão sociocultural, pois as experiências vividas no antes, durante e depois da comensalidade são “parte indissociável da tradição culinária, desenvolvida regionalmente e, em alguns casos, localmente” (GRATÃO, 2011, p. 68).

As batedeiras na interpretação local é onde o processamento do fruto é feito junto a venda do produto para os consumidores. A entrevistada Rúbia falou que o açaí é vendido em litro nas batedeiras da região, sendo costumeiramente caracterizado por fino ou grosso, com variação no preço e na qualidade. O preço do litro de açaí grosso é mais alto que o litro de açaí fino; no entanto, são várias as opções com respeito à qualidade do produto e dependendo da batedeira o açaí mais caro nem sempre é o melhor (MINTZ, 2001).

Figura 15: Central do Açaí

Fonte: Fotografia tomada por Rúbia (Entrevistada da autora, 2020)

Legenda: Batedeira de Açaí na cidade de Macapá no Amapá

Figura 16: Açaí Kidelícia

Fonte: Fotografia tomada por Rúbia (Entrevistada da autora, 2020)

Legenda: Batedeira de açaí na cidade de Marituba no Pará

Figura 17: Ponto do Açaí

Fonte: Fotografia tomada por Rebecca (Entrevistada da autora, 2020)

Legenda: Batedeira de açaí na cidade de Parauapebas no Pará.

Rúbia e Jéssica, como consumidoras, consideram que um litro de açaí batido na hora tem melhor sabor se comparado ao litro de açaí vendido congelado. Geralmente o açaí é congelado para conservá-lo depois de processado. Caso seja mantido fora da geladeira em temperatura ambiente, o açaí “azeda” e se estraga, e o sabor se torna ácido e a cor roxo muda para marrom escuro.

Figura 18: O litro natural de açaí

Fonte: Fotografia tomada por Jéssica (Entrevistada da autora, 2020)

Em dezembro de 2019, como autora, relato que ganhei dois litros de açaí congelados de presente de Natal dos pais do entrevistado Daniel. No final de maio de 2020, Daniel e seus familiares foram contaminados com coronavírus na região do Maranhão onde residem. E desde então perdi o contato com o entrevistado.

Figura 19: O litro grosso de açaí congelado

Fonte: Fotografia tomada pela autora, 2019

O açaí pode ser considerado comida básica das comunidades amazonenses, assim como o feijão e arroz na maior parte das regiões do Brasil. O açaí expressa identidade cultural para as comunidades da região. Constatou-se que quinze dos entrevistados contemplam essa comida como o elo que une a alimentação e a cultura nos parâmetros familiares.

Regionalmente, mesmo quem não consome açaí, por não gostar, aprecia o produto, pois sabe que o sabor do fruto é muito marcante, trazendo um sentimento de felicidade e satisfação e faz falta em uma refeição. O açaí pode ser considerado um marcador social da diferença, mesmo não sendo nosso objetivo se faz necessário esse entendimento, pois muitas pessoas nas comunidades não possuem condições econômicas suficientes para a compra de alimentos com preços mais altos e optam pelo açaí. E isso se faz presente desde sempre naquele território.

No entanto, essa não é a principal razão para seu consumo, porque as disposições incorporadas são muito fortes em relação ao consumo do açaí, e mesmo indivíduos com condições econômicas boas optam pelo consumo do açaí (BOURDIEU, 1989 apud PACHECO, 2008).

Ao falar da forma de consumo do açaí típica na região amazônica, em

contraste com a forma de consumo do açaí na região Sul, dificilmente não se vislumbra um comportamento que atrai atenção por ser considerado repugnante. O sabor do fruto nessa forma de consumo chega a ser comparado com o gosto de terra (GARINE, 1987).

O participante Railon relata na entrevista que em sua residência durante as refeições do almoço e janta sempre se encontra açaí com farinha de mandioca acompanhado por proteína, como carne de gado, frango ou peixe. E é com a família toda reunida que a comensalidade ocorre. Railon ressalta que, na sua casa, se a “pessoa comer açaí sozinha, fica até um clima ruim (...)”, e que o certo é que todos comam reunidos.

Ainda com relação à forma com que o participante responde quando o tema é açaí, Genivau diz que “o costume se faz desde criança, então como o açaí é rico em proteínas, os nutricionistas indígenas indicam o consumo para a criança desde cedo. Os pais das crianças só seguem as recomendações dos nutricionistas”. É importante ressalvar que os conhecimentos acerca do benefício desse alimento vêm muito antes dos saberes do campo da nutrição, o que valoriza e respeita o conhecimento empírico de uma realidade.

Mesmo com base nas disposições de cada realidade, é intrigante que a comida açaí ou qualquer outra comida atraia comportamentos de repugnância em outras sociedades. Por isso, em termos culturais, é de fundamental importância oferecer ao indivíduo respeito no que concerne às práticas e aos hábitos alimentares.

Em concordância com autores mencionados nos capítulos anteriores, entende-se que contribuem com as percepções de cada sujeito conforme a sua realidade. Razão pela qual o que pode ser considerado repugnante no seu contexto cultural para outra pessoa, não deixa de ser cultural (SANTOS 2009, p. 44).

4.3 CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES SOBRE A IMPORTÂNCIA DO AÇAÍ PARA OUTRAS GERAÇÕES NA FAMÍLIA

A comida açaí para alguns dos participantes, além de dar sustentação ao corpo, dá sentido à vida. Ela é associada a comida pesada pelos entrevistados, que afirmam que o sujeito pode precisar de um momento de descanso para a comida “assentar no corpo”, ou seja, para que ocorra o processo de digestão do organismo. O açaí na região amazônica é alimento que pode ser ingerido para manter necessidades vitais e é comida que se come com prazer de acordo com a comensalidade (DA MATTA, 1993 apud FREITAS, MCS. et al., 2008, p. 209). E por ser um hábito comer sempre açaí, as famílias acabam passando esse mesmo costume para crianças. Costumes importantes que

caracterizam os hábitos culturais de comunidades da região Amazônica (MACIEL, 2001, p. 149).

O entrevistado Genivau conhece o açaí com a denominação de vinho de açaí em sua comunidade. Genivau, Ana Paula e Jéssica são pessoas de diferentes estados, mas compartilham da mesma percepção sobre a importância da transmissão do açaí para outras gerações na família como representação de costume. Esses entrevistados têm o açaizeiro na residência familiar, por isso têm o costume e preferem comer o açaí natural, feito na hora com a família reunida e ajudando no processamento, isto é, em suas residências a extração da polpa de açaí é feita a mão sem usar máquinas. Por conta do processo familiar tradicional, é possível tomar açaí quatro vezes por semana. Eles acreditam que não se deve consumir açaí todos os dias, pois, apesar dos fartos recursos naturais, torna-se necessário deixar parte deles para os animais do lugar, como os pássaros.

A comida açaí é considerada símbolo de representação cultural das comunidades dessa região. E o gosto constitui a realidade da comunidade através de seus hábitos, aspectos cognitivos, tradições e valores (FREITAS, MCS. et al., 2008, p. 384).

A família é uma divisão que implica no aspecto de importância fundamental de nossa alimentação humana (MACIEL, 2001). A participante Ana Paula considera que a presença de açaí nas refeições e celebrações gera razões de felicidade. Ela relata que há um açaizeiro na casa de sua avó e que, como forma de manter a tradição, sua mãe e avó costumam subir na palmeira para extrair o cacho de açaí. Assim como a família de Ana Paula, as famílias de outros entrevistados também seguem a forma tradicional de colheita do fruto (Figura 20 e 21), na qual é necessário subir na palmeira com facão na boca usando a técnica tradicional de utilizar a peconha[6] nos pés para extrair o cacho de açaí.

[6] Peconha é um utensílio rudimentar amazônico, utilizado na subida do açaizeiro.

Figura 20: Subida no açaizeiro

Fonte: Fotografia tomada por Ana Paula (Entrevistados da autora, 2020)

Legenda: Colheita tradicional do açaí com uso da peconha.

Figura 21: Descendo do açaizeiro com o cacho de açaí

Fonte: Fotografia tomada por Ana Paula (Entrevistados da autora, 2020)

Legenda: Colheita tradicional do açaí com uso da peconha.

Figura 22: Processamento do açaí em família

Fonte: Fotografias tomadas por Genivau (Entrevistados da autora, 2020)

Legenda: Família do entrevistado Genivau, no processamento manual do açaí com a família reunida após colheita tradicional.

O hábito de comer açaí é comumente passado aos filhos na cultura local. As mães de primeira viagem entrevistadas relataram que fazem os filhos tomar açaí, por ser o prato principal nas refeições tradicionais. Samila afirmou que na alimentação de seu filho “pode até faltar o complemento para o açaí, mas o açaí não pode faltar”. Tomar açaí significa estar obtendo vitaminais e minerais, ou seja, força e resistência para o organismo. Outras comidas não satisfazem o organismo como o açaí, pois não há nada mais saboroso que aquilo que já estamos acostumados comer conforme a cultura.

Todo alimento possui bases nutricionais que servem como fonte para nutrir o corpo. A comida é o alimento que nutre quimicamente, e afetivamente nutre laços familiares. Nas situações em que os pais alimentam os filhos quando pequenos, esse gesto pode não fazer tanto sentido para a criança naquele momento, mas futuramente, quando adulta, as memórias resgatadas ao comer determinada comida trarão um significado único que a definirá culturalmente. Os pais gostam de registrar o momento da refeição das crianças. O que é importante disso para a pesquisa é que o registro fotográfico ficará guardado tanto na memória dos pais daquele momento e será possível um detalhamento, e será uma recordação para os filhos já depois de adultos.

A percepção dos participantes entrevistados quanto ao interesse pelo tema desconhecido para as demais regiões do Brasil pode movimentar significativamente o hábito alimentar da comunidade amazônica.

4.4 CONHECIMENTO DOS PARTICIPANTES SOBRE A FORMA DE CONSUMO DO AÇAÍ NA REGIÃO SUL DO BRASIL

Cinco dos participantes são oriundos do Amapá e Pará, mas migrantes na região Sul do Brasil. Assim, houve perguntas na entrevista sobre a forma de consumo do açaí fora das regiões amazônicas, e se ela causava algum sentimento ao migrante.

Por meio da entrevista com os participantes, foi possível constatar a dificuldade de versar sobre o açaí consumido de forma “diferente” na região Sul do Brasil. Assim como muitos habitantes do sul do Brasil desconhecem a forma habitual de consumo do açaí no norte do país, os participantes desta pesquisa oriundos da região amazônica também demonstraram ignorar o modo como é feito na região Sul.

Em referência ao contraste entre as formas de consumo no norte e no sul do país, Genivau, Érica e Danilo, naturais dos estados Amazonas e Amapá, mas atualmente residindo na região Sul, falam em sentir muita saudade de comer o açaí verdadeiro.

A participante Samila reside no Amazonas e nunca viajou para o sul do país. Dessa maneira, embora desconheça a forma de consumo de açaí na região sul, acredita que seja semelhante à de sua região, ou seja, o açaí com algum acompanhamento e alguma proteína de origem animal, de preferência assada ou frita.

Aline, por sua vez, relata que “para quem já é acostumado a tomar o açaí em todas as refeições, fará muita falta”. Demostrando conhecer o hábito de outra região a respeito do alimento.

O entrevistado Danilo, como migrante na região Sul, disse que não consome açaí por ser algo escasso e caro. Nesse caso, ele se refere ao sorvete de açaí com acompanhamento de frutas. Durante a entrevista, Danilo demonstra sentimento de saudade por conta do tempo que leva sem comer açaí típico da região de origem.

O entrevistado Railon, mesmo não conhecendo a cultura do sul do Brasil, afirma coloquialmente que “todos dizem que não tem o açaí que nós do Norte conhecemos, no Sul”.

O entrevistado Leandro diz que, se viajasse para algum lugar sem o açaí típico de sua região, “faria falta”. Leandro afirma que sente “falta de energia” no corpo quando não come açaí.

De modo geral foi possível perceber que os participantes, embora demonstrem a importância do açaí como comida na alimentação do cotidiano, mostraram

que têm conhecimento restrito sobre a forma de consumo do açaí na região Sul do Brasil.

Foi possível perceber através de suas respostas a importância do hábito alimentar baseado na prática de consumo do açaí tipicamente conhecido. Os participantes não indicaram consideração diante da mudança na forma de consumo típica de cada região em termos culturais. O conhecimento acerca do que é cultura deve movimentar-se na sociedade para haver mudança e evitarmos situações de pessoas que não aceitam o que foge a seus hábitos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente trabalho buscou-se identificar as percepções de habitantes da região amazônica do Brasil sobre o consumo de açaí. Concepções relacionadas à importância do açaí como comida foram atendidas em suas respostas, de acordo com as questões estabelecidas no roteiro de entrevista.

É possível afirmar que os objetivos propostos neste estudo foram cumpridos, uma vez que a intenção da pesquisa era descrever e analisar percepções de habitantes da região amazônica acerca do consumo do açaí, bem como saber a forma que consomem e os significados simbólicos. Também foi possível identificar elementos da insegurança alimentar para essas famílias que tem o açaí como um dos alimentos centrais, principalmente em função da oferta de açaí, pois, dependendo da região e do período de safra e entressafra, ele pode ser mais escasso, aumentando o seu preço.

É correto lembrar que em nenhum momento pode-se generalizar os dados levantados, e que as percepções acerca do consumo do açaí dizem respeito somente à população de pessoas estudada, já que a pesquisa se trata de um estudo qualitativo.

O que se pôde constatar com a pesquisa é que os entrevistados acreditam ser importante que pesquisas relacionadas a alimentação e cultura aconteçam, de forma a contribuir para uma mudança cultural instaurada na prática de rejeitar o que é considerado comida por sua comunidade. A forma como o açaí é consumido na região dos entrevistados é vista pela sociedade de forma geral como algo estranho, uma vez que o produto é descrito nas demais regiões do Brasil como apresentando “gosto de terra”.

As pessoas têm dificuldade em aceitar ou buscar entender a realidade de outra comunidade. A escolha alimentar do indivíduo, que dita que determinados alimentos são bons e outros são ruins, é sempre determinada pelas vantagens e desvantagens consequentes e conforme a sociedade ou realidade de seus hábitos alimentares (MARVIN

HARRIS apud MONTANARI, 2013).

Outro fator relevante é a falta de conhecimento dos participantes com relação à forma de consumo do açaí nas demais regiões do Brasil. Os participantes entrevistados para a pesquisa apresentaram dificuldade de versar sobre o fato de o açaí ser consumido de forma “diferente” na região Sul do Brasil.

Embora várias pesquisas tenham sido desenvolvidas nos últimos tempos com relação ao açaí, faz-se necessário aprofundar a investigação acerca do tema apresentado. Pesquisas que caracterizem como o indivíduo de comunidades da região amazônica sente que a sociedade lida com as diferenças culturais seriam de extrema relevância social e científica.

De modo geral, as pessoas comem conforme a sociedade a que pertencem (FREITAS, MCS. et al., 2008, p. 382). Em uma sociedade, os grupos sociais estabelecem distinções sobre o que se come, quando se come, como e com quem se come. Sendo assim, torna-se de extrema importância identificar temas acerca do hábito alimentar, já que a comida é cultura e abrange territórios heterogêneos por uma rede integrada por variadas particularidades das comunidades representadas por uma comida típica.

Os contextos individuais do histórico de vida de cada pessoa dizem muito sobre os gostos e preferências alimentares, permitindo entender “o que” é o “porquê” de um indivíduo ter o costume de consumir determinado prato e apreciá-lo tanto.

Vivemos em um processo de constante transformação cultural, sendo natural que hábitos alimentares tradicionais sofram mudanças baseadas na vinda de novas gerações. Torná-los conhecidos é o objetivo real a fim de promover inserção na história da realidade de uma comunidade. Através de práticas sociais adequadas pode-se promover transformação nas relações sociais. A partir de mudanças no padrão cultural, a sociedade precisa aprender a respeitar as diferenças, as pessoas devem estabelecer relações com o “diferente” ao ver, sem rejeição e sem preconceito.

6 REFERÊNCIAS

AMBIENTEBRASIL. **O Açaí, fruto típico de uma palmeira amazônica, ganhou o mundo**. Curitiba, [20--?]. Disponível em: https://ambientes.ambientebrasil.com.br/amazonia/floresta_amazonica/o_acai_fruto_tipico_de_uma_palmeira_amazonica_ganhou_o_mundo.html. Acesso em: 17 maio 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Biomas.** [19--?]. Disponível em: https://www.mma.gov.br/biomas.html. Acesso em: 17 maio 2019.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica.** Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):155-163, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a19.pdf. Acesso em: 20 novembro 2019.

CYMERYS, Margaret; VOGT, Nathan; BRONDIZIO, Eduardo. Açaí: euterpe oleracea mart.. In: **Frutíferas e Plantas Úteis Na Vida Amazônica**. Patricia Shanley, Gabriel Medina; ilustrado por Silvia Cordeiro, Antônio Valente, Bee Gunn, Miguel Imbiriba, Fábio Strympl. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p.163. Disponível em: http://www.cifor.org/publications/pdf_files/Books/BShanley0501.pdf. Acesso em: 30 abril 2020.

EQUIPAR BRASIL. **Despolpadeira de frutas 10 litros braesi des-10 bivolt.** Paraná, [20--?]. Disponível em: https://equiparbrasil.com.br/produto/despolpadeira-de-frutas-10-litros-braesi-des-10-bivolt/. Acesso em: 27 ago. 2020.

FELSSNER, Karla dos Santos. **Avaliação nutricional da semente de açaí (Euterpe oleracea Mart.) como ingrediente em alimentos extrusados para cães.** Universidade Estadual de Maringá/Centro de Ciências Agrárias. Maringá: Docplayer, 2016. p.91. Disponível em: https://docplayer.com.br/51294415-Avaliacao-nutricional-da-semente-de-acai-euterpe-oleracea-mart-como-ingrediente-em-alimentos-extrusados-para-caes.html. Acesso em: 25 jul. 2020.

FREIRE, José Joaquim. [Euterpe oleracea, Mart.]. **Brasiliana Iconográfica**. [17--?]. Disponível em: https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/17697/euterpe-oleracea-mart. Acesso em: 27 mar. 2020.

FREITAS, MCS. et al. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. Disponível em: http://books.scielo.org/id/9q. Acesso em: 17 abr. 2019

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. Fruticultura – Açaí. **Desenvolvimento Regional Sustentável**. Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. Desenvolvimento Regional Sustentável Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. Ed. Banco do Brasil, Brasília, 2010. p. 14 Disponível em: https://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Vol2FruticAcai.pdf. Acesso em: 17 abr. 2019.

De Oliveira et al. **AÇAÍ (Euterpe oleracea Mart.):** centros de diversidade genética. CENTROS DE DIVERSIDADE GENÉTICA. [20--?]. Disponível em:

https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Oliveira+et+al.%252C+2000_000gbtehk8902wx5ok07shnq9dunz6i0.pdf. Acesso em: 25 jul. 2020.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista; MARANDOLA JR., Eduardo. **Sabor da, na e para Geografia**. Geosul, Florianópolis, v. 26, n. 51, p 59-74, jan./jun. 2011. Disponível em: https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/viewFile/2177-5230.2011v26n51p59/21838. Acesso em: 27 abr. 2020.

IBGE. **IBGE lança mapa inédito de biomas e sistema costeiro-marinho**. Ed. Geociências, 2019. Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25798-ibge-lanca-mapa-inedito-de-biomas-e-sistema-costeiro-marinho. Acesso em: 18 maio 2019.

IBGE. CONCLA (Comissão nacional de classificação). **Biomas brasileiros**. Atlas geográfico escolar: ensino fundamental – do 6° ao 9° ano. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, 2020. Disponível em: https://cnae.ibge.gov.br/en/component/content/94-7a12/7a12-vamos-conhecer-o-brasil/nosso-territorio/1465-ecossistemas.html?Itemid=101. Acesso em: 20 maio 2019.

IEPÉ. **Usaí, o livro do Açaí**: saberes do povo Karipuna. Iepé - Instituto de Pesquisa e Formação Indígena, São Paulo, 2015. p.79. Disponível em: https://www.institutoiepe.org.br/media/livros/livro_do_acai.pdf. Acesso em: 17 maio 2019.

J.-J. DE GRANVILLE (New York). **Euterpe oleracea Mart**. 1997. NYBG (New York botanical garden). Disponível em: http://sweetgum.nybg.org/science/world-flora/taxon-details/?irn=73013. Acesso em: 17 abr. 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Brasil: Fiocruz, 2005. p. 304. Disponível em: http://books.scielo.org/id/v6rkd. Acesso em: 27 abr. 2020.

_____. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil. Horiz. antropol. vol.7 no.16, Porto Alegre, p. 12. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008. Acesso em: 27 mar. 2020.

MENEZES NETO, Hugo. **"Que cheirinho bom!" O milho para além do comer**. 2012. Disponível em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/172899/001056514.pdf?sequence=1

MINTZ, Sidney W.. **Comida e Antropologia**: uma breve revisão. Uma breve revisão. RBCS. Vol. 16 nº 47 outubro/2001 Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf. Acesso em: 27 mar. 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

207 p.

OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U. de; NASCIMENTO, W. M. O. do. **Açaí** (Euterpe oleracea Mart.). Jaboticabal: Funep, p. 49. 2000. Disponível em:https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/acai/catalogo/REC000gbz53g9m02wx5ok01dx9lcvfdbiqn.html

PACHECO, Sandra Simone Morais (org.). **O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 23 p. Disponível em: http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-13.pdf. Acesso em: 17 mar. 2020.

PAPO paraense. **Qual o tema do teu aniversario?** Nem sei - Faz de algo que tu gosta Ta bom O tema; Facebook: Papo paraense, Belém, 25 de julho de 2020. Disponível em: https://www.facebook.com/papoparaense/photos/a.219812582040334/2657262034489708/?type=3&theater. Acesso em: 01 de agosto de 2020

SANTOS., José Luiz dos. **O que é cultura**. 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 2009. 91 f.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org**.). Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri (SP): Manole, 2005. p. 1-26

VELOSO, Iracema Santos; FREITAS, Maria do Carmo S.. A alimentação e as principais transformações no século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, MCS. et al. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura.** Salvador: EDUFBA, 2008. p.422. Disponível em: http://books.scielo.org/id/9q/02. Acesso em: 7 janeiro. 2020.

VILÀ, Miriam Bertran. Escolhas alimentares, saúde e políticas públicas**:** reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no méxico. In: MENASCHE, Renata et al (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação:** diálogos latino-americanos. Brasil: UFRGS, 2012. Cap. 4, p. 264. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf. Acesso em: 27 abril. 2020.

APÊNDICE

Apêndice 1: Roteiro de Entrevista

1. Você gosta de açaí? Se sim, como gosta de comer o açaí, quando e com quem?
2. Você come açaí todos os dias? No café, no almoço ou na janta?
3. Quantas pessoas da sua família gostam de tomar açaí? Açaí é motivo de felicidade? Por quê?
4. Por que os pais fazem bebês e crianças comerem açaí desde pequenos? Essa ação tem algum significado?
5. Se viajasse para o sul do Brasil, comeria açaí ou arroz e feijão? Por quê?
6. O açaí faz falta numa refeição? Por quê?

Apêndice 2: Relação de entrevistados pela autora.

1. Aline: mãe, Amapá.
2. Ana Paula: empreendedora, Amapá.
3. Bianca: estudante, Amapá.
4. Camila: Mãe, fisioterapeuta, Amapá.
5. Cristian: egresso da UNILA, Pará (imigrante no Paraná).
6. Danilo: estudante de Psicologia, Amapá (imigrante no Paraná).
7. Érica: estudante de Psicologia, Amapá (imigrante no Paraná).
8. Ermerson: técnico auxiliar, Amapá.
9. Gabriela: estudante, Amapá.
10. Genivau: estudante de Relações Internacionais, Amazonas (imigrante no Paraná).
11. Haryelle: estudante, Amapá.
12. Jéssica: estudante de Engenharia, Maranhão.
13. Leandro: estudante, Amapá.
14. Mayara: mãe, Amapá.
15. Michelle: mãe, Amapá.
16. Railon: estudante de Direito, Amapá.
17. Rebecca: estudante de Engenharia, Pará (imigrante no Paraná).
18. Rosana: estudante de Medicina, Pará (imigrante no Paraná).
19. Rúbia: técnica em alimentos, Amapá.
20. Samila: mãe, Amazonas.