



**OS MINGAULEIROS DE MIRITI: TRABALHO, SOCIABILIDADE E CONSUMO
NA BEIRA DE ABAETETUBA, PARÁ**

**THE MINGAULEIROS DE MIRITI: WORK, SOCIABILITY AND CONSUMPTION IN
“EDGE” OF ABAETETUBA MUNICIPALITY, PARÁ STATE**

Flávio Bezerra Barros*

Doutor em Biologia da Conservação/Universidade de Lisboa
Professor da Universidade Federal do Pará
E-mail: flaviobb@ufpa.br
Belém, Pará, Brasil

Deusinaldo da Silva

Mestrando em Agriculturas Amazônicas/Universidade Federal do Pará
E-mail: deusinaldo2010@hotmail.com
Belém, Pará, Brasil

*Endereço: Flávio Bezerra Barros

Universidade Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural. Rua Augusto Corrêa, Nº1,
Cidade Universitária José da Silveira Netto, Guamá, CEP: 66075-110 – Belém, PA - Brasil

Editora-chefe: Dra. Marlene Araújo de Carvalho/Faculdade Santo Agostinho

Artigo recebido em 08/08/2013. Última versão recebida em 04/09/2013. Aprovado em 05/09/2013.

Avaliado pelo sistema Triple Review: a) Desk Review pela Editora-Chefe; e b) Double Blind Review (avaliação cega por dois avaliadores da área).

RESUMO

O artigo descreve o cotidiano em torno do trabalho, do consumo e das sociabilidades tecidas na “beira” de Abaetetuba, no Pará, a partir da transformação do fruto do miriti em um “mingau”, alimento amplamente apreciado na região. Para a condução do estudo, empreendemos entrevistas e observações junto aos mingauleiros que comercializam o mingau na única feira do município.

Palavras-chave: miriti; etnobioidiversidade; feira; cultura; Amazônia brasileira.

ABSTRACT

The article describes the daily life around work, consumption and sociability conducted at the "edge" of Abaetetuba, Pará State, from the transformation of the miriti fruit in “porridge”, food widely appreciated in the region. To conduct the study, we conducted interviews and observations along the “mingauleiros” that selling the “porridge” in the only market place of the municipality.

Keywords: miriti; ethnobioidiversity; market place; culture; Brazilian Amazon.

Ao Sr. Lambreta, com apreço.

1. INTRODUÇÃO

Este ensaio nasce da experiência por nós vivenciada junto às comunidades locais do município de Abaetetuba, no Pará, que fazem diversos usos do miriti, uma palmeira cultural e economicamente significativa para as populações das ilhas e da cidade neste pedaço da Amazônia. Um dos usos do miriti mais relevantes, dentre os muitos já registrados, é o alimentar, quando o fruto se transforma num mingau imensamente apreciado, para não falarmos dos demais usos gastronômicos, como bolos, doces, biscoitos, dentre outros. Em razão da importância dessa palmeira na vida dos atores locais, alguns a consideram como uma palmeira santa, como nos revelou um artesão de brinquedo de miriti quando o entrevistamos. A partir de observações pretéritas e mais recentes acerca das conexões estabelecidas entre as comunidades locais e o miriti, decidimos mergulhar neste universo que desvela uma relação sociedade e natureza, a qual é permeada por um conjunto de saberes, práticas e sociabilidades, que nasce nas ilhas, a partir da coleta dos frutos e demais matérias-primas pelas comunidades ribeirinhas, e se prolonga nos espaços urbanos da cidade. Com efeito, diversas indagações têm nos estimulado a adentrar nesta realidade, à luz da noção da etnobiodiversidade, que concebe a biodiversidade a partir da participação humana, descartando a ideia de diversidade biológica intocada, exclusivamente como um fenômeno natural, mas atrelando o aspecto cultural (SZABÓ, 1997 *apud*. ALBUQUERQUE, 1999; DIEGUES e ARRUDA, 2001).

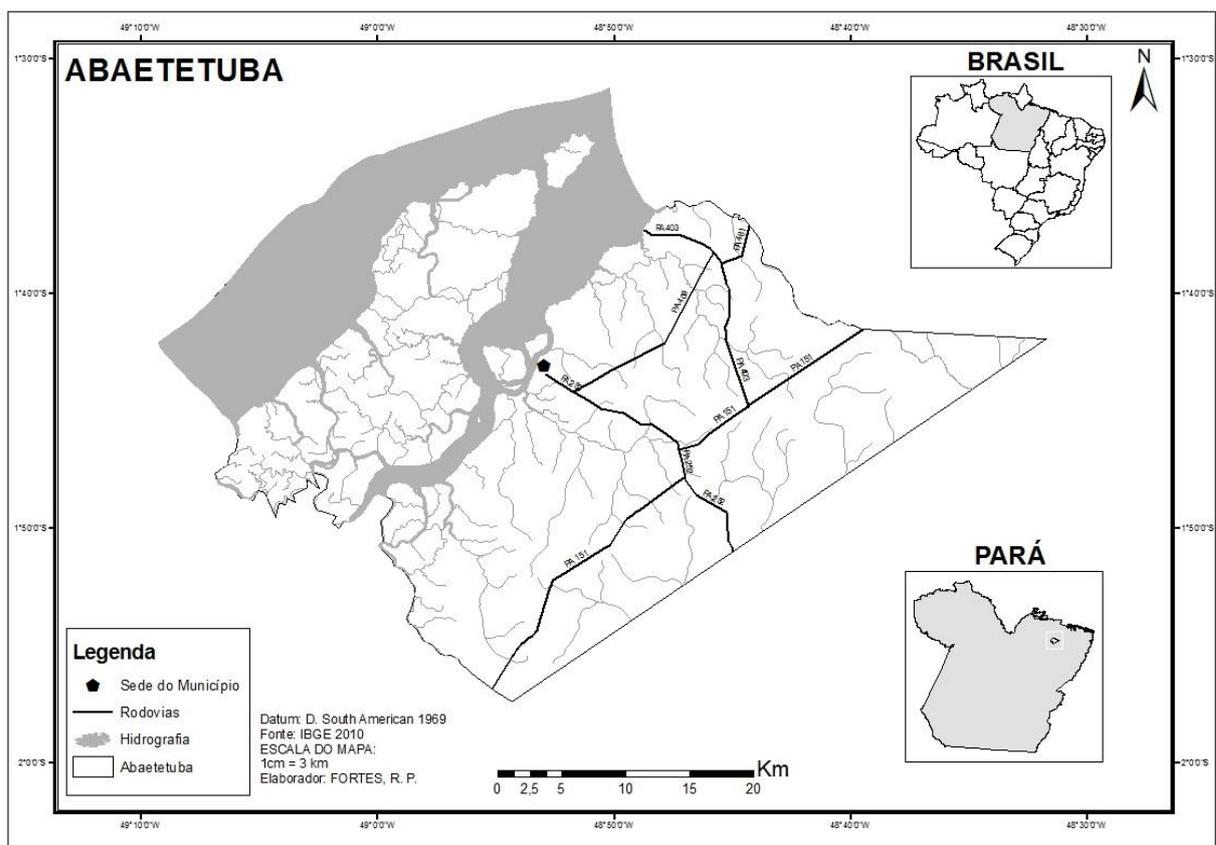
Que influência essa palmeira exerce, então, no *ethos* das populações ribeirinhas e urbanas de Abaetetuba? O que o interlocutor, enfim, quis dizer, quando se referiu ao miriti como uma palmeira santa? Por que tantas pessoas se rendem aos produtos feitos com as matérias-primas do miriti (fruto, folha, tronco, flor etc.), como brinquedos, joias, licores, artesanatos? E o mingau de miriti, um manjar tão apreciado localmente? Como ocorre a conexão campo e cidade em torno da dinâmica desse recurso presente na imensa Hileia? Este ensaio não pretende responder a todas as questões, mas problematizá-las, uma vez que no contexto da Amazônia, as palmeiras têm um papel fundamental na vida das populações, fornecendo alimento, artesanato, habitação, utensílios domésticos, gerando renda, influenciando um modo de vida, demarcando uma identidade, construindo uma estética. Neste artigo descrevemos os aspectos do cotidiano, do trabalho e das sociabilidades presentes no contexto dos mingauleiros de miriti de Abaetetuba, no estado do Pará, a partir de observações e entrevistas empreendidas na única feira da cidade (e seu entorno), ou “beira”, como diz a

população local, fazendo referência à beira do rio, uma vez que a feira fica aí situada, mais precisamente na margem do rio Maratauíra.

2. O TERRENO: A BEIRA DE ABAETETUBA

O município de Abaetetuba (Figura 1) está situado na região do Baixo Tocantins, distante cerca de 60 km de Belém, capital do estado, contando com um conjunto de 72 ilhas, algumas delas avistadas do cais da cidade. Estas ilhas são habitadas por comunidades ribeirinhas e quilombolas que mantêm ligação com a cidade em maior ou menor intensidade consoante a distância em que se situam em relação ao centro urbano. Cada ilha possui um nome, um padroeiro, uma memória, uma igreja católica e/ou evangélica; às vezes, uma escola.

Figura 1 – Mapa de localização do município de Abaetetuba, estado do Pará, Brasil.



A beira é o cenário que abriga a feira do município, que por estar situada no cais da cidade, funciona como um elo entre as comunidades insulares e a população urbana. É neste espaço que se observa uma diversidade de relações sociais a partir do amálgama de elementos urbanos e rurais da região. A localização facilita o escoamento dos produtos trazidos de

barcos ou canoas pelos ribeirinhos, que vendem sua produção (caça, açaí, miriti, patos, galinhas, farinha, camarão, plantas medicinais e ornamentais, artesanato, frutos, cipós, dentre outros) (Figura 2) para os consumidores diretos ou para os atravessadores. A beira é, com efeito, o palco de um esplendoroso encontro da sociobiodiversidade da Amazônia que emerge das águas e matas locais, sendo transformada pelas mãos e sabedorias humanas em artesanato, comida, bebida, utensílios etc.

Figura 2: Feirante vendendo seus produtos na beira de Abaetetuba/Pará.



Nota: A seta azul mostra o miriti armazenado num paneiro forrado com folhas de aninga, uma planta local que cresce na beira do rio.

Foto: FBB.

Todos os dias são incontáveis as embarcações que, num constante vaivém, enfeitam as águas que margeiam a beira, criando um movimento repleto de signos, que envolve trabalho, sociabilidades e uma conexão campo e cidade, onde as águas funcionam como uma estrada. Lojas de artigos de vestuário, de material de construção, minimercados, padarias, casas de artigos religiosos, bares, *petshops*, cabarés, salões de beleza, postos de combustível, são espaços que complementam a paisagem da beira e arredores, cada um funcionando ao seu

ritmo, com seus atores e suas especificidades, mas se misturando a outros espaços e atores - feirantes e ambulantes, sobretudo¹ - que se distribuem em suas barracas permanentes, no caso dos primeiros, ou em suas bancas improvisadas, no segundo caso, quando um cesto, uma lona no chão, um conjunto de tijolos, uma bicicleta-engenhoca, uma pequena mesa, se transformam em plataformas de venda dos produtos, numa desordem enfeitada de cores, sabores, formas, expressões orais, traduzindo uma estética tipicamente amazônica. Outros ainda nem sequer precisam de aparatos; simplesmente trazem seus produtos e os vendem no chão. O mercado do peixe, que comercializa exclusivamente o pescado regional, e o mercado da carne, constituído de compartimentos de carnes, hortifrutigranjeiros e lanches, completam o conjunto arquitetônico da beira. Em volta do mercado do peixe ainda é possível notar os “boxes” que vendem refeições e outras categorias de produtos, como caldo de cana, aguardente, cerveja, mingau de miriti, dentre outros.

Devido ao seu reconhecido valor como espaço de fatura, de diversidade, de mercadorias baratas, a beira é desmedidamente a mais rica feira da região, pois acolhe fregueses de municípios vizinhos, que se rendem a sua prodigalidade. E diferentemente do que acontece com outras feiras, a beira funciona todos os dias da semana, com exceção do domingo.

Um componente da cultura local que não podemos deixar de mencionar, pois tem forte conexão com a feira, é o mito da cobra-grande, uma vez que este ser sobrenatural toma conta da beira, impedindo que os administradores municipais coloquem em prática a velha ideia de transferir a feira da beira do rio. Ouvimos relatos de que sempre que algum prefeito começa a pensar na possibilidade de mudar a feira para outro ambiente, a cobra-grande põe-se a mexer por baixo da terra, quebrando calçadas, dando sinais de sua fúria e descontentamento. É como se a cobra-grande vibrasse com a magia da beira e qualquer ameaça de retirada da feira, faz reacender sua revolta, dando a ideia de que ela é a dona do lugar. Dizem os moradores que sua cabeça está na cidade, mais especificamente na Igreja de Nossa Senhora da Conceição, e a outra extremidade, o rabo, na Ilha da Pacoca.

Foi neste cenário que empreendemos nossas observações - numa perspectiva Malinowskiana (MALINOWSKI, 1978)-, entrevistas e conversas informais com os mingauleiros e seus clientes, que se mostraram sempre cordiais, estando disponíveis para responder nossas perguntas. Foi uma aventura, porque não utilizamos gravador e havia a

¹Assumimos como feirantes os vendedores que possuem espaços fixos no ambiente da feira e desenvolvem sua atividade de forma permanente, pagando uma taxa para a prefeitura local. Ao passo que os ambulantes são vendedores esporádicos, sem espaço fixo na feira.

necessidade de estarmos atentos aos gestos, à forma de atrair o cliente, que na imensa maioria das vezes aparecia para comprar mingau sem nenhum esforço por parte dos mingauleiros; isso tudo exigia de nós uma celeridade dos registros em nossos diários de campo, sob o risco de perdermos detalhes das cenas que envolviam vendedor, cliente, colegas e toda uma rede de atores que direta ou indiretamente participam da trama que é vender mingau de miriti neste pedaço da Amazônia. E como executamos as entrevistas durante o período de atividade dos mingauleiros na beira, por várias vezes foi necessário interrompê-las e recomeçá-las em seguida, para que os interlocutores pudessem atender aos fregueses; sem contar o sol abrasador que enfrentamos. Outra situação marcante foi a quantidade de mingau que consumimos, pois, dada a extrema simpatia dos mingauleiros de miriti a cada entrevista que executávamos, foi se tornando cada vez mais impossível recusar o mingau que, com todo o gosto, era a nós oferecido ao final de cada conversa; o que servia para intensificar ainda mais a nossa temperatura corporal, uma vez que a iguaria é servida quente.

3. APRESENTANDO O MIRITI

O miritizeiro é, portanto, uma árvore cultural da região...
Loureiro (1985, p. 314)

O miritizeiro, *Mauritia flexuosa*, é uma palmeira da Família Arecacea, abundante na região da várzea de Abaetetuba, com ocorrência em outros estados da federação brasileira. Encontra-se presente também em outros países amazônicos, como Peru, Bolívia, Colômbia, Venezuela, Equador, recebendo nomes populares específicos em cada contexto geográfico-cultural. *Aguaje*, no Peru, *oriche* e *canaguche*, na Colômbia, *moriche* (Venezuela), *morete*, no Equador (RIBEIRO, 2010). No Brasil é conhecida principalmente como buriti e miriti, este último no caso do Pará. Cresce até a altura aproximada de 30 m (RESENDE *et al.*, 2012).

Trata-se de uma palmeira de grande importância sociocultural (Loureiro, 1985, p. 14.; Gilmore *et al.*, 2013, p. 1) na vida de muitas populações tradicionais e povos indígenas, sendo utilizada para diversas finalidades. Na Amazônia brasileira estudos como os desenvolvidos por Santos e Coelho-Ferreira (2011), deram conta de relatar os brinquedos de miriti confeccionados por artesãos locais que utilizam a “bucha” - uma parte do pecíolo da folha do miritizeiro - para dar forma e colorido aos brinquedos, que traduzem o cotidiano amazônico regional, além do artesanato de cestaria, que é feito com as fibras (localmente chamadas de “talas”), assim como a bucha, que é a parte mais interior do pecíolo das folhas. Ribeiro

(2010), por outro lado, empreendeu um estudo com os índios Macuxi e Wapixana de Roraima, destacando diversos tipos de usos, como em roupas para rituais, bolsas, vassouras, brinquedos, sorvetes, cobertura de casas, uso medicinal, pontes, dentre muitas outras formas de utilização. Nos países da Pan-Amazônia, os trabalhos elaborados por Gilmore *et al.* (2013), Gregson (1995), Kahn (1988), são alguns exemplos que ilustram o potencial da palmeira na vida das populações amazônicas.

O miriti também tem sido relatado como uma importante fonte de nutrientes que contribui para a saúde humana por meio da ingestão do fruto ou dos produtos derivados (bolos, sorvetes, vinhos, doces, farinhas, mingau etc). É rico em vitaminas A, B e C, proteínas, betacarotenos, lipídeos, carboidratos, dentre outros componentes que ajudam a evitar a cegueira noturna, contribuindo igualmente para o bom desenvolvimento ósseo e imunológico, havendo uma série de outros benefícios (AGUIAR *et al.*, 2005; ALMEIDA *et al.*, 2008). Esta árvore é, portanto, de extrema relevância, dada sua diversidade de usos, além de sua importância ecológica, pois fornece frutos para diversos animais e ajuda a manter o nível das águas dos ambientes onde ocorre.

4. OS MINGAULEIROS DE MIRITI: VIDA E TRABALHO

Os mingauleiros exercem a atividade de venda do mingau de miriti na beira de Abaetetuba ou em quaisquer partes da cidade, como na frente de casa, em praças, nas esquinas, em lanchonetes. Basta haver um lugar que favoreça a passagem de transeuntes, ali é possível encontrar um mingauleiro. Há quem comercialize o mingau de açaí, que é típico também na região. Esses atores que transformam o fruto do miriti numa iguaria apreciada pela população majoritária local aprenderam a fazer mingau ainda quando moravam no sítio, como costumam dizer, se referindo ao tempo em que viviam nas ilhas. Pelo que percebemos nas entrevistas, a maioria dos interlocutores viu nesta atividade uma forma de melhorar de vida, uma vez que não tiveram oportunidade de estudar, mas ansiavam condições de vida melhores para si assim como para os filhos, como se pode perceber no relato do Sr. Lambreta:

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

criei 4 filhos e construí todo meu patrimônio vendendo mingau de miriti aqui na beira. (Sr. Lambreta, 81 anos, mingauleiro).

O senhor Lambreta é o mais antigo mingauleiro de Abaetetuba, sendo bastante procurado e prestigiado por todos. Segundo ele, herdou a arte de fazer mingau do Sr. Capivara, igualmente mingauleiro famoso, de origem portuguesa, o qual veio a falecer há uns anos. Notamos, com efeito, que os interlocutores falaram dessa atividade com orgulho, pelo fato de ter herdado de pessoa de referência da família (ou fora dela) a missão de ser vendedor de mingau. Como bem destacou Santos (2012, p. 4), o trabalho do feirante é uma ação como forma de resistência ao moderno, além de ser entendido como um orgulho devido a um saber específico, realizado por poucos e passado, geralmente, através das gerações. Destarte, nem o fruto e nem o produto gerado por ele, o mingau, estão presentes nos ambientes considerados modernos, como as redes de supermercados, muito embora alguns produtos do extrativismo amazônico estejam se inserindo nos mercados ditos globais, como é o caso do açaí. Pelo contrário, o fruto do miriti está presente na feira e carrega o trabalho, os conhecimentos e a história de quem o extrai das várzeas amazônicas, para continuar a ser apropriado pelas populações urbanas, que vão transformá-lo em mingau. Essa prática é uma demonstração de uma tradição que atravessou o tempo e continua se reproduzindo, hoje não apenas nas ilhas, mas em várias partes da cidade.

Dentre as razões pelas quais o Sr. Lambreta deixou a vida no sítio estão, a dificuldade para estudar, o trabalho duro e pouco rentável na ilha, a falta de assistência à saúde. Neste sentido, dada a sua idade e o fato de ter saído ainda criança de sua ilha, pouca coisa mudou neste cenário de ausência de assistência por parte do Estado, pelo menos no campo da educação. A palmeira, enquanto recurso natural capaz de transformar a vida das pessoas, pode ser interpretada, neste sentido, como uma “palmeira santa”, porque tudo dela é aproveitado. De fato, tanto a população urbana como as comunidades das ilhas, mantêm uma forte devoção com Nossa Senhora de Nazaré, padroeira de Belém, a qual está presente na vida dos atores, dando proteção, paz e força. Tão importante é o papel da santa na vida dos interlocutores, que durante nossa visita ao *Miriti Fest 2013*, uma festa que homenageia o miriti anualmente em Abaetetuba, observamos uma imagem da virgem santa na exposição dos brinquedos, a qual acompanha os artesãos de miriti em todos os eventos por eles organizados. Os ribeirinhos, por sua vez, costumavam oferecer canoas, barcos, casas de miriti a santa em pagamento a graça alcançada.

Dona Carmem, João e Miguel enfatizaram a importância do trabalho com o mingau de miriti como estratégia de obtenção de condições mais favoráveis de vida.

Eu trabalhava em casa de família como empregada doméstica e desde fevereiro de 2013 passei a vender mingau de miriti e outros produtos na banca (pão, café, salgados, água gelada em saquinhos, suco etc.). Aprendi a fazer mingau com minha mãe porque eu nasci no sítio e hoje moro em Abaetetuba. É bem melhor vender mingau do que trabalhar nas casas dos outros; eu trabalhava demais e ganhava pouco. (Dona Carmem, mingauleira).

Comecei com a minha mãe. Eu vinha ajudar ela com 10 anos de idade, fazia fogo, enchia água. Fui aprendendo, olhando ela a fazer o mingau. Quando a idade avançou eu tive que assumir o lugar dela. Minha mãe se atrapalhava com o troco, se aperreava. Hoje eu tenho 3 casas, uma moto, eletrodomésticos e estou com dinheiro em casa para comprar um carro. (João, mingauleiro).

Quando eu morava na ilha nem dava valor ao miriti. Eu passei fome, hoje tenho 4 filhos, e já moramos num barraco de madeira com um vão apenas. Depois do miriti, melhorou bastante a nossa vida. Comprei casa, tenho uma vida melhor. Antes as pessoas cortavam o miriti, agora fazem é plantar mais. (Miguel, mingauleiro).

Na maioria das ilhas que visitamos, ou falta escola, ou as que existem oferecem apenas as séries iniciais do ensino básico, elemento que até o presente vem motivando a migração dos ribeirinhos para a cidade, processo que certamente tem contribuído para o esvaziamento do campo, gerando como consequências o inchaço das cidades e a erosão cultural no meio rural, como bem destaca Shiva (2003). Outros interlocutores, como Dona Sebastiana, relataram as dificuldades enfrentadas desde a época da infância, como se pode ver em sua narrativa:

Eu não estudei muito. Nasci no sítio e vim para a cidade. Vendo mingau de miriti há oito anos. Antes de ser mingauleira fazia peneiras, rasas², abanos, matapis³. Faz dez anos que eu moro na cidade. Apanhava de 15 a 20 rasas de açai por dia e vendia por R\$ 1,00 a rasa, ia me maltratando, depois fui fazer cestaria. Morava no sítio do pai e o pai era como um patrão. Devido ao trabalho duro, arranjei muitos

²Um tipo de cestaria muito utilizado para transportar açai.

³Um apetrecho de pesca empregado na captura do camarão. Uma espécie de armadilha.

problemas. Tenho sete filhos que estudaram e hoje trabalham e uma foi pra Belém e se formou enfermeira, os outros não se formaram porque não quiseram, mas sempre trabalhei pensando neles. Acordo 15 para as 4h da manhã. O meu companheiro ajuda a trazer e lavar as coisas. Compro o vinho de miriti e preparo na banca. A amizade e a convivência distrai a gente (Dona Sebastiana, mingauleira).

A interlocutora destaca claramente o trabalho pesado que realizava ainda na fase primeva da vida ao apanhar o açaí, atividade que exige um esforço físico considerado para subir até o alto da palmeira e derrubar o cacho de frutos. Muitas meninas até hoje desempenham esta tarefa como forma de obter uma renda, ao passo que na adolescência, quando os seios começam a surgir, deixam de fazê-lo, pois se torna incompatível o trabalho de extração vegetal para as meninas em razão da anatomia corporal. Tal como o Sr. Lambreta, Dona Sebastiana também encerra no miriti o fato de ter conseguido criar bem os filhos e de ter oportunizado escola e condições de vida mais favoráveis.

Estudando o artigo de Vedana (2013, p. 48) sobre feiras e mercados urbanos, publicado recentemente em *Horizontes Antropológicos*, a autora aponta algumas reflexões feitas por Durhan (1978 *apud*. VEDANA, 2013), em que a autonomia referente aos horários de trabalho, à relação patrão-empregado e aos circuitos que poderiam ser traçados na cidade se apresentam contrários a um arranjo mais rigoroso de relação de trabalho e horários. Estas ideias convergem com os discursos dos interlocutores que comentaram sobre a época em que desempenhavam atividade laboral na coleta do açaí ou como empregada doméstica, ou sobre a liberdade de fazer o trabalho dentro de um horário mais flexível. Dessa forma, a venda de mingau de miriti na beira funciona claramente como um mecanismo amplo de obtenção de renda e, por conseguinte, de ascensão de uma vida melhor no contexto da cidade.

Outro aspecto relevante que se pode denotar no discurso de Dona Sebastiana é a participação e ajuda do companheiro no trabalho cotidiano, como registramos em outros casos em que o apoio de um membro da família é crucial para o sucesso da atividade. Os relatos a seguir podem confirmar este apontamento:

Eu acordo todos os dias às 3 h da madrugada, faço minha caminhada e venho para o *boxe*. Meu marido dá todo apoio. Ele vai buscar a polpa de miriti, vai pra casa e bate a massa lá. Benedito (**seu marido**) traz o vinho e eu preparo aqui. Vendo meu mingau por R\$ 1,00 ou R\$ 1,50. (Dona Josefa, 69 anos, mingauleira). Grifo nosso.

Vender mingau de miriti é, neste sentido, uma atividade que mobiliza uma forte rede de colaboração desde o início do preparo, passando pela venda na beira até o encerramento da atividade ao final da manhã. Estas são, grosso modo, as fases da atividade no contexto que estudamos, ou seja, na cidade; pois a coleta do miriti nas ilhas é marcada por um trabalho refinado, repleto de práticas e saberes, que não está desatrelado dos processos ocorridos no âmbito urbano, pelo contrário, tudo está conectado, interligado, como afirma o filósofo Edgar Morin (2002). Dito isso, significa pensarmos que a perenidade de tais costumes, vender/consumir mingau de miriti, depende do trabalho que se principia nas ilhas com a coleta do miriti, e mais ainda, da manutenção das palmeiras no ecossistema da várzea amazônica.

Todos os dias a rotina dos mingauleiros de miriti envolve o compromisso de acordar muito cedo, na madrugada, preparar o mingau, chegar à beira ainda no escuro, pois os trabalhadores da pesca e do açaí (este quando é safra), assim como os feirantes, costumam chegar mais cedo, antes dos fregueses, para consumir o mingau nos primeiros raios de sol. Outros chegam a preparar o mingau na beira. Ao chegar, é necessário então montar o cenário, que exige acender o carvão no fogão artesanal, pois o mingau é servido quente, “encher água”, arrumar as panelas, organizar de modo geral a banca. Tudo isso feito, estão prontos para receber os clientes que não param de chegar de todos os lados para tomar o mingau de miriti, que é vendido ao preço de R\$ 1,00 o copo de 500 ml, havendo variações de R\$ 0,50 centavos, para aqueles que pedem um desconto, como registramos algumas vezes na banca de Sr. Lambreta, ou R\$ 1,50, para os que consomem em cuias grandes. É relevante considerar que antigamente o mingau era vendido em cuias, tal como acontece com o tacacá em várias cidades do Pará; entretanto, como disseram alguns interlocutores, hoje em dia o alimento é servido na imensa maioria em copos descartáveis por causa de uma questão de higiene, uma vez que ao vender na cuia, era necessário lavá-las ou escaldá-las após o consumo do cliente. Na entrevista de Dona Sebastiana, ela fez menção a este aspecto:

Eu vendo mais ou menos 120 copos de mingau por dia, a despesa total que eu tenho com tudo é de R\$ 50,00. Vendo em copo descartável porque tem gente que tem doença, a gente não sabe e por mais que escale não fica legal. A cuia é cara, larga tinta, fica esturricada e por mais que escale não fica tão limpa. (Dona Sebastiana, mingauleira).

Como forma de manter a tradição, certos mingauleiros reservam algumas cuias para servir o mingau, pois determinados fregueses exigem tomar neste apetrecho. “*É mais gostoso tomar na cuia*”, ouvimos alguns fregueses afirmar. Na banca do Sr. Lambreta registramos um número razoável de fregueses consumindo na cuia, assim como observamos a panela de água fervendo onde as cuias eram mergulhadas para uma rápida higienização. O uso ou não da cuia implica em elementos de saúde e higiene, por um lado, mas gera uma reflexão do campo ambiental, por outro, pois a quantidade de copo descartável que se utiliza cotidianamente, além de produzir muito lixo, é uma despesa a mais que o mingauleiro tem que arcar. Com efeito, é pertinente destacar que o costume de tomar mingau é uma tradição que se renova ao longo do tempo, incorporando novos elementos. Assim, o uso de copos no lugar da cuia, envolve saberes e práticas que se transformam, que se modernizam, como respostas às mudanças ambientais e sociais (WOORTMAN & WOORTMAN, 1997).

O trabalho dos mingauleiros também exerce um papel muito interessante no universo da beira, que é a de gerar outros formatos de obtenção de renda extra para determinados sujeitos, como os carregadores que ajudam a guardar panelas e bancas, os apanhadores de água, os donos de lojas que alugam seus espaços para os mingauleiros guardarem seus apetrechos ao final do expediente, os donos das máquinas (chamadas popularmente de “vitaminoses”) que batem a massa (polpa) de miriti para fazer o vinho que será usado na preparação do mingau, pois boa parte dos mingauleiros não dispõe deste instrumento. Para cada um desses atores, que participa de algum modo do processo, há um pagamento feito pelos mingauleiros.

Chego aqui na beira às 4:00 horas da madrugada. Pago R\$ 2,00 para o carregador de água e R\$ 4,00 para o cara levar para o depósito, pago 12,00 reais para o dono do depósito. Hoje vendo cerca de 350 copos, tirando as cuias. Vendo três panelas de miriti por dia. (João, mingauleiro).

Eu dou todo dia R\$ 5,00 pra ele ficar aqui me ajudando a lavar as cuias enquanto eu atendo os clientes e passo troco. (Sr. Lambreta, 81 anos, mingauleiro).

O trabalho dos mingauleiros na beira se estende até por volta das 10:30h – 11:00h, podendo se prolongar um pouco mais ou encerrar mais cedo, dependendo do movimento. Este expediente, que encerra ao fim da manhã, foi destacado como uma vantagem para todos os interlocutores, no sentido da ideia do custo-benefício, como é possível perceber nas falas a seguir:

Esse trabalho é bom porque meio dia já está tudo terminado. Eu vou pra casa, faço o que quero, ainda tenho tempo para fazer sexo com minha mulher, que é bom. (João, mingauleiro).

O trabalho é compensador. Já trabalhei como doméstica e ganhava R\$ 75,00 reais por semana para limpar, passar, cuidar de cachorro. Era uma luta, e ainda tinha que cuidar de menino pequeno. Aqui a gente termina cedo e ainda dá pra fazer mais coisas em casa. (Janice, filha da mingauleira Dona Teca).

5. A PREPARAÇÃO DO MINGAU DE MIRITI

O miriti é coletado nas ilhas pelos ribeirinhos, os quais podem realizar um procedimento inicial ainda em casa, que consiste em ferver o fruto em água quente por cerca de três vezes para facilitar a retirada da massa. Esta massa (ou polpa) é desprendida do fruto raspando-o com a ajuda de uma colher. Este processo de extração da massa tanto pode ser realizado nas ilhas ou pode ser feito pelas pessoas que compram o fruto pré-cozido, na beira (Figura 3). Ainda existe a opção de compra do fruto *in natura*, sem passar por nenhum tipo de processo. Por último, para se fazer o mingau ainda existe a opção de obtenção do vinho (o suco) já pronto, evitando assim manipular o fruto em tantas etapas. Na época em que realizamos as observações, o saco contendo 5 kg de massa estava custando R\$ 15,00, mas, neste mesmo período já era possível encontrar a mesma quantidade por R\$ 30,00 em razão do final da safra. Alguns mingauleiros, como o Sr. Lambreta, armazenam em *freezers* um estoque considerado de massa para ter matéria-prima no período da entressafra, que ocorre entre julho e meados de dezembro. Durante nosso campo, registramos vendedores comercializando miriti oriundo de outras partes do Pará, como a Ilha do Marajó.

Em uma de nossas visitas à beira, nos oferecemos para acompanhar o processo de preparação do mingau na loja de Dona Joana, que de modo cordial nos recebeu no dia seguinte. Chegamos bem cedo, antes das 6 horas da manhã, para acompanhar o processo, que no dia fora coordenado pelo seu filho Josiel, com a ajuda do pai, esposo de Dona Joana. Cada etapa da preparação pode ser observada no Quadro 1.

Quadro 1: Etapas de preparação do mingau de miriti em Abaetetuba, no Pará, Brasil.

Etapas de preparação	Procedimentos
Etapa 1	Preparar o vinho do miriti - A massa do miriti com restos de cascas do fruto é colocada na “vitaminose” e vai adicionando água para bater; logo depois vai saindo o vinho de miriti e os resíduos ficam numa espécie de peneira que se localiza no interior da máquina e vai acumulando o resíduo, que fica separado do vinho.
Etapa 2	Enquanto a massa vai sendo processada, a água está no fogo fervendo em panelas grandes, de cerca de 40 litros. Em seguida se coloca o arroz, depois o sal. Quando o arroz está no ponto, coloca-se o trigo para dar uma consistência cremosa, e, por último, o vinho de miriti. Está pronto o mingau. Para este preparo que observamos, utilizaram-se 5 kg de arroz, 2 kg de trigo, 30 litros de vinho de miriti e sal a gosto. Esta quantidade foi dividida em duas panelas de cerca de 40 litros.

Nota: há pessoas que ao invés de usar o arroz, usam a farinha.

Figura 3 – Sr. Cametá vendendo miriti pré-cozido em pequenos paineiros confeccionados por sua esposa.



Nota: Local – beira de Abaetetuba/Pará.

Foto: FBB.

Diferente do sucedido com o Josiel, filho de Dona Joana, que já incorporou a tradição que foi passada para as gerações de sua família desde sua avó, foi nos relatado um caso que diverge dessa perspectiva, em que os parentes têm vergonha da atividade desempenhada pelos

mingauleiros, havendo claramente um preconceito, principalmente pelo fato da atividade ser executada na feira. O apontamento a seguir demonstra esta assertiva:

Minha família tem preconceito, meus filhos têm vergonha, os colegas criticam, mas eu tenho é orgulho. Já teve gente que lucrou R\$ 300/dia na época dos festejos de Conceição e Semana Santa. (João, mingauleiro).

O mingau de miriti, de coloração amarelada, é servido bem quente, às vezes acompanhado de um pão caseiro com manteiga. E o mais impressionante é ver, como num espaço aberto sob os raios de sol, em meio a um calor quase insuportável, as pessoas, de forma prazerosa, se rendem ao saboroso mingau.

6. O TEMPO DO MIRITI E DO MINGAU

O fruto é produzido no período do inverno amazônico, entre dezembro e maio, havendo uma redução no período entre junho e agosto, quando o mingau começa a ficar mais raro justamente porque o miriti começa a falhar, como dizem os locais. Os entrevistados atribuíram a maior procura pelo mingau de miriti justamente pelo fato dele ser mais raro do que o mingau de açaí, que tem o ano inteiro, além, do sabor especial.

O miriti tem mais sabor, é mais difícil, já o açaí tem o ano todo. (Sr. Manoel, cliente).

O miriti é do inverno, no inverno falha o açaí, entra o miriti. (João, mingauleiro).

7. SOCIABILIDADES E COOPERAÇÃO NA BEIRA

De acordo com Thompson (1998), os ambientes como o de um mercado, eram considerados como um lugar de sociabilidades, para além dos componentes econômicos e as trocas mercantis aí imbricados. Em estudo anterior conduzido por Barros (2009) na beira de Abaetetuba, o autor identificou a pluralidade sociocultural que habita este espaço, na forma de saberes, culturas, relações sociais, linguagens e economias, os quais movem o cotidiano desse espaço amazônico.

No que tange o universo dos mingauleiros, a atividade dificilmente seria bem sucedida se não existissem as redes de cooperação nas distintas etapas da atividade. Percebemos esta característica não somente no âmbito do parentesco, quando se conta com o apoio de filhos, sobrinhos e tios; mas fora dele, na medida em que os mingauleiros destacaram a significativa ajuda dos carregadores de água, dos colegas de trabalho que fazem companhia, dos guardadores que acolhem o cenário e apetrechos (bancas, panelas, fogões) após o término das vendas. O auxílio dos cônjuges também se mostrou essencial nesse processo, por meio do cumprimento de determinadas etapas do trabalho, havendo claramente uma divisão por gênero, como se pode constatar adiante:

Eu (**Miguel**) bato o miriti em casa e carrego a água. Naza prepara o mingau. Eu vou levar o mingau para os clientes certos em seus locais de trabalho, ali na padaria, nas lojas, no mercado, enquanto Naza fica aqui na banca vendendo e atendendo. Eu prefiro levar porque o pessoal acha ela mais simpática, aí é por isso que ela fica atendendo. (Miguel, mingauleiro). Grifo nosso.

Hoje eu vim cuidar da banca da minha mãe. Ela (**Dona Teca**) nasceu no sítio, no rio Paracuerazinho. Meu padrasto é quem leva a banca e às vezes meu tio (Seu Panela, é o apelido dele, sabe?) leva e traz a banca. Ele trabalha aqui na beira como carregador num carro de mão. Minha mãe não veio hoje porque ficou em casa tomando conta dos netos. (Janice, mingauleira, filha de Dona Teca). Grifo nosso.

Os interlocutores também nos revelaram o prazer que enxergam neste tipo de atividade, pois estar na beira vendendo mingau proporciona uma espécie de “terapia da alma”, diminuindo o estresse, a ansiedade, por meio das piadas, das brincadeiras, das amizades, das fofocas, das interações entre pares.

Eu tenho muitos amigos que vêm de longe, Itacuruçá, Tailândia. Às vezes a gente tá com um problema e aqui vai esquecendo. Têm sempre novidades, fofocas novas. (Dona Sebastiana, mingauleiro).

Eu gosto de trabalhar aqui porque vai fazendo novas amizades, conversando, conhecendo pessoas novas, é aquela animação. (Janice, filha da mingauleira Dona Teca).

Eu trabalho aqui e acho muito divertido, eu levo na sacanagem, na brincadeira, porque se a gente fosse se estressar, se fizesse o trabalho brigando, não dava. Chamo um ou outro de corno, mas é tudo na brincadeira. Quando João (**mingauleiro vizinho**) não vem, eu sinto uma falta grande dele aqui na beira. (Pedro, mingauleiro). Grifo nosso.

Além desses aspectos elencados, a simpatia por parte dos mingauleiros é fundamental para uma boa aceitação entre os fregueses, que certamente preferem consumir mingau onde são bem atendidos. Com efeito, ouvimos alguns fregueses explicarem naturalmente porque consomem mingau em um ou outro mingauleiro, e a maneira de atender, o sabor, a forma de servir (copo ou cuia) e a flexibilidade do preço, são componentes essenciais na hora de escolher de quem comprar. Para outros fregueses que consomem o mingau esporadicamente na beira, essas diferenças não são levadas em conta com tanto rigor.

8. FORÇA E ENERGIA: CONSUMO DE MINGAU DE MIRITI NA BEIRA

Apesar de não termos quantificado o número de pessoas que consumiram mingau de miriti durante nossa imersão no terreno, percebemos claramente que o quantitativo de consumidores é bastante alto. Pelo que os entrevistados informaram, cada mingauleiro em média vende cerca de 200 a 300 copos de mingau de miriti por dia, demonstrando desse modo que esta atividade proporciona uma renda impactante no orçamento familiar. É óbvio que estes índices podem variar diariamente dependendo do número de clientes, porém, durante nossa pesquisa, todos os mingauleiros terminaram o expediente com as panelas vazias. Em alguns casos, constatamos clientes procurarem mingau, quando este já havia encerrado.

De coloração predominantemente amarelada, podendo variar entre verde abacate e vermelho, esta iguaria amazônica deve ser consumida quente, sendo um mingau salgado, muito embora algumas pessoas prefiram consumi-lo doce. O sucesso do mingau de miriti entre os seus consumidores se explica pelo fato de *o miriti ser mais raro do que o açaí, além do sabor ser melhor* (João, mingauleiro).

Embora os clientes e mingauleiros com os quais dialogamos não soubessem relatar os principais benefícios, em termos nutricionais, do mingau de miriti, o consumo desse alimento é percebido como importante, pois além de ter um preço acessível a todos, é saboroso e alimenta, dando vigor a quem o consome. *O mingau de miriti dá aquela pressão, a gente fica forte, dá um suor para aguentar o trabalho pesado na roça*, relatou Dona Celina, uma cliente.

O miriti, como relatado em seção anterior deste ensaio, é um fruto que possui alto teor de gordura, e por tal razão, as pessoas portadoras de problemas de fígado não podem consumir o mingau em excesso a fim de não contrair problemas de saúde, tal como afirmou Seu Domingos numa conversa informal. Com efeito, importa dizer que a atividade de vender o mingau de miriti na beira de Abaetetuba, no Pará, carrega uma história, uma memória, uma

sabedoria que vem das ilhas e se reinventa na cidade, gerando redes de sociabilidade e trabalho. Todo esse sistema, decerto influencia um modo de vida, uma identidade que se constrói na fronteira entre o campo e a cidade, desvelando o papel da biodiversidade na construção de uma cultura, de um *habitus*. Em termos de segurança alimentar e nutricional, é essencial que o poder local amplie o consumo de mingau de miriti na merenda escolar⁴ do município, como já tem sido feito em certas escolas, em face do mesmo ser um alimento de rico valor nutricional e produzido localmente a partir do extrativismo. Além de proporcionar uma merenda escolar com a incorporação de produtos locais da produção familiar, essa perspectiva iria contribuir positivamente com o aumento da renda das famílias coletoras de miriti.

9. FINALIZANDO...

A imersão no cotidiano da beira de Abaetetuba nos revelou o que Loureiro (1991, p. 312), em “*Cultura Amazônica: uma poética do imaginário*”, já havia afirmado, ou seja, que o miriti é uma planta cultural para a região. Ocorre que a maioria dos estudos conduzidos até o presente com relação aos usos do miriti nesta parte da Amazônia, se debruçou em torno da utilização do recurso na fabricação dos famosos “*brinquedos de miriti*”, os quais possuem um significado incontestado na economia e cultura local, com inserção, por exemplo, no Círio de Nazaré, festa religiosa ocorrida em Belém, no segundo domingo do mês de outubro. Entretanto, o miriti é apropriado de muitas outras formas, dentre as quais o mingau, um alimento amplamente consumido localmente, o qual transformou a vida de muitos ribeirinhos que migraram das ilhas para a cidade em busca da concretização de inúmeros desígnios. Nossos diálogos com os mingauleiros à margem das águas do Maratauíra não deixaram dúvidas de que o miriti possibilitou a emancipação de muita gente naquele pedaço da Amazônia, fazendo jus ao título de “palmeira santa”. A memória dos interlocutores mobilizou recordações de tempos difíceis, de trabalho pesado, de falta de oportunidades para estudar, dificuldades amenizadas com a venda de mingau na beira. Isso traduz o papel fundamental que a biodiversidade local exerce na vida das comunidades, gerando alimento e renda, proporcionando bem-estar. Como a maioria dos mingauleiros migrou das ilhas para a cidade, a atividade desvela um universo que está permeado de saberes, práticas e memórias, uma vez

⁴Registramos relatos de que algumas escolas do campo fornecem o mingau de miriti na merenda escolar.

que o processo de preparação do mingau de miriti, partindo-se de uma visão holística, começa nas matas de várzea a partir da coleta dos frutos pelas comunidades ribeirinhas.

A atividade de venda do mingau também é geradora de sociabilidades e de arranjos econômicos, como registramos durante o nosso estudo. Diversos atores se beneficiam indiretamente da atividade, uma vez que o labor cotidiano de quem protagoniza a venda do mingau depende da ajuda dos pares que estão inseridos diariamente na trama da beira. Aliás, a divisão do trabalho entre os gêneros, no caso de a atividade ser desempenhada por pessoas casadas, foi recorrentemente relatada, demonstrando que o sucesso dos mingauzeiros depende necessariamente do apoio de pares, sejam membros da família, ou não.

No que tange ao contexto da segurança alimentar, o mingau de miriti se revela como uma gastronomia local, barata e capaz de alimentar e dar energia. Destarte, é fundamental que as autoridades locais reconheçam o valor que o miriti desempenha como fonte de vitaminas e outros nutrientes, devendo ser disseminado no âmbito das escolas. Contudo, é recomendável que o governo crie estratégias de preservação desse recurso, uma vez que as indústrias farmacêutica e cosmética têm visado a exploração do miriti em grande escala, não só nesta região, mas em outras partes do Brasil. Em conversas informais que empreendemos durante o campo, alguns artesãos de brinquedos nos revelaram que haviam ribeirinhos cortando miritizeiro para vender o cacho de frutos para uma empresa de cosmético que vem sondando a região para compra do miriti. Esse tipo de intervenção, com forte apelo ao mercado da estética, pode dar cabo de um sistema de uso e apropriação que está assentado numa reprodução física e sociocultural dos povos locais.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U. P. Manejo tradicional de plantas em regiões neotropicais. **Acta Botanica Brasiliis**, v. 13, n. 3, p. 307-315, 1999.

ALMEIDA, S. P. de et al. **Frutas nativas do Cerrado - caracterização físico-química e fonte potencial de nutrientes**. In: SANO, S. M. *et al.* (Editores). Cerrado: ecologia e flora. Brasília: Embrapa Cerrados/Embrapa Informação Tecnológica; p.351-381, 2008.

AGUIAR, J. P. L. Caracterização físico-química do buriti (*Mauritia flexuosa*). **Nutrite**, v. 30, número suplementar, p. 312, 2005.

BARROS, F. B. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na beira de Abaetetuba no Pará. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 45, n. 2, p.152-161, mai./ago. 2009.

DIEGUES, A. C. & ARRUDA, R. S. V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

GILMORE, M. P. et al. The sociocultural importance of *Mauritia flexuosa* palm swamps (aguajales) and implications for multiuse management in two Maijuna communities of the Peruvian Amazon. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, 9:29, p. 1-20, 2013.

GREGSON, T. Pume exploitation of *Mauritia flexuosa* (palmae) in the llanos of Venezuela. **Journal of Ethnobiology**, v. 15, n. 2, p. 177-188, 1995.

LOUREIRO, J. de J. P. **Cultura Amazônica: uma poética do imaginário**. Belém: Cejup, 1985.

KAHN, F. Ecology of economically important palm in Peruvian Amazonia. **Advances in Economic Botany**, v. 6, p.42-49, 1988.

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, 1978.

MORIN, E. **O método 4: as ideias – habitat, vida, costumes, organização**. 3ª edição. Tradução de Juremir Machado da Silva. Porto Alegre: Editora Sulina, 2002.

RESENDE, I. L. de M. et al. Estrutura etária de populações de *Mauritia flexuosa* L. F. (Arecaceae) de veredas Da região central de Goiás, Brasil. **Revista Árvore**, v. 36, n. 1, p. 103-112, jan./fev. 2012.

RIBEIRO, A. H. **O buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) na Terra Indígena Araçá, Roraima: usos tradicionais, manejo e potencial produtivo**. Dissertação (Mestrado em Ciências de Florestas Tropicais) – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2010.

SANTOS, P. C. de H. Na feirinha do Tabuleiro tem: aspectos da sociabilidade presentes em um ambiente de consumo. In: Anais do II Encontro Científico Cultural, 5 p., 2012.

SANTOS, R. da S. & COELHO-FERREIRA, M. Artefatos de miriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) em Abaetetuba, Pará: da produção à comercialização. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi-Ciências Humanas**, Belém, v. 6, n. 3, p. 559-571, set./dez. 2011.

SHIVA, V. **Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia**. São Paulo: Gaia editora, 2003.

VEDANA, V. Fazer a feira e ser feirante: A construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. Porto Alegre, **Horizontes Antropológicos**, v. 19, n. 39, p. 41-68, jan./jun. 2013.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

WOORTMANN, E. F. & WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

