



GLOSSÁRIO DE EXPRESSÕES REGIONAIS, PLANTAS E UTENSÍLIOS RELACIONADOS AO MANEJO DE AÇAIZAIS UTILIZADOS POR RIBEIRINHOS NAS ILHAS DE ABAETETUBA – PA

Antônia do Socorro Silva Negrão
Rosana Quaresma Maneschy
Wagner Luiz Ramos Barbosa



Antônia do Socorro Silva Negrão
Rosana Quaresma Maneschy
Wagner Luiz Ramos Barbosa

GLOSSÁRIO DE EXPRESSÕES REGIONAIS, PLANTAS E UTENSÍLIOS
RELACIONADOS AO MANEJO DE AÇAIZAIS UTILIZADOS POR RIBEIRINHOS
NAS ILHAS DE ABAETETUBA – PA

Editora NUMA/UFPA
Belém - Brasil
2020

Copyright © da Editora NUMA/UFPA
COMISSÃO EDITORIAL NUMA/UFPA

Robert Walker - University of Florida, USA

Pierre Teisserenc - Université Paris 13, França

Carlos Walter Porto Gonçalves - Universidade Federal
Fluminense, Brasil

Ana Maria Vasconcellos - Universidade da Amazônia, Brasil

Gilberto de Miranda Rocha - Universidade Federal do Pará,
Brasil

Olizete Nunes Pereira - Universidade Federal do Pará, Brasil

EDITORAÇÃO

Rosana Quaresma Maneschky

REVISÃO TEXTUAL

Natália Alencar Figueiredo

DISTRIBUIÇÃO

Editora NUMA/UFPA

FOTOGRAFIA

Antônia do Socorro Silva Negrão e
Rosana Quaresma Maneschky

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Biblioteca do Núcleo de Meio Ambiente/UFPA, Belém, PA

N385g Negrão, Antônia do Socorro Silva
Glossário de expressões regionais, plantas e utensílios relacionados ao manejo de
açazais utilizados por ribeirinhos nas ilhas de Abaetetuba - PA [recurso eletrônico]
/Antônia do Socorro Silva Negrão, Rosana Quaresma Maneschky, Wagner Luiz Ramos
Barbosa. — Dados eletrônicos. — Belém: NUMA/UFPA, 2020.
69 p. : il. color.

Inclui referências

Sistema requerido: leitor de PDF (Adobe Reader, Foxit Reader, etc.)

ISBN 978-65-88151-00-6.

1. Língua portuguesa - Regionalismos - Abaetetuba (PA) -Vocabulários, glossários, etc.
2. Língua portuguesa - Lexicografia - Abaetetuba (PA). 3. Extensão rural - Abaetetuba
(PA). 4. Vida ribeirinha - Abaetetuba (PA) - Usos e costumes. I. Maneschky, Rosana
Quaresma. II. Barbosa, Wagner Luiz Ramos. Título.

CDD: 23. ed.: 469.798115

Elaborado por Olizete Nunes Pereira - CRB2 - 1057

Disponível também em: <https://www.numa.ufpa.br/index.php>

2020

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que
citada a fonte.

Glossário de expressões regionais, plantas e utensílios relacionadas ao manejo de açaizais utilizados por ribeirinhos nas ilhas de Abaetetuba – PA.

© 2020 – Núcleo de Meio Ambiente, Universidade Federal do Pará

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Reitor: Prof. Dr. Emmanuel Zagury Tourinho

Vice-Reitor: Prof. Dr. Gilmar Pereira da Silva

Pró-Reitor de Administração: João Cauby de Almeida Junior

Pró-Reitor do Ensino de Graduação: Prof. Dr. Edmar Tavares da Costa

Pró-Reitor de Extensão: Prof. Dr. Nelson José de Souza Júnior

Pró-Reitor de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal: Raimundo da Costa Almeida

Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação: Prof^ª. Dra. Maria Iracilda da Cunha Sampaio

Pró-Reitora de Planejamento: Raquel Trindade Borges

Pró-Reitora de Relações Internacionais: Prof^ª. Dr^a Marília de Nazaré De Oliveira Ferreira

NÚCLEO DE MEIO AMBIENTE

Diretor Geral: Gilberto de Miranda Rocha

Diretora Adjunta e Coordenadora Acadêmica: Maria do Socorro Almeida Flores

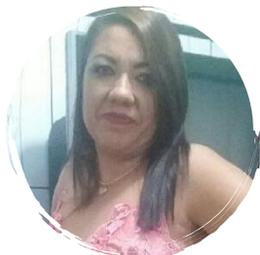
Coordenador do Programa de Formação Interdisciplinar em Meio Ambiente: André Luís Assunção de Farias

Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia: Ronaldo Lopes Rodrigues Mendes

Coordenadora de Informação Ambiental: Olizete Nunes Pereira

Coordenador de Planejamento, Gestão e Avaliação: Daniel Aparecido da Silva

AUTORES



❑ Antônia do Socorro Silva Negrão

Possui graduação em Licenciatura em Pedagogia pela Faculdade Latino Americana de Educação (2010), graduação pelo Instituto Superior de Teologia aplicada (2010), Mestrado em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia - PPGEDAM pela Universidade Federal do Pará - UFPA (2019). Tem experiência na área de Educação, com ênfase em Educação.



❑ Rosana Quaresma Maneschy

Engenheira Agrônoma pela Faculdade de Ciências Agrárias do Pará (1999), mestrado em Ciência Animal pela UFPA (2003) e doutorado em Ciências Agrárias pela Universidade Federal Rural da Amazônia (2008). Atualmente é Professora Associado II da UFPA, do Núcleo de Meio Ambiente - NUMA (NUMA). É professora do PPGEDAM do NUMA/UFPA. É Editora-chefe da Revista Agroecossistemas e líder do grupo de pesquisa "Meio Ambiente, Desenvolvimento Rural e Inovação Tecnológica na Amazônia". Tem experiência na área de Agronomia, com ênfase em Sistemas agroflorestais, atuando principalmente nos seguintes temas: Meio-Ambiente e Agrárias, Agroecologia, Agrossilvicultura, Sistemas Agroflorestais, Extrativismo vegetal, Sistema silvipastoril, Suplementação mineral e conteúdo mineral de forrageiras, Pesquisa ação e Pesquisa participativa.



❑ Wagner Luiz Ramos Barbosa

Farmacêutico Industrial pela Faculdade de Farmácia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (1980); Mestre em Química, Instituto Militar de Engenharia-RJ (1980) e Doutor em Ciências Naturais, Universidade de Bonn-Alemanha (1994). É Professor Titular da UFPA na Faculdade de Ciências Farmacêuticas e Orientador nos PPG de Ciências Farmacêuticas e Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia. É Consultor do Comitê Técnico Temático de apoio à Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira, Acadêmico Titular da Academia de Ciências Farmacêuticas do Brasil e Membro do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Marapanim-PA e do Conselho Deliberativo da RESEX de Maracanã, Estado do Pará. Tem experiência na área de Ciências Farmacêuticas, trabalhando principalmente nos seguintes temas: Fitoquímica; Cromatografia Líquida de Alta Performance (LC-DAD e LC-MS) e Etnofarmácia e Políticas Públicas Interdisciplinares em Natureza, Saúde e Cidadania.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Cesto de Açaí
Figura 02 – Tipo de Açaí
Figura 03 – Cesto de Açaí Branco
Figura 04 – Açaí Branco
Figura 05 – Cesto de Açaí Preto
Figura 06 – Açaí Preto
Figura 07 – Cesto de Açaí Una
Figura 08 – Açaí Una
Figura 09 – Açaí Cabeça de Velha
Figura 10 – Açaí Cabeça de Velho
Figura 11 – Cesta de Açaí Una
Figura 12 – Cesta de Açaí Tuíra
Figura 13 – Cacharrão
Figura 14 – Cacho Grande
Figura 15 – Cacho Médio
Figura 16 – Cachinho
Mapa 01 – Localização do Açaí
Figura 17 – Polpa do Açaí Branco
Figura 18 – Açaí Embalado
Figura 19 – Polpa de Açaí Preto
Figura 20 – Polpa de Açaí Una

Figura 21 – Folhas da Aningueira
Figura 22 – Apanha
Figura 23 – Arataca
Figura 24 – Aricá
Figura 25 – Palmeira de Açaí
Figura 26 – Árvore de Arumã
Figura 27 – Alguidares
Figura 28 – Bago de Açaí
Figura 29 – Par de botas
Figura 30 – Cacharrão
Figura 31 – Cacho Grande
Figura 32 – Cacho Médio
Figura 33 – Cachinho
Figura 34 – Caroceira
Figura 35 – Coropó
Figura 36 – Açaí no Cesto
Figura 37 – Cesto Empalhado
Figura 38 – Facas
Figura 39 – Fita Métrica
Figura 40 – Foice
Figura 41 – Gancho

Figura 42 – Miriti
Figura 43 – Açaizal
Figura 44 – Lima
Figura 45 – Lonas
Figura 46 – Luvas
Figura 47 – Machado
Figura 48 – Açaizal
Figura 49 – Cacho de Açaí Maduro
Figura 50 – Despolpadeira
Figura 51 – Talos de Miriti
Figura 52 – Matéria-prima
Figura 53 – Peconha
Figura 54 – Peneira
Figura 55 – Paneiro
Figura 56 – Talo de Sororoca
Figura 57 – Talo de Jupati
Figura 58 – Cestos de Açaí
Figura 59 – Fibra Vegetal
Figura 60 – Teçado
Figura 61 – Fruto de Açaí
Figura 62 – Vassoura de Açaí

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO *06*
2. PÚBLICO-ALVO *07*
3. IDIOMA *07*
4. FORMA DE APRESENTAÇÃO *07*
5. ÂMBITO TEMÁTICO *08*
6. A TIPOLOGIA DO AÇAÍ PELOS RIBEIRINHOS DE ABAETETUBA, PARÁ *09*
 7. A TEMPORALIDADE DO AÇAÍ PARA OS RIBEIRINHOS *17*
 8. A TIPOLOGIA DE TAMANHO DOS CACHOS DE AÇAÍ *18*
 9. ONDE ESTÁ O AÇAÍ *19*
10. TERMOS DO GLOSSÁRIO *20*

APRESENTAÇÃO

- Este glossário ilustrado reúne as variações linguísticas, identificadas na linguagem coloquial utilizada pelos ribeirinhos das Ilhas de Abaetetuba, como apresenta também utensílios e as plantas necessárias à confecção dos artefatos utilizados desde a coleta até a extração do açaí, demonstrando a importância biocultural de diferentes espécies para os ribeirinhos.
- Este produto tem como objetivo contribuir para o diálogo de saberes entre os agentes de assistência técnica e os ribeirinhos.

¹ A “temporalidade” é baseada nos descritores morfológicos da etnoespécie.

Figura 01 – Cesto de Açaí



Fonte: Acervo pessoal. (Pesquisa de campo, 2018)

PÚBLICO-ALVO

- ❑ Agricultores, ribeirinhos, profissionais de assistência técnica rural, professores, alunos de graduação e pós-graduação e pesquisadores envolvidos com a assistência técnica e especificamente com o tema de manejo de açaizais.

IDIOMA

- ❑ A totalidade dos termos está em Língua Portuguesa.

FORMA DE APRESENTAÇÃO

- ❑ Este glossário apresenta uma breve descrição da espécie açaí (*Euterpe oleracea* Mart.); a tipologia dos seus frutos e cachos, que foi elaborada pelos ribeirinhos; a temporalidade da atividade desde a floração até a coleta, e a localização do recurso natural.

ÂMBITO TEMÁTICO

- ❑ O Glossário abrange o manejo de açazais a partir do recorte temático-local para as expressões linguísticas da linguagem coloquial e seus significados nas ilhas de Abaetetuba. O conhecimento dessas expressões permitiu compreender a partir das entrevistas com os participantes da pesquisa, o conhecimento local e a riqueza da linguagem dos ribeirinhos sobre a atividade.
- ❑ Além das expressões linguísticas relacionadas ao manejo de açazal, o glossário traz listados todos os materiais, ferramentas e descrição do uso de plantas que permeiam o manejo, coleta, preparo do vinho artesanalmente e/ou material necessário para o acondicionamento dos frutos de açai. Verificou-se a necessidade de listar no glossário os diferentes tipos de cestarias utilizados pelos ribeirinhos e suas funções distintas.
- ❑ Buscou-se organizar as informações a partir da fala livre dos ribeirinhos e das observações de campo, articulando com o conhecimento científico já publicado sobre a temática.



CABEÇA DE VELHA

PRETO

UNA

BRANCO/TINGA

A TIPOLOGIA DO AÇAÍ PELOS RIBEIRINHOS DE ABAETETUBA, PARÁ

A TIPOLOGIA DO AÇAÍ PELOS RIBEIRINHOS DE ABAETETUBA, PARÁ

- ❑ As características observadas pelos ribeirinhos são denominadas pela academia de “descritores morfológicos”. “E contemplam características específicas de diferentes partes da planta quanto aos aspectos morfológicos e agronômicos, em diferentes estádios de desenvolvimento.”²
- ❑ “Os descritores morfológicos são influenciados pela ação do ambiente e por fatores genéticos.”³
- ❑ A tipologia dos açaizeiros que foi estabelecida pelos ribeirinhos a partir de descritores morfológicos identificados nos açaizais das Ilhas de Abaetetuba conformaram os “tipos” de açaí que são consumidos e/ou comercializados na região. Esses “tipos” são denominadas pela academia de “etnovariedades”. “As etnovariedades são populações ecológicas ou geograficamente distintas que foram criadas a partir da seleção realizadas por agricultores em determinada localidade.”⁴

² SILVA, H. T. da. Descritores mínimos indicados para caracterizar cultivares/ variedades de feijão comum (*Phaseolus vulgaris* L.). **Santo Antônio de Goiás** : Embrapa Arroz e feijão, 2005.

³ CAVALLI, S.S. Polimorfismos moleculares. In: FREITAS, L.B.; BERED, F. (Eds.). **Genética & evolução vegetal**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003. p.311-332.

⁴ CLEVELAND, D. A.; SOLERI, D.; SMITH, E. S. Do folk crop varieties have a role in sustainable agriculture? **BioScience**, v. 44, p. 740-751, 1994.

AÇAÍ BRANCO

- ❑ Açaí branco ou “tinga”. Etnovariedade ou tipo de açaí.
- ❑ “Ele(o fruto do açaí branco) fica verde igual o açaí preto e vai ficando *tuíra*⁵, mudando de cor até ficar branco⁶.”
- ❑ Tipo de açaí pouco utilizado nas populações amazônicas. Apresenta coloração verde opaca nos frutos em decorrência da camada esbranquiçada que os envolve. Quando maduros podem perfilhar ou não,
- ❑ O mesmo tipo do branco ou verde. Tinga é uma denominação indígena (tupiguarani) que significa desprovido de cor⁷.

⁵ Estágio de amadurecimento do fruto logo após o ponto de colheita.

⁶ Fala do Ribeirinho A., Ilha de Quianduba (Pesquisa de campo, 2018).

⁷ OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U.; NASCIMENTO, W. M. O.; MÜLLER, C. H. **Cultivo do Açaizeiro para Produção de Frutos**. Belém, PA: EMBRAPA, Junho, 2002. (Circular técnica, 26).

Figura 03 – Cesto de Açaí Branco



Figura 04 – Açaí Branco

Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

AÇAÍ PRETO

- ❑ Açai preto, açai roxo ou açai comum.
- ❑ “Quando todos os *bagos*⁸ dos cachos estão na cor preta, após o estágio de maturação denominado *parau*⁹”.¹⁰
- ❑ “Tipo predominante na maioria das populações nativas da Amazônia. Diferencia-se dos demais pela coloração violácea à roxa dos frutos, quando maduros, podendo perfilhar ou não.”¹¹

⁸ Caroços ou sementes.

⁹ Denomina-se o açai de “parol ou parau” a fase em que o fruto não está totalmente amadurecido.

¹⁰ Fala do Ribeirinho B, Ilha Rio Assacueira (Pesquisa de campo, 2018).

¹¹ OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U.; NASCIMENTO, W. M. O.; MÜLLER, C. H. **Cultivo do Açaizeiro para Produção de Frutos**. Belém, PA: EMBRAPA, Junho, 2002. (Circular técnica, 26).



Figura 06 – Açai Preto

AÇAÍ UNA

- ❑ É um tipo de açaí (etnovarietade) que se caracteriza por um fruto de aspecto mais claro que o açaí preto. Quando o fruto é batido, tem coloração que varia de creme ao marrom claro. É raro e só presente em sete, das 72 ilhas de Abaetetuba¹².
- ❑ “Só para o consumo e pra vender não. Porque não tem valor comercial e temos poucas árvores¹³.”
- ❑ “Ele é muito remoso (reimoso) e faz mal. Igual mapará ou camarão que você não pode comer e come (...) não pode (...) comer de noite com peixe cozido¹⁴.”

¹² Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018)

¹³ Fala do Ribeirinho C., Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

¹⁴ Fala do Ribeirinho D., Ilha Rio Bacuri (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 07 – Cesto de Açaí Una



Figura 08 – Açaí Una



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

AÇAÍ NO PONTO DE APANHA

- ❑ Para comercialização: Na região das ilhas de Abaetetuba, verificou-se que a *apanha*¹⁵ ocorre de 24 de agosto a outubro “quando ele está totalmente preto e com uma camada esbranquiçada superficial.”¹⁶

- ❑ Para consumo nas ilhas: *Açaí tuíra*¹⁷, é o estágio de amadurecimento dos frutos no final da safra e que já passaram do ponto de *apanha* para a venda do fruto, considerando o tempo de transporte ao consumidor e a manutenção da qualidade do fruto:
 - ❑ O estágio de amadurecimento do fruto denominado *tuíra* ocorre de novembro a dezembro¹⁸
 - ❑ Nesse ponto “(...)a fruta expressa o seu máximo sabor e seu melhor aroma(...).”¹⁹
 - ❑ “(...)Uma batida de açaí preto dá 5 litros e do tuíra dá 7 litros de caldo (suco ou sumo)(...)”²⁰

¹⁵ Coleta ou colheita dos frutos.

¹⁶ <https://www.todafruta.com.br/agronomo-explica-o-ponto-certo-para-colher-e-extrair-a-polpa-do-acai/>

¹⁷ O estágio de amadurecimento dos frutos é denominado “cabeça de velha” e “cabeça de velho” que não foram colhidos e ocorre no período de dezembro a janeiro (Pesquisa de campo, 2018).

¹⁸ Pesquisa de campo (2018).

¹⁹ Fala do Ribeirinho E, Ilha Rio Furo Grande (Pesquisa de campo, 2018).

²⁰ Fala do Ribeirinho F, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

AÇAÍ QUE PASSOU DO PONTO DE APANHADA

Figura 09 – Açaí Cabeça de Velha



Figura 10 – Açaí Cabeça de Velho



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

❑ Açaí cabeça de velha²¹: É denominado aos frutos secos de açaí preto após o estágio *tuíra*²².

❑ Açaí cabeça de velho²¹: É denominado aos frutos secos de açaí branco após o estágio *tuíra*²².

²¹ O estágio de amadurecimento dos frutos é denominado “cabeça de velha” e “cabeça de velho” que não foram colhidos e ocorre no período de dezembro a janeiro (Pesquisa de campo, 2018).

²² Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018)

Figura 11 – Cesta de Açaí Una



Figura 12 – Cesta de Açaí Tuíra



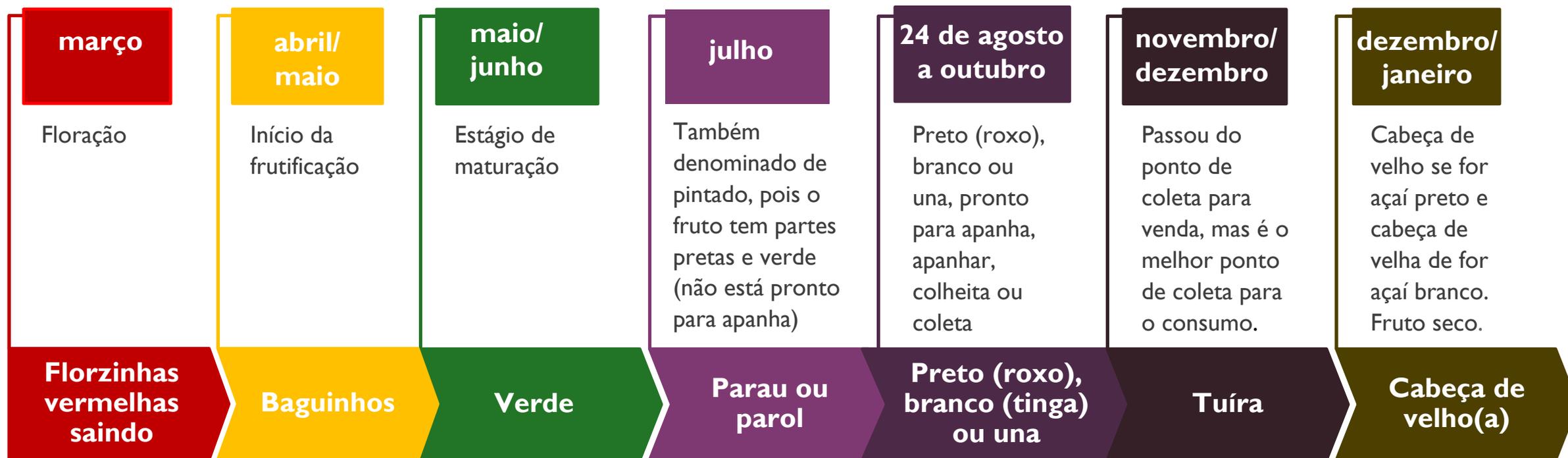
Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

- Açaí una: É uma etnovarietade/tipo de açaí que se caracteriza por um fruto de aspecto mais escuro que o açaí preto. É raro e só presente em sete, das 72 ilhas de Abaetetuba.

- Açaí tuíra: Frutos do açaí no final da safra ou que passam do ponto de colheita²³.

²³ Pesquisa de campo (2018).

A TEMPORALIDADE DO AÇAÍ PARA OS RIBEIRINHOS



○ estágio de maturação dos frutos e sua temporalidade²⁴, segundo os ribeirinhos das ilhas de Abaetetuba, Pará.

²⁴ A temporalidade foi caracterizada a partir do estágio de amadurecimento dos frutos e da descrição de sua morfologia ao longo do tempo (Pesquisa de campo, 2018).

A TIPOLOGIA DE TAMANHO DOS CACHOS DE AÇAÍ²⁵

Figura 13 – Cacharrão



Cacharrão

Apenas um cacho preenche uma rasa.

Figura 14 – Cacho grande



Cacho grande

São necessários dois cachos para preencher uma rasa.

Figura 15 – Cacho médio



Cacho médio ou pequeno

São necessários de cinco a sete cachos para preencher uma rasa.

Figura 16 – Cachinho



Cachinho ou vassoura de açaí

São necessários de dez a quinze cachos para preencher uma rasa.

Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

²⁵A categoria é em função do número de cachos necessários para encher uma rasa com frutos de açaí (Pesquisa de campo, 2018).

Mapa 01 – Localização do Açaí



Fonte: Pesquisa de Campo, 2018; IBGE, 2017; ITERPA, 2018.

ONDE
ESTÁ O
AÇAÍ?

ONDE ESTÁ O AÇAÍ?

- ❑ As ilhas, onde é realizada a extração, foram localizadas de acordo com a ocorrência das diferentes etnovariedades de açaí (branco, preto e una), ou seja, foram localizadas a partir de onde havia o recurso genético.
- ❑ Assim, o mapa pode ser utilizado pela assistência técnica e pesquisa como um instrumento de conservação de recursos genéticos denominados *on farm*. Esse tipo de conservação é considerado como um processo histórico natural em que as etnovariedades são conservadas a partir da demanda local de produção da comunidade. “As etnovariedades são conservadas enquanto estão em uso pelos agricultores e ficarão conservadas enquanto existir interesse por parte deles.”²⁶
- ❑ As etnovariedades resultam das interações humanas sobre os recursos naturais do ecossistema ao longo do tempo²⁷.

²⁶ CLEMENT, C. R.; ROCHA, S. F. R.; COLE, D. M.; VIVAN, J. L. Conservação *on farm*. In: NASS, L. L. (Ed.). **Recursos genéticos vegetais**. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2007.

²⁷ TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **La memoria biocultural**: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona: Icaria editorial, 2008. 232 p.

TERMOS DO GLOSSÁRIO

EXPRESSÕES REGIONAIS, PLANTAS E UTENSÍLIOS RELACIONADOS
AO MANEJO DE AÇAIZAIS UTILIZADOS POR RIBEIRINHOS NAS
ILHAS DE ABAETETUBA – PA

Figura 17 – Polpa do Açaí Branco

AÇAÍ BRANCO BATIDO

- ❑ Polpa do açaí branco ou tinga é o produto extraído “[...]da parte comestível do fruto do açaizeiro após amolecimento em água e extração com água.”²⁸
- ❑ A cor da polpa é “verde claro própria para polpa de açaí verde”. E tem como característica ser de “aspecto físico pastoso.”²⁸

²⁸ BRASIL. Portaria no - 58, de 30 de agosto de 2016 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de Açaí.** Diário Oficial da União, N° 169, Seção 1, 1 de setembro de 2016. p. 3-4.

AÇAÍ EMBALADO

- ❑ “Polpa de açaí” é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetida a processo físico de conservação.
- ❑ Açaí grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de sólidos totais e tem aparência muito densa.
- ❑ Açaí médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando entre 11 e 14% de sólidos totais e tem aparência densa.
- ❑ Açaí fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de sólidos totais e tem aparência pouco densa.”²⁹

²⁹ BRASIL. Portaria no - 58, de 30 de agosto de 2016 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de Açaí.** Diário Oficial da União, Nº 169, Seção 1, 1 de setembro de 2016. p. 3-4.

Figura 18 – Açaí Embalado



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

AÇAÍ PRETO BATIDO

- ❑ Polpa do açaí comum, preto ou roxo é o produto extraído “da parte comestível do fruto do açaizeiro após amolecimento em água e extração com água.”²⁷
- ❑ A polpa tem cor roxo-violácea “própria para polpa de açaí roxo” e apresenta como característica um “aspecto físico pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto.”³⁰

³⁰ BRASIL. Portaria no - 58, de 30 de agosto de 2016 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de Açaí.** Diário Oficial da União, Nº 169, Seção I, 1 de setembro de 2016. p. 3-4.

AÇAÍ UNA BATIDO

- ❑ Polpa do açaí una batida.
- ❑ “*O gosto é diferente*”³¹ do açaí preto ou branco. É considerado “*remoso*” (reimoso) pelos ribeirinhos.

³¹ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 21 – Folhas de Aningueira



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

ANINGUEIRA

- ❑ Aningueira (*Montrichardia linifera* (Arruda) Schott)³², pertence à família Araceae. É uma planta aquática que povoa margens dos rios e igarapés de águas barrentas³³.
- ❑ As folhas da aningueira são utilizadas para forrar *paneiros*³⁴ impedindo que os frutos caiam.³⁵

³² TROPICOS.ORG. Missouri Botanical Garden. Disponível em: <http://www.tropicos.org/Name/2103062>. Acesso em: 22 Oct 2019.

³³ AMARANTE, C.B. et al. **Caracterização física, química e nutricional dos frutos da Aninga**. Planta daninha, v. 29, n. 2 Viçosa Apr./June 2011

³⁴ São cestos elaborados com fibras vegetais e utilizados para o transporte de frutas (Pesquisa de campo, 2018).

³⁵ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).



APANHA

- Ato de apanhar, coletar ou colher cachos de açai. “As condições de trabalho da apanha podem trazer danos a saúde do trabalhador [...], pois nas posturas assumidas, principalmente nos membros inferiores, ocorre o desalinhamento dos tornozelos e as articulações. O terreno escorregadio pode ocasionar quedas e existe risco com animais peçonhentos e podem ocorrer acidentes com a faca empregada no corte dos cachos.”³⁶

³⁶ CANTO, S.A.E. **Processo Extrativista do Açai**: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos. 2001. 114f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis-SC.

ARATACA

□ Um tipo de cesto que serve para debulhar o açaí, com capacidade para acondicionar até três rasas. O cesto é tecido com fitas de garrafas pet. A trama do cesto é bem fechada nas laterais e mais aberta no fundo. Isso auxilia a peneirar sujidades e insetos para depois os frutos serem acondicionados na rasa. Antes de utilizar esse cesto, debulhavam direto na rasa e os frutos eram transportados junto com esse material indesejado, podendo causar perda de frutos. Um cesto custa em média 30 reais³⁷.

³⁷ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).



ARICÁ

- ❑ Paneiro ou cesto feito de tala de miriti, jupati ou urumã/arumã usado para o transporte de mercadorias e frutos coletados na mata³⁸.
- ❑ As bordas do paneiro, também denominadas de *beicho* ou *a beira* geralmente são unidas com uma amarração das “talas” do arumã. O arumã tem sido mais utilizado que o “grelo” do miriti por ser mais resistente e durável³⁹.

³⁸ CORRÊA, Maria Francisca Ribero. **Identidade docente:** Representações de Professores/as em narrativas ribeirinhas na Comunidade do Rio Quianduba em Abaetetuba, Abaetetuba-PA. 2016. p. 127.

³⁹ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 24 – Aricá



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

ÁRVORE DE AÇAÍ, “ARVE”

- É como os ribeirinhos se referem ao tronco da palmeira de açai ou seus estirpes⁴⁰.
- “Palmeira cespitosa, com até 25 estipes por touceira em diferentes estádios de desenvolvimento. Os estipes das plantas adultas apresentam altura e diâmetro variando entre 3 m e 20 m e 7 cm e 18 cm, respectivamente, sustentando, em sua porção terminal, um conjunto de 8 a 14 folhas.”⁴¹



⁴⁰ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁴¹ OLIVEIRA, M. do S.P de; CARVALHO, J.E.U de; NASCIMENTO, W.M.O do. **Açaí (Euterpe oleracea Mart.)**. Jaboticabal: Funep, 2000.52p. (FUNEP. Frutas Nativas, 7). p. 5.

ÁRVORE DE ARUMÃ

- ❑ É como os ribeirinhos se referem a essa planta. Ela é utilizada para amarrar os beijos das rasas do paneiro a fim de fechá-lo.
- ❑ O beijo ou a beira são as bordas do paneiro que serão unidas com uma amarração com as “talas” do arumã. Pois o arumã é mais resistente e durável que o “grelo” do miriti⁴².
- ❑ O arumã é uma planta herbácea (*Ischnosiphon polyphyllus* (Poepp. & Endl.) Körn)⁴³.

⁴² Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁴³ Tropicos.org. **Missouri Botanical Garden**. 22 Oct 2019 .

Disponível em: <http://www.tropicos.org/Name/19700538>



ALGUIDAR

- É feito de barro para amassar o açaí, onde o vinho é extraído, sendo o de tamanho maior utilizado para amassar os frutos e o menor para receber o vinho⁴⁴.
- “Vaso de barro, metal, material plástico ou outro, cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo; usado em tarefas domésticas.”⁴⁵

⁴⁴ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁴⁵ VASCONCELOS, M. A. M. et al. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p 21.



BAGO

- ❑ O bago ou caroço é a semente do fruto do açaí.⁴⁶
- ❑ O fruto possui “endocarpo volumoso e contém em seu interior uma semente, com embrião diminuto e endosperma abundante e ruminado.”⁴⁷



⁴⁶ Fala do Ribeirinho B, Ilha Rio Assacueira (Pesquisa de campo, 2018).

⁴⁷ OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U.; NASCIMENTO, W. M. O.; MÜLLER, C. H. **Cultivo do Açaizeiro para Produção de Frutos**. Belém, PA: EMBRAPA, Junho, 2002. (Circular técnica, 26).

BOTA

□ No método tradicional “[...]o apanhador não protege os pés, ele sobe descalço. Com o tempo, o pé do coletor cria uma crosta grossa que dificulta o uso de sapatos e até o andar deste trabalhador.” Assim, como equipamento de proteção individual, “[...]o uso de calçado impede que seu pé seja maltratado.”⁴⁸

⁴⁸ VASCONCELOS, M. A. M. et al. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 12.

Figura 29 – Par de Botas



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

Figura 30 – Cacharrão



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

CACHARRÃO

- ❑ É denominado o cacho que enche uma rasa com frutos de açaí. As palmeiras que produzem o cacharrão são raras.
- ❑ Os ribeirinhos criaram uma classificação em função do tamanho do cacho de açaí:

Cacharrão > Cacho grande > Cacho médio ou pequeno > Cachinho ou vassoura de açaí⁴⁹

⁴⁹ Classificação em função do tamanho do cacho de Açaí. (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 31 – Cacho Grande



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

CACHO GRANDE

- ❑ São necessários dois cachos para encher uma rasa com frutos de açai.
- ❑ Os ribeirinhos criaram uma classificação em função do tamanho do cacho de açai:

Cacharrão > Cacho grande > Cacho médio ou pequeno > Cachinho ou vassoura de açai⁴⁹

⁴⁹ Classificação em função do tamanho do cacho de Açai. (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 32 – Cacho Médio



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

CACHO MÉDIO OU PEQUENO

- ❑ São necessários de sete a nove cachos para encher uma rasa.
- ❑ Os ribeirinhos criaram uma classificação em função do tamanho do cacho de açai:

Cacharrão > Cacho grande > Cacho médio ou pequeno > Cachinho ou vassoura de açai⁴⁹

⁴⁹ Classificação em função do tamanho do cacho de Açai. (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 33 - Cachinho



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

CACHINHO OU VASSOURA DE AÇAÍ

- São necessários de dez a quinze cachos para encher uma rasa com frutos de açai.
- Os ribeirinhos criaram uma classificação em função do tamanho do cacho de açai:

Cacharrão > Cacho grande > Cacho médio ou pequeno > Cachinho ou vassoura de açai⁴⁹

⁴⁹ Classificação em função do tamanho do cacho de Açai. (Pesquisa de campo, 2018).

CAROCEIRA

- ❑ Peneira confeccionada com “tala” de arumã e jupati, que é tecido em uma trama com os “olhos” maiores, que permitem auxiliar no processo de separar o caroço da polpa do açaí.⁵⁰
- ❑ Antes do uso das despoldadeiras, deixavam-se “os frutos amolecendo (absorvendo água) dentro de um alguidar, para depois amassá-los e despoldá-los usando um par de peneiras de fibra natural. A peneira mais grossa (caroceira) permitia deixar o caroço limpo sem polpa.”⁵¹

⁵⁰ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

⁵¹ SCHWOB, A. C. Processando o açaí com qualidade. In: PESSOA, J. D. C.; TEIXEIRA, G. H. A. **Tecnologias para inovação nas cadeias euterpe**. Brasília: Embrapa, 2012. p. 120.



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)



COROPÓ

- ❑ É utilizado para elaborar a peconha⁵².
- ❑ O coropó é a folha que seca e cai após o final do ciclo fisiológico natural do desenvolvimento do ramo axilar florífero (espata)⁵³.

⁵² Pesquisa de campo (2018).

⁵³ VIEIRA, A. H. et al. **Cultivo do Açaizeiro (*Euterpe oleracea* Martius) no Noroeste do Brasil**. Porto Velho, RO: Embrapa Rondônia, 2018. p.; 15.

DESBULHA

- A desbulhação do açaí consiste em uma técnica onde ocorre a liberação dos frutos dos cachos de acordo com a coloração ou estágio de maturação (maturação). A desbulhação é feita preferencialmente, sobre lonas ou plásticos ou ainda diretamente na rasa ou caixas de plásticos, para evitar o contato direto dos frutos com o solo ou quaisquer contaminantes como combustíveis ou produtos químicos. Deve-se evitar ao máximo a permanência de animais domésticos na área, enquanto estiver sendo realizada a desbulha dos frutos, para que não haja contaminação⁵⁴.

⁵⁴ BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo. **Açaí: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico**. Brasília, DF: MMA, 2017. 54 p. Caderno do agente de assistência técnica e extensão rural. p. 18.



EMPALHAR

- ❑ Empalhar ou forrar o paneiro.
- ❑ O paneiro possui uma trama vazada e para que frutos não caiam é empalhado/forrado com folhas de aningueira ou de sororoca⁵⁵.

Figura 37 – Cesto Empalhado



⁵⁵ Pesquisa de campo (2018).

FACA

- ❑ Esse tipo de faca é utilizado para fazer o corte do cacho de açaí, desprendendo o cacho do estipe⁵⁶.
- ❑ “O apanhador deve usar um cinto com bainha para guardar a faca enquanto sobe no açazeiro”⁵⁷, pois “A faca que é usada na coleta pode causar acidentes tanto para o apanhador como para quem está embaixo auxiliando”⁵⁸.

⁵⁶ Pesquisa de campo (2018).

⁵⁷ VASCONCELOS, M. A. M. et al. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 13.

⁵⁸ CANTO, S.A.E. **Processo Extrativista do Açaí: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos**. 2001. 114f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis-SC. p. 83.



FITA MÉTRICA

- ❑ A trena é utilizada no levantamento do potencial produtivo do açazal (censo florístico) e é chamada pelos ribeirinhos de fita métrica.
- ❑ São mensuradas as palmeiras e árvores de outras espécies com circunferência à altura do peito (CAP) ≥ 30 cm e mensuração de outras palmeiras com altura ≥ 2 metros (censo florístico a 100%)⁵⁹.

⁵⁹ BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo. **Açaí**: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico. Brasília, DF: MMA, 2017. 54 p. Caderno do agente de assistência técnica e extensão rural. p. 40.

Figura 39 – Fita Métrica



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

FOICE

- A **foice** é um importante instrumento de trabalho manuseada nas atividades dos ribeirinhos. A lâmina encurvada presa a um cabo de madeira, serve para cortar e abrir caminho no mato, quando eles estão realizando o manejo no açail⁶⁰.



⁶⁰ Pesquisa de campo (2018).

GANCHO

- ❑ Gancho ou ancinho, é utilizado para juntar toda a vegetação cortada durante o manejo e roçagem do açazal⁶¹.
- ❑ “Depois de roçar a área, deve-se picar o material cortado e deixá-lo no solo para servir como adubo, além de diminuir a concorrência de outras plantas por água, luz e nutrientes, aumentando a produção de frutos, a roçagem abre caminho para a colheita.”⁶²

⁶¹ Pesquisa de campo (2018)

⁶² PINTO, A. et al. Açai. In: **Boas práticas para manejo florestal e agroindustrial de produtos florestais não madeireiros: açai, andiroba, babaçu, castanha-do-brasil, copaíba e unha-de-gato**. Belém: Imazon; Manaus: Sebrae-AM, 2010. 180 p.

Figura 41 – Gancho



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

GRELO DO MIRITI

- ❑ Broto terminal do tronco da palmeira do miriti⁶³. O grelo ou envira é retirado da folha que, quando seca, se transforma em um tipo de cordão que serve para a amarração de brinquedos, redes e cestaria⁶⁴.
- ❑ O miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) é uma palmeira de caule solitário, que pode alcançar 20 metros de altura. Distribui-se por toda a região norte da América do Sul, principalmente na região amazônica. Ocorre em áreas baixas e úmidas. Tem uso alimentício, na construção civil, artesanato e ornamental⁶⁵.

⁶³ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁶⁴ PINHEIRO, T. J. de B.; FONSECA, Z. MIRITI: valorização da cultura Paraense na educação. **Revista Maiêutica**, Indaial, v. 4, n. 1, 2016. p. 28.

⁶⁵ FERREIRA, M. das G. R. **Mauritia flexuosa** - **Infoteca-e**. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1103403/1/capburiti.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2020.



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

LIMPEZA DO AÇAIZAL

- ❑ A limpeza do açcaizal é uma das etapas do manejo, realizada de janeiro a março no início da floração. A vegetação herbácea e espécies sem valor econômico (desbaste) são raleadas, já as plântulas de açcaí são poupadas⁶⁶.
- ❑ “A limpeza do açcaizal é um trato importante, porque impacta de forma positiva a produtividade, porém é essencial manter a diversidade florestal da área. Por meio da técnica de raleamento, algumas plantas podem ser eliminadas, a exemplo de cipós, árvores e outras palmeiras, permitindo a entrada de luz e favorecendo, assim, a produção dos frutos do açcaí.”⁶⁷

⁶⁶ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁶⁷ PINTO, A. et al. Açcaí. In: **Boas práticas para manejo florestal e agroindustrial de produtos florestais não madeireiros: açcaí, andiroba, babaçu, castanha-do-brasil, copaíba e unha-de-gato**. Belém: Imazon; Manaus: Sebrae-AM, 2010. 180 p.

Figura 43 – Açcaizal



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)



LIMA

- “É utilizada para amolar terçado, machado e faca.”⁶⁸

⁶⁸ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

LONA

- ❑ A lona plástica é utilizada para para forrar o chão onde será realizada a debulha dos frutos de açaí⁶⁹.
- ❑ “A proteção de lona plástica impede que o fruto que cair entre em contato direto com o solo (...), reduzindo o risco de contaminação dos frutos.”⁷⁰

⁶⁹ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁷⁰ VASCONCELOS, M. A. M. et al. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 15.

Figura 45 – Lonas



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

LUVAS

- O apanhador deve proteger as mãos. O uso de luvas protege as mãos contra riscos de corte durante a apanha⁷¹.

⁷¹ VASCONCELOS, M. A. M. et al. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 15.



MACHADO

- É utilizado para o corte e derrubamento (desbaste) de árvores e palmeiras durante a limpeza⁷².

⁷² Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

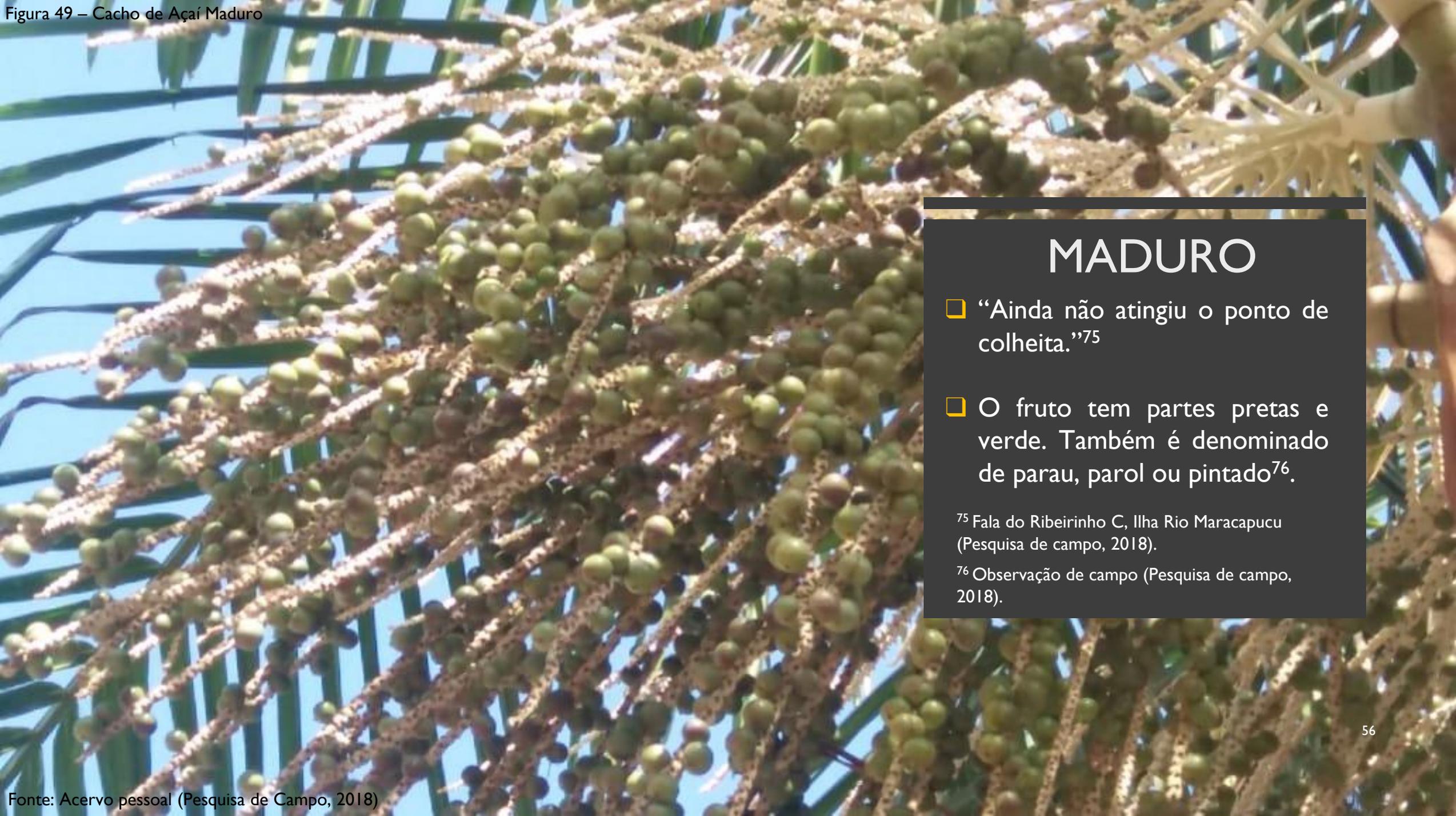


MANEJO DO AÇAIZAL

- ❑ O manejo nas áreas de açaizal nativo é realizado de janeiro a março e consiste na limpeza da área, desbaste de touceiras com o corte de estirpes mais velhas e improdutivas para favorecer o crescimento das mais jovens e o manejo da regeneração natural quando necessário. A área também costuma ser enriquecida pelos ribeirinhos com o plantio de mudas ou sementes (“caroço ou bago”) de açaí, no mesmo período, de janeiro a março. As plântulas de açaí poupadas durante a limpeza também podem ser transplantadas para outras áreas de interesse⁷³.
- ❑ “É importante o cuidado no planejamento da produção e plantio de mudas para não transformar a diversidade florestal num sistema de monocultura de açaí. A diversidade de espécies na floresta é essencial para assegurar o equilíbrio ecológico e a vida de um modo mais amplo.”⁷⁴

⁷³ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁷⁴ BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo. **Açaí**: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico. Brasília, DF: MMA, 2017. 54 p. Caderno do agente de assistência técnica e extensão rural. p.



MADURO

- ❑ “Ainda não atingiu o ponto de colheita.”⁷⁵
- ❑ O fruto tem partes pretas e verde. Também é denominado de parau, parol ou pintado⁷⁶.

⁷⁵ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

⁷⁶ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

MÁQUINA DE TIRAR AÇAÍ

- ❑ A despolpadeira é utilizada para extrair a polpa do açaí em substituição ao método manual (com o uso do alguidar e peneiras).
- ❑ Independente do método utilizado “[...]devemos sempre ter cuidado com a qualidade da água e com a higiene pessoal, dos utensílios e frutos.” “No despolpamento do açaí, só use água potável e de boa qualidade.”⁷⁹

⁷⁹ Vasconcelos, Marcus Arthur Marçal de. **Práticas de colheita e manuseio do Açaí** / por Marcus Arthur Marçal de Vasconcelos, *et. al.* Belém PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 20.



MIRITI

- ❑ Serve para fazer paneiros, rasa entre outros e o broto serve para fazer os brinquedos de mitiri⁷⁸.
- ❑ O miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) é uma palmeira de caule solitário, que pode alcançar 20 metros de altura. Distribui-se por toda a região norte da América do Sul, principalmente na região amazônica. Ocorre em áreas baixas e úmidas. Tem uso alimentício, na construção civil, artesanato e ornamental⁷⁹.

⁷⁸ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

⁷⁹ PINHEIRO, T. J. de B.; FONSECA, Z. **MIRITI:** valorização da cultura Paraense na educação. Revista Maiêutica, Indaial, v. 4, n. 1, 2016. p. 28.

Figura 51 – Talos de Miriti



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

Figura 52 – Matéria-prima



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)



Figura 53 – Peconha

Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

PECONHA

- ❑ É um artefato elaborado para auxiliar o “apanhador” de açaí a subir na palmeira. A peconha é produzida artesanalmente a partir da folha de açaí (nova), do “coropó” ou do “grelo” da palmeira de açaí.
- ❑ Enrola-se a folha/coropó/grelo do açazeiro e amarra uma ponta na outra, formando um círculo que deve ser ajustado de acordo com o tamanho das pernas do apanhador.
- ❑ A durabilidade da peconha: com o material vegetal da folha e do grelo apanha-se três ou quatro cachos, do coropó apanha-se no máximo uma rasa. A peconha mais resistente utilizada recentemente, é elaborada com o material sintético da saca ou manilha, pois apresenta maior durabilidade, podendo ser usada para até três apanhas (60 rasas)⁸⁰.

⁸⁰ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

PENEIRA

- ❑ Objeto trançado de fibras vegetais (“tala” de arumã e jupati) que é tecido em uma trama com os “olhos” menores. Serve para coar o açaí para o consumo, após a polpa ter sido separada do caroço na “caroceira”⁸¹.



⁸¹ Pesquisa de campo (2018).

RASA

- ❑ Cesto ou “paneiro” elaborado de tala do miriti ou jupati, com o fundo mais estreito do que a borda, serve para o armazenamento do fruto do açaí, apresenta durabilidade de 3 a 6 meses e custa R\$5,00 a unidade⁸².
- ❑ Atualmente a rasa também tem sido confeccionada com tiras de garrafa pet e comercializada a R\$12/unidade e sua durabilidade é maior, sendo considerada “eterna”⁸².
- ❑ Cada rasa de 14 kg comporta dois cachos grandes de açaí e de sete a nove cachos pequenos⁸².
- ❑ A rasa pode ser confeccionada para acondicionar de 14 a 28 kg de açaí⁸³.

⁸² Pesquisa de campo (2018).

⁸³ NOGUEIRA, O.L.; FIGUEIRÊDO, F. J.C.; MÜLLER, A.A. **Açaí**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 137 p. (Embrapa Amazônia Oriental. Sistemas de produção, 4).

Figura 55 – Paneiro



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

TALA DE SOROROCA

- A tala da sororoca (*Phenakospermum guyannense* (Rich.) Endl.) “serve para amarrar os beços de peneiros e rasas”⁸⁴.
- Ocorre de florestas de terra firme a áreas úmidas. Possui caule do tipo rizoma e apresenta pseudocaule, folhas largas e uma grande inflorescência terminal⁸⁵.

⁸⁴ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Quianduba (Pesquisa de campo, 2018).

⁸⁵ DAHLGREN, R.M.T.; CLIFFORD, H.T.; YEO, P.F. **The families of the monocotyledons**. Berlin: Springer-Verlag, 1985. 520p.

TALA DE JUPATI

- ❑ O jupati (*Raphia taedigera* (Mart.) Mart.) é uma palmeira de ocorrência espontânea, encontrada em touceiras nas margens de rios e igarapés. O pecíolo é região da planta de onde provém a tala e as fibrilas, matéria prima utilizada no artesanato. A tala é o revestimento externo do pecíolo, constituída por fibras duras.⁸⁶
- ❑ O “tronco, hastes ou talas” (foto) do jupati são utilizadas na elaboração de rasas, aricá entre outros tipos de paneiros.⁸⁷

⁸⁶ OLIVEIRA, J. et al. **Jupati (*Raphia taedigera* Mart.):** A sua utilização por comunidades Ribeirinhas do estado do Pará. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/44983/1/118-2.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2020.

⁸⁷ Observação de campo (Pesquisa de campo, 2018).

Figura 57 – Tala de Jupati



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

TIPOS DE AÇAÍ

- Os tipos de açaí ou etnovariedades, também são denominados na literatura inglesa com os termos *landraces*, *folk variety* ou *primitive variety*. Se originam a partir da seleção de plantas que é realizada por agricultores em determinada localidade, resultando em uma população ecológica ou geograficamente distinta⁸⁸.

⁸⁸ CLEVELAND, D. A.; SOLERI, D.; SMITH, E. S. Do folk crop varieties have a role in sustainable agriculture? **BioScience**, v. 44, p. 740-751, 1994.

Figura 58 – Cestos de Açaí



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

TALA

- ❑ Fibra vegetal utilizada para confeccionar cestaria, rasa e arataca⁸⁹.
- ❑ A fibra vegetal tem sido substituída pelo reaproveitamento das garrafas de polietileno tereftalato (PET) para confecção de cestos⁸⁹.

⁸⁹ Pesquisa de campo (2018).



TERÇADO

- ❑ Serve para fazer o corte das plantas durante a atividade de manejo dos açaicais.
- ❑ Usado para cortar ou perfurar⁹⁰.

⁹⁰ Pesquisa de campo (2018).

TUIÍRA

- ❑ “Frutos do açaí no final da safra”⁹¹.
- ❑ É coletado de novembro a dezembro. Os ribeirinhos informam que nesse período os frutos já passaram do ponto de coleta para venda, mas é o melhor ponto de coleta para o consumo no local⁹².

⁹¹ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Maracapucu (Pesquisa de campo, 2018).

⁹² Pesquisa de campo (2018)

Figura 61 – Fruto de Açaí



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)

VASSOURA DE AÇAÍ ABERTA

- “A vassoura aberta se trata de uma crença que vem de geração em geração. Depois da debulha do açaí deve se abrir as vassouras, para fartura do açaí no ano seguinte”⁹³.

⁹³ Fala do Ribeirinho C, Ilha Rio Assacueira (Pesquisa de campo, 2018).

ZULHUDO

- ❑ Zulhudo é um tipo de paneiro que se empalha com folha de sororoca, para que os frutos de açaí não caiam.
- ❑ Pode ser aproveitado para acondicionar açaí, porque ele tem a mesma capacidade da rasa (14kg), porém sua finalidade inicial é o acondicionamento de frutas maiores (Ex: manga, cacau jambo)⁹⁴.

⁹⁴ Pesquisa de campo (2018)

Figura 63 – Cesto de Jambo



Fonte: Acervo pessoal (Pesquisa de Campo, 2018)



ISBN: 978-65-88151-00-6

QR



9 786588 151006