

PRODUÇÃO ARTESANAL DO VINHO DE AÇAÍ NA COMUNIDADE TICUNA DO UMARIAÇÚ II NO MUNICÍPIO DE TABATINGA, AMAZONAS, BRASIL.

Hernando Coelho Tuta¹
Camilo Torres Sanchez²

1 INTRODUÇÃO

O açazeiro (*Euterpe precatória* Mart.), também conhecido por açai, açai-do-pará, açai-do-baixo-amazonas, açai-de-touceira, açai-de-planta, açai-da-várzea, juçara, juçara-de-touceira e açai-verdadeiro, pode ser considerado como a espécie mais importante do gênero *Euterpe*, dentre as dez registradas no Brasil e as sete que ocorrem na Amazônia. Botanicamente, classifica-se como pertencente à divisão Magnoliophyta (= Angiospermae), classe Liliopsida Principes), família Arecaeae (= Palmae) (BOVI *et al*, 1988).

O açazeiro é nativo da Amazônia brasileira e o Estado do Pará é o principal centro de dispersão natural dessa palmácea. Populações espontâneas também são encontradas nos Estados do Amapá, Maranhão, Mato Grosso, Tocantins; e em países da América do Sul (Venezuela, Colômbia, Equador, Suriname e Guiana) e da América Central (Panamá) (BOVI *et al*, 1988).

É uma palmeira elegante, que produz touceira com até 25 estipes, cujos perfilhos apresentam diferentes estádios de desenvolvimento. Sua inflorescência é infrafoliar, sendo envolvida por duas brácteas conhecidas por espatas que, ao abrirem, expõem o cacho constituído por um ráquis e um número variável de ráquias, onde estão inseridas milhares de flores masculinas e femininas. Seus frutos são drupas globosas ou levemente depressas, que apresentam resíduos florais aderidos de coloração violácea ou verde, quando maduros (CARVALHO *et al*, 1988).

O reconhecimento como fruteira de expressão econômica é fato recente, porém já ultrapassou as fronteiras da Amazônia, sendo comercializado nas grandes capitais brasileiras, nas mais diferentes formas (sorvetes, picolés, alimento energético, acompanhado de outras frutas e cereais, bebida energética, geleias, etc.). Em virtude da expansão comercial dessa bebida, muitos produtores brasileiros vêm mostrando interesse no seu cultivo em escala comercial, especialmente os das

¹ Universidade do Estado do Amazonas – UEA.

² Universidade do Estado do Amazonas – UEA.

Regiões Norte e Nordeste. No Pará, o cultivo racional do açaizeiro para a produção de frutos vem sendo realizado, desde meados de 1995, através de sementes de procedência desconhecida e com pouca informação técnica (BASTOS *et al*, 1986; SANCHEZ, 2005).

Levando em consideração o anteriormente exposto este estudo objetivou compreender a produção artesanal do vinho de açaí pelos indígenas Ticunas da comunidade do Umariacú II no município de Tabatinga, Amazonas.

2 JUSTIFICATIVA

Dos frutos do açaizeiro é extraído o vinho, polpa ou simplesmente açaí, como é conhecido na região. O açaí é habitualmente consumido com farinha de mandioca, associado ao peixe, camarão ou carne, sendo o alimento básico para as populações de origem ribeirinha. Com o açaí são fabricados sorvetes, licores, doces, néctares e geleias, podendo ser aproveitado, também, para a extração de corantes e antocianina. Sendo o mais importante elemento da dieta regional depois da farinha de mandioca no Alto Solimões. As mais recentes pesquisas mostram o novo organograma do aproveitamento do fruto do açaizeiro. O caroço corresponde a 85% do peso total, do qual a borra é utilizada na produção de cosméticos; as fibras em móveis, placas acústicas, xaxim, compensados, indústria automobilística, entre outros; os caroços limpos na industrialização de produtos, como na torrefação de café, panificação, extração de óleo comestível, fitoterápicos e ração animal, além de uso na geração de vapor, carvão vegetal e adubo orgânico. Mostrando o futuro da produção desta palmeira. A polpa representa 15% e é aproveitada, de forma tradicional, no consumo alimentar, sorvetes e outros produtos derivados (Tinoco, 2005). O anterior justifica uma pesquisa sobre o uso desta palmeira na região do Alto Solimões.

O Açaí possui propriedades nutricionais incontestáveis. É rico em vitamina E, proteínas, fibras, lipídios e minerais como o ferro, além de apresentar elevado teor de antocianinas. A antocianina é uma substância antioxidante que ajuda no combate ao colesterol e aos radicais livres, e também são potentes corantes naturais (BRASIL, 1998).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A região do Alto Solimões abrange os municípios de Tabatinga, Letícia (Colômbia), Santo Antônio do Içá, São Paulo de Olivença, Benjamin Constant e Atalaia do Norte. Tabatinga é uma das principais cidades desta região (4°15'9"S e 69°56'17"W) e está localizada no meio da maior floresta tropical do planeta, o bioma amazônico, à margem esquerda do Rio Solimões fazendo fronteira com a Colômbia e Peru (tríplice fronteira). O município de Tabatinga está localizado à margem esquerda do Solimões e possui uma população de 59.684 habitantes em uma área de 3.225,064 km² de extensão, distando aproximadamente 1105 km da capital Manaus. (Disponível em: [https://www.google.com.br/search?q=https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Tabatinga_\(Amazonas\)&ei=pJfxmnoS&lc=pt-BR&s=1&m=448&host=www.google.com.br&ts=1507311919&sig=ANTY_L2y5ZbpC9DwJMR1qkAJ1vLyv_nlw](https://www.google.com.br/search?q=https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Tabatinga_(Amazonas)&ei=pJfxmnoS&lc=pt-BR&s=1&m=448&host=www.google.com.br&ts=1507311919&sig=ANTY_L2y5ZbpC9DwJMR1qkAJ1vLyv_nlw), acessado dia 01 de Outubro de 2017 às 15hrs32min).

O Umariacú é uma grande aldeia indígena situada no município de Tabatinga – Am. Constitui uma das maiores aldeias do povo Ticuna, sendo estas divididas em duas Comunidades Indígenas (Umariacú I e II). Na verdade, tendo em conta seu tamanho e estrutura, pode ser considerado um bairro periférico de Tabatinga. Os Ticunas do Umariacú falam uma língua isolada que não tem nenhuma semelhança com outra língua indígena, ou seja, uma mesma palavra pode assumir diferentes significados dependendo da entonação, que podem ser importantes para entender os usos das plantas pela comunidade, portanto as expressões próprias dos produtores Ticunas serão usadas nesta comunicação. O método adotado neste estudo foi o da entrevista não-participante que segundo Prestes (2007) é estruturada e realizada de acordo com objetivos e propósitos previamente definidos e o observador é um mero espectador, não interferindo na situação a ser observada.

Foi realizada uma entrevista no período de março a agosto de 2017, com comunitários da Comunidade Indígena do Umariacú II do Município de Tabatinga, Amazonas, onde através de uma conversa foi dada ênfase as fases de produção do vinho e manejo dos frutos, desde a retirada nas palmeiras até o armazenamento para próprio consumo e comercialização. Foram identificadas preliminarmente as fases de Colheita, Debulha, Preparo do vinho.

4 RESULTADOS OBTIDOS

4.1 Colheita.

Inicialmente, os Ticunas tendem a olhar as palmeiras para visualizar os cachos onde os frutos estão maduros para a colheita. Após isto, o Ticuna seleciona seu equipamento, como por exemplo, “*peçonha*” (laço de corda ou pedaços de sacos de fibra para apoiar os pés de encontro ao caule) e uma faca ou facão para cortar a parte inicial do cacho para que sejam retirados os frutos.

Assim, o Ticuna escala o estipe dos açazais, juntamente com a *peçonha* e a faca, o escalador corta o cacho do açai e joga a faca para cair no chão, segurando por sua vez o cacho com as mãos até chegar no chão. Portanto assim, o indígena Ticuna faz inúmeras vezes este mesmo procedimento como as demais palmeiras de açai. O produtor retira de 10 a 15 cachos de açai por dia no período da safra forte.

4.2 Processo de Debulha.

Após a colheita de 10 a 15 cachos de açai, é realizada a debulha ou catação dos frutos, onde este processo consiste na liberação dos frutos do cacho e da escolha dos frutos maduros de acordo com a coloração dos frutos. Desta forma, os cachos são colocados em bacias de plástico e/ou em bacias de alumínio e diretamente com as mãos é realizado a catação dos frutos, para que não haja diretamente contato com o solo por questões de contaminação de “*bichos*”, isto é, por microorganismos, como por exemplos, fungos, bactérias e mesmo insetos como dos gêneros *Triatomas spp* ou conhecidos popularmente como Barbeiros que transmite a doença de chagas. Além disso, neste processo é realizada a seleção visual e a eliminação dos frutos, folhas e talos que estão estragados ou degradados por insetos, para que não haja contaminação do produto final. Eles não medem o volume ou peso de frutos de açai retirados por cacho.

4.3 Preparo do Vinho.

O açai depois de retirado passa por um processo de preparação artesanal no local onde ele é coletado, meio saco de fibra de 40kg usado para transportar ração animal equivale ao conhecido termo, uma lata de açai, ou seja, 20 kg de frutos que artesanalmente vai produzir 6 litros de vinho de açai de textura grossa.

Para iniciar a produção do vinho de açaí, os indígenas Ticunas fazem uma busca manual para ver se não tem algo diferente além das sementes de açaí, depois colocam ao redor de 4lt de água para ferver por dez minutos, não deixando ficar muito quente para não queimar o açaí, logo, em uma bacia é adicionado a água morna juntamente com os frutos debulhados para amolecer o açaí. Após isso com as mãos lavadas previamente começam a espremer as sementes para obter a polpa da semente do açaí. Em seguida é colocado a polpa em uma peneira sobre o recipiente em que serão peneiradas as sementes de açaí, depois de peneirado obtém-se a borra de açaí, (massa ou polpa), depois a borra será peneirada uma segunda vez com outra peneira de malha mais fina, para finalmente adquirir somente o vinho do açaí, o qual serão colocados em sacos plásticos onde cabe até 1 litro do vinho, o qual será vendido a 5 reais o litro, o açaí será armazenado em geladeiras ou freezer para a conservação.

Segundo os indígenas Ticunas esta produção é uma renda muito boa para o comércio, pois, suas palmeiras de açaí além de ser plantadas nos seus próprios quintais tem baixos custos de despesas e a fatura de palmeiras sempre lhes proporcionam bastante matéria-prima para seus negócios em períodos curtos.

Portanto, a partir desta produção artesanal de vinho do açaí por parte dos indígenas Ticunas da comunidade do Umariacú II é obtido tanto alimento de consumo próprio como produto para obtenção de renda extra familiar.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo proporcionou o conhecimento do processo de produção artesanal do vinho de açaí por parte de ação antrópica indígena na Comunidade do Umariacú II no Município de Tabatinga. Assim, pode-se atentar para os detalhes de colheita e procedimentos tradicionais de produção de vinho de açaí derivados de conhecimentos indígenas, visando a sustentabilidade e manejos conservacionais dos comunitários Ticunas, que mesmo sendo vendido refletem o modo cultural próprio de produção do açaí na comunidade de Umariacú II, e na cidade de Tabatinga - AM.

Assim, o vinho de açaí produzido nas comunidades rurais de Tabatinga ainda é muito questionado pela sua produção, pois se especula muito onde é adquirida a água para sua fabricação e se as ferramentas de produção estão adequadamente

higienizadas. Mesmo assim, é um dos produtos mais vendidos e consumidos na comunidade indígena Ticuna. Portanto, os fragmentos de açazais existentes são de fato importantes para os indígenas Ticunas que vivem às margens do rio Solimões, afim de complementar a renda familiar de modo artesanal e como parte de seus cardápios alimentares.

AGRADECIMENTOS

A Deus em primeiro lugar, pois sem ele nesta jornada não seria cumprida.

Ao meu orientador Prof. Dr. Camilo Torres Sanchez que sempre acreditou em meu potencial, apoiou, incentivou e proporcionou grandes oportunidades para o desenvolvimento acadêmico pessoal, mostrando que tudo é possível com bastante empenho moral em pesquisas científicas. Ao meu amigo Davi Cardoso dos Santos que por sempre estar ao meu lado todas as minhas pesquisas realizadas.

Ao Sr. Eder da Comunidade Indígena do Umariacú II por nos ter recebido em sua residência e nos ter auxiliado nesta pesquisa ecológica.

A minha querida irmã que sempre me encorajou, aconselhou e apoiou em todas as horas, sempre com uma palavra de incentivo e esclarecimento.

E aos meus pais, e de forma geral, a toda minha família que estão sempre presentes em todos os momentos.

REFERÊNCIAS

BASTOS, T.X.; ROCHA, E.J. da P.; ROLIM, P.A.M.; DINIZ, T.D. de A.S.; SANTOS, E.C.R. dos, NOBRE, R.A.A; CUTRIM, E.M.C.; MENDONÇA, R.L.D. de. O estado atual dos conhecimentos de clima da Amazônia brasileira com finalidade agrícola. In: .SIMPÓSIO DO TRÓPICO ÚMIDO. Belém: Embrapa-CPATU, 1986. v.6, p.19-36.

BOVI, M.L.A; GODOY JÚNIOR, G; SÁES, L.A. Pesquisas com os gêneros Euterpe e Bactris no Instituto Agrônomo de Campinas. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISADORES EM PALMITO, 1., 1987, Curitiba. Anais... Curitiba: Embrapa-CNPf, 1988. p. 1-43 (Embrapa-CNPf. Documentos, 19).

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n. 78 de 17 de mar. 1998. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 mar. 1998. p.39-40.

CARVALHO, C.J.R. de; ROMBOLD, J.; NEPSTAD, D.C.; SÁ, T.D. de A. **Relações hídricas do açazeiro em mata de várzea do estuário do Amazonas.** Revista Brasileira de Fisiologia, v.20, p.213-218, 1998.

CORAL, R. da S. P. A fruticultura paraense. Belém: Secretaria do Estado de Agricultura, 1998. 18p. Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 1 CD-ROM. Trabalho apresentado no Workshop Regional do Açaizeiro: pesquisa, produção e comercialização, Belém, PA, 2005.

Disponível em: [https://googlewebblight.com/?lite_url=https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Tabatinga_\(Amazonas\)&ei=pJfxmnoS&lc=pt-BR&s=1&m=448&host=www.google.com.br&ts=1507311919&sig=ANTY_L2y5ZbpC9DwJMR1qkAJ1vLyv_nlw](https://googlewebblight.com/?lite_url=https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Tabatinga_(Amazonas)&ei=pJfxmnoS&lc=pt-BR&s=1&m=448&host=www.google.com.br&ts=1507311919&sig=ANTY_L2y5ZbpC9DwJMR1qkAJ1vLyv_nlw), acessado dia 01 de Outubro de 2017, às 15hrs32min.

PRESTES, M. L. M. **A pesquisa e a construção do conhecimento científico – do planejamento aos textos, da escola à academia.** Editora Rêspel LTDA. São Paulo. 2007. 260p.

SANCHEZ, C.T. (2005) **O mundo da vida no estuário amazônico: Ecologia política da biodiversidade no arquipélago de Belém do Pará Brasil,** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Brasil, Tese de doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade.

TINOCO, A. C. **Açaí amazônico: novas perspectivas de negócio.** Belém, PA. 2005.