**PRODUÇÃO DE FARINHA DE PIRACUÍ[[1]](#footnote-1)[[2]](#endnote-1) NA REGIÃO DO URUARÁ-CAMAPU E RIBEIRINHA NO MUNICÍPIO DE PRAINHA - PARÁ**

**Por: Sydney Pinto dos Santos1**

Esta é uma atividade comercial e econômica, além de social, a qual merece destaque e respeito quanto a sua produção, armazenamento, e comercialização, pois implica em uma dinâmica muito complexa e desafiadora; pois implica em vários processos ou etapas que estão em consonância uma com a outra; isto porque, está inserida também na atividade da captura do pescado (acari ou cascudo) (*hypostomus plecostomus*) da família loricariidae. Quando assim podemos destacar as notáveis e complexas etapas da produção da farinha de peixe, notadamente conhecida como “piracuí” em toda a região Oeste do Pará, onde sua produção chega aos milhares de quilos mensalmente, inclusive no município de Prainha Pará e suas inúmeras áreas produtoras das quais se destacam Uruará-Camapu, Ribeirinha, e Anema na Margem Direita deste município.

Assim, as diferentes etapas aqui retratadas são inúmeras, que vai desde a produção da rede (malhadeira) com tamanho da malha apropriada à espécie, até a sua comercialização no mercado interno e externo do Estado do Pará.

**1 – DA PREPARAÇÃO DA REDE (MALHADEIRA) APROPRIADA AO ACARI**

O teçume da rede (malhadeira) em malha de tamanho específico (45 ou 50 mm), o que possibilita a captura de um pescado que esteja em tamanho adequado de acordo com a legislação ambiental vigente, como também atendendo os acordos de pesca das diferentes comunidades. Quando muitas vezes esta captura em quantidade se processa mais no verão amazônico, quando as áreas lacustres estão sujeitas a baixa da água, o que possibilita os cardumes a se juntarem em pequenas lagoas. No entanto, nesta época o transporte do pescado se torna um transtorno, pois devido a distância até o local da produção torna-se um obstáculo a mais nesta atividade.

**2 – CAPTURA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA:**

Existem dois momentos para a captura do pescado (acari ou cascudo), o qual é utilizado na produção da FARINHA DE PEIXE ou PIRACUÍ; a primeira é o deslocamento em embarcações com a redes; em seguida a identificação ou localização de concentração dos cardumes de acari, muitas vezes localizados no inverno em ambientes próximos a aningais ou mesmo barrancos (vegetação aquática) as quais servem de alimento para este pescado, quando a sua alimentação é constituída principalmente de lodo no fundo do lago ou área lacustre ou lodo concentrado na vegetação. Já na época da vazante ou verão, os pescadores se localizam ou se concentram nos leitos dos rios, principalmente próximos às margens em declive no fundo rio, onde cavam seus buracos para armazenarem suas ovas ou servindo de esconderijo. Este processo torna a água turva ou mesmo barrenta devido a sua ação de escavação dos buracos-esconderijos.

Após a primeira etapa constitui-se da despesca da rede, quando são separados “os peixes pretos” (acari) dos peixes brancos, que são outras espécies capturadas no momento; que são descartadas do processo, mas utilizadas para outros fins. Neste processo de captura são utilizados vários instrumentos ou “apetrechos” como: cacete, luva, tirador, terçado, e outros como cuia, sacas. Pois devido a carapaça lixante do pescado, implica em pequenos incidentes, como perfuração dos dedos, das mãos ou mesmo o lixamento contínuo das palmas das mãos, o que pode ocasionar lesões como ferimentos. Assim, alguns cuidados devem ser seguidos, evitando desta forma quaisquer lesões no pescador.

**3 – SEPARAÇÃO PRIMÁRIA DO PESCADO:**

A parte primária do pescado (acarí) utilizada na produção do piracuí, consiste na parte do meio do pescado (ventre e costas) e a parte traseira (rabo), onde está concentrada o maior volume de carne da espécie em questão.

Após a captura do acari e o transporte até o local de produção, faz-se a separação da parte principal ou daquela que será utilizada no “assamento” ou cozimento da matéria prima. Assim, da posse de um terçado ou facão e um cacete o pescador abate o peixe, facilitando a retirada da parte anterior ou da cabeça do pescado, a qual é destacada e descartada em local específico, dependendo da época de produção do piracuí ou farinha de peixe, pois esta parte do pescado por ter uma estrutura óssea bastante expressiva não é usada no processamento. No entanto, há algumas décadas, esta parte era cozida e depois servida como alimento a suínos em cochos de madeira ou em de plásticos, o que era considerado como um suplemento alimentar bastante nutritivo aos porcos.

**4 – ASSAMENTO OU COZIMENTO DA MATÉRIA – PRIMA:**

Após a retirada da cabeça do acari, e retirada uma parte das vísceras, assim como lavada e retirado o excesso de sangue em agua corrente, quando a parte interessada do pescado é colocada em paneiros de talas de palmeiras da região ou sacas para conduzir até a cozinha ou barracão de produção para que em seguida são colocados em barris para cozimento ou em grelhas para o assamento da carne do peixe. Cada processo com seu tempo de duração que varia muito, dependendo da altura do fogo ou mesmo da madeira utilizada para o “brasamento”. Quando vale ressaltar que, para estes dois processos são utilizadas madeiras, as quais são adquiridas em serrarias locais (madeira refugo) ou mesmo retiradas das matas próximas (matas ciliares em que os galhos estão secos).

**5 – AQUISIÇÃO DE MATERIAIS (ACESSÓRIOS) PARA O COZIMENTO:**

Aqui vale destacar alguns materiais e acessórios que são utilizados na produção do piracuí, que entre eles estão: madeira para o assamento ou cozimento; tambores de latão para o cozimento; grelha para o assamento; paneiros para o transporte; sacas de diferentes matérias para o armazenamento; remos e rodos para movimentar a matéria-prima no forno; forno, para a etapa de processamento, refino e trituração da massa; canoas, malhadeiras e motores para a captura do pescado; cuia, luvas, e outros acessórios auxiliares.

Os tambores ou utensílios usados no cozimento da carne de acari são adquiridos no mercado, inclusive os mais utilizados são os de 200 litros, os quais são de flange que serve como tacho de cozimento e os de plásticos, utilizados para o armazenamento da carne pós cozimento ou assamento. Já a grelha é feita de vergalhões de pequenas dimensões que é de forma quadrangular, posta em cima de uma estrutura que serve de suporte (em jirau no inverno), feita de barro em forma de forno rústico e ou na época do verão um buraco cavado no chão com largura e altura específicas, onde serão colocadas as madeiras que serão acesas e dependendo da etapa de produção da farinha de peixe ou piracuí terão seus fogos em tamanhos específicos.

**6 – DESCASCAMENTO OU SEPARAÇÃO DA MATÉRIA – PRIMA PÓS COZIMENTO OU ASSAMENTO**

Após o processo de assamento ou cozimento da carne do pescado, com uso de luvas e outros acessórios dar-se o processo de separação da carne do pescado das partes não utilizáveis como o excesso de espinhas e também das “cascas” que fazem a cobertura da carne do acari, uma carapaça que substitui as escamas que outras espécies possuem. Esta separação se dar com o uso de uma colher ou mesmo com as mãos protegidas por luvas, e são colocadas em vasilhames ou recipientes específicos que depois serão derramados no forno principal para a torragem e produção da farinha de piracuí. Ressaltando que, o acari cozido tem sua vantagem na hora da separação da carne, pois por estar mais maleável, facilita o desdobramento e manuseio, em detrimento ao acari assado em grelha, onde a carapaça está mais segura entre si e com uma carne mais firme, com pouca concentração de água.

**7 – PROCESSAMENTO DA TORRAGEM NO FORNO (PRODUÇÃO DA FARINHA DE PEIXE**)

Após separada a carne do restante não –utilizáveis (cascas e excesso de espinhas) e munidos de alguns equipamentos necessários para a produção de farinha de peixe (piracuí), a carne é colocada no forno, espécie de recipiente de forma retangular com pouca altura, que varia entre 18 a 25 cm de altura em suas bordas, e espalhada dentro do recipiente o qual recebe fogo por baixo com sentido de receber as temperaturas exatas para esta etapa de secamento, onde são evaporadas os excessos de água contida nas carnes do pescado. Desta forma, os executores da atividade, munidos de rodo, remo e soquete de madeira, vão triturando a carne que no início tinha a consistência pastosa, e que, com a perda da água, vai se “soltando”, ganhando nova textura, dinâmica e visibilidade, que com o tempo exposto a tempera exata, vão ganhando outros aspectos, como cor, mobilidade e leveza. Pois assim, retirado o excesso de água, que depende muito do processo anterior, se cozido ou assada a carne, conterá pouca ou muita água, o que determinará o tempo de exposição no forno. Onde esta massa é mexida de um lado para o outro evitando com isto que a mesma grude no fundo do forno, caso contrário podendo assim “queimar”, e tendo ao final um gosto diferente do desejado. Lembrando que, aos poucos a carne em processamento vai recebendo os cuidados necessários, como por exemplo, o quantitativo de sal suficiente para que se tenha no final um sabor na medida, além claro, de receber um quantitativo para a conservação futura do produto. Assim, o artesanal ou confeccionador do piracuí deve ter estes instrumentos em mãos: remo, cuia, soquete ou batedor e rodo, para que se tenha os cuidados necessários com a produção e no final se tenha um produto de qualidade e notável. Como falado, a torragem da farinha de peixe ou piracuí tem o tempo específico, a qual depende dos processos anteriores: cozimento ou assamento do pescado; pois no primeiro caso, no cozimento, há uma grande quantidade de água na carne, o que possibilitará um tempo maior no forno; já no assamento da carne, pelo fato de pouca existência na constituição da carne do pescado, o tempo na “fornada” é bem menor. Ressaltando que, no produto final, a cor dourada no piracui indica um produto de primeira qualidade, pois é um indicativo de que a matéria-prima usada foi exclusiva do acari; em detrimento com a cor esbranquiçada, é um indicativo de que houve uma mistura de carne de outras espécies de pescados.

**8 – ESFRIAMENTO E ENSACAMENTO DO PRODUTO FINAL**

Após alguns minutos, e da retirada do produto do fogo onde foi cozido ou assada a matéria-prima do piracuí (o acari), este segue para o esfriamento, o qual se dar de forma natural; e que seguirá para o ensacamento deste em sacas de 25 a 30 quilos, no máximo; quando as sacas são fechadas com costuras de outros fios, seguindo assim para o armazenamento à espera dos compradores, muitas vezes feita por comerciantes ou por atravessadores.

**9 – DA VENDA DO PIRACUI E SUA COMERCIALIZAÇÃO NOS CENTROS URBANOS**

Pelo fato de que muitas vezes a demanda se torna maior que a procura, muitos comerciantes e mesmo atravessadores do produto, procuram armazenar uma grande quantidade, no sentido de esperar uma melhor época para a venda do produto, o qual é feito nas grandes cidades do Oeste do Pará ou conduzido muitas vezes para outros centros urbanos, como Macapá no estado do Amapá ou Manaus no estado do Amazonas; lembrando que, as grandes cidades e também as pequenas que mais recebem esta produção e em todas as épocas e períodos são: Santarém (maior volume), Monte Alegre, Porto de Moz, Belém, Almeirim, Santana e outras.

O preço do quilo varia muito, dependendo da qualidade do produto, cor, textura e época de comercialização, pois na época do inverno o preço torna-se mais elevado devido a duas situações: a falta de matéria-prima, por causa da expansão da área de pesca, devido ao inverno amazônico, quanto a diminuição da produção, pois existe neste período a época do defeso da espécie, o qual possibilita a produção e criação de novos peixes desta espécie; ou seja, se torna necessário a preservação do pescado; pois só assim será possível a produção em larga escala em outro ano.

**10 – A DEFASAGEM DA ESPÉCIE E A PRODUÇÃO DE BAIXA QUALIDADE**

Ao longo das décadas, inclusive das de 80 e 90, um fator chamou a atenção dos pescadores, consumidores, atravessadores e comunitários que sempre conviveram e consumiram a farinha de peixe ou piracui como alimento; pois devido ao uso de malhas das redes não compatíveis, isto é, menores daquelas permitas por lei (45 a 50 mm), houve uma redução no quantitativo da matéria-prima, pois o tamanho do pescado influencia muito na qualidade e na quantidade a ser produzida anualmente e/ou no período específico, o que levou aos produtores a acrescentar na produção outras espécies como aruanã, traíra, piranha, bocó, cojuba e outros menos expressivas, o que muito caracteriza pela cor do produto final, uma cor esbranquiçada em vez de dourada, assim como também pelo tamanho das espinhas encontradas, as quais não são características da espécie acari ou cascudo (*hypostomus plecostomus*) da família loricariidae. Porém, existem alternativas que vem compensando a produção, como aumento do período do defeso, e também a proibição no uso de malhas menores que a exigida ou daquelas que tradicionalmente fizeram parte da captura, produção, armazenamento, venda e consumo desta iguaria tão apreciada na culinária amazônica.

**11 – DO USO DO PIRACUÍ NA CULINÁRIA E NO CONSUMO COMO ALIMENTO**

O piracui sempre fez parte da culinária dos amazônidas, inclusive como complemento alimentar, pois além de ser de fácil preparo, leva menos tempo, além de possibilitar o uso de diversos temperos complementares que dão um sabor e gosto muito característicos, permitindo assim, uma degustação do produto. Lembrando que depois da “catação das espinhas” é levado ao fogo para o aquecimento em temperatura ideal e a gosto, quando serão acrescentados outros ingredientes na farofa como: cebolinha, coentro, pimentão, pimentinha, tomate, cebola de cabeça. Sendo que além da farofa de piracuí, existem outras receitas bastante chamativas e apreciáveis, como: bolinho de piracui, no qual é acrescido água, batata cozida ou pó de farinha de mandioca ou trigo, ou misturar com ovo e colocar na frigideira em óleo com temperatura ideal. Este bolinho de piracui, é muito apreciado como tira-gosto em bares e restaurantes, onde as porções servidas, por ser uma iguaria, em termos excêntrica e nova, torna-se um pouco cara, pois seu preparo necessidade de experiência e saber lidar com os ingredientes complementares, como cebolinha, cebola de cabeça, alho, pimentão, cominho, coentro, ovo de galinha batido e outros. Saber também a temperatura exata e o tempo de cozimento, assim como os tamanhos das poções que serão “fritas”. Lembrando que de 1 quilograma de piracuí é possível fazer um quantitativo expressivo de porções de bolinhos de piracuí, que no seu degustar pode ser acrescentado maionese, extrato de tomate a gosto, ou outros complementos de mesa, onde possibilitará uma interação mais degustável entre o apreciado tradicional da cozinha amazônica e as novas possibilidades de receitas, como é o caso do piracuí e suas diversidades criatvas.

Além destas receitas existem outras do “tempo da vovó”, que em uma delas denominada de mojica de piracuí, em que consiste na fervura de um quantitativo de água, na qual será acrescentada um porcentual de piracui “catado” (retirado a espinha), e colocado temperos a gosto: pimenta do reino e cominho moídos, pimentinha, cebola de cabeça, cheiro-verde, tomate; que após um período de fervura, tona-se uma massa pastosa adequada para ser servida, podendo ser consumida com arroz ou com farinha de mandioca a gosto.

A farofa de piracuí além de ser consumida com arroz, pode também em muitos casos ser consumida com banana, as quais são colocadas juntas em fatias, acrescida de farinha de mandioca, arroz e outros, de acordo com o gosto do apreciador da receita. Além de ser temperada com óleo vegetal ou banha de leite ou gordura suína, que após serem “aquecidas” ao fogo são acrescentadas ao produto, assim como verduras como cheiro-verde cortado e também cebola-de-cabeça, além de pimentinha-cheirosa e tomate em algumas situações ou a gosto do consumidor, dando com isto gosto e sabor palatáveis e inconfundíveis da culinária cabloca amazônida, em especial da região Oeste do Pará, onde se destaca o município de Prainha, em especial a região ribeirinha deste município, e também a região do Camapu – Uruará, como também do Anema, Guajará, Outeiro e outras.

**12 – DO TRANSPORTE DO PRODUTO E POSSIBILIDADES DE VENDA NO MERCADO EXTERNO**

Quanto à maneira de transporte do produto das diversas regiões que produzem o piracui no município de Prainha, inclusive na região ribeirinha, sempre foram feitas por botes ou canoas motorizadas que levam o produto até um ponto específico de embarque no barco de passageiros o qual irá conduzir o produto até os centros de negociação e venda. Assim, são embarcados um quantitativo expressivo deste produto, com o intuito de ser absorvidos pelos mercados consumidores maiores.

Este embarque e transporte se dar em sacos que variam de peso, entre 25 a 30 quilos cada um, que depois são fracionados em pequenos pesos no sentido de atender o consumidor final, e variando muito no preço, dependendo da distância do mercado no qual é negociado, por exemplo, no mercado em Santarém um quantitativo com 300 gramas é muito diferente o preço que no mercado consumidor manauara.

Há muitos anos, as empresas de transporte de passageiros e mercadorias, fizeram e fazem o transporte deste produto, que saindo do Porto de Santa Maria do Uruará (calha Sul do Município de Prainha) vai fazendo o embarque do produto em pontos específicos como: Terra Preta, Mato Grosso, Tamataí, Socoró, Vira Sebo, São Joaquim, São Sebastião, Aparecida, São Judas, São Miguel, Ipanema e outros menores. Ressaltando que a produção não só ocorre em específico na região do Uruará (rio), porém na Região do Anema, Guajará, Puru, Vira Sebo, Camapu, Ipanema e uma parte no Itamucuri e Cuçari. Quando a produção do Itamucuri e Cuçari, e Pracubal atende exclusivamente o mercado da cidade de Monte Alegre, segunda maior cidade do Oeste do Pará.

As principais empresas que fazem o transporte deste produto entre os pontos de embarques e os mercados consumidores são: Grupo Furtado Navegação; Grupo Monteiro Navegação; Empresa de Navegação Guedes; Grupo Flexa; Empresa de navegação Bons Amigos; Grupo Vitória Navegação (via fluvial), e outras na Vila de Boa Vista do Cuçari; e a empresa Monte Sião (transporte terrestre).

**13 – O PRODUTO NO DEBATE ACADÊMICO E NO USO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

No ano de 2012, no polo da Universidade Federal do Pará – UFPA, em Almeirim – Pará, no componente curricular de Gastronomia, fora apresentado por um grupo de acadêmicos do município de Prainha, inclusive de Santa Maria do Uruará, uma proposta para a alimentação escolar, a qual pudesse atender quanto as aspectos quantidade, valor nutritivo e aceitação pelos discentes, e que tivesse alguma relação coma produção familiar local; sendo então apresentado por esta equipe o uso do piracui, quando da ocasião fora colocado na apresentação e para degustação das outras turmas dos outros cursos que se encontravam no local; sendo aceita na integra, no entanto, por não haver um registro do uso e de reconhecimento como alimento, ficou no esquecimento, até que no ano de 2019, no primeiro semestre, já no município de Prainha (Câmara Municipal) fora novamente apresentado a proposta por outras pessoas, que no momento tiveram o aval de centros universitários, câmara de vereadores, representantes da sociedade, direções de escola e órgãos de vigilância sanitária, quando em audiência e presença de muitos conselhos escolares, se possibilitou a introdução deste produto na alimentação escolar, o que ainda está em processo de transição e teste. O que poderá alavancar a economia local, visto que a produção está concentrada na região, e também incentivar uma maior produção dentro dos moldes legais e aceitáveis pelos órgãos de vigilância e fiscalização. Falta os discentes se adaptarem a esta nova possiblidade alimentícia e sabor de um produto da própria realidade a qual estão inseridos.

Por outro lado, foram detectados três desafios, que ora foram detectados: 1 – o declínio do principal pescado e matéria-prima do piracuí (o acari); 2 - o uso atualmente de outros pescados na produção deste, o que possibilita um produto de baixa qualidade, visto a apresentação de uma “nova característica” ao produto e, 3 - a regularização dos produtores, sabendo que se trata de uma produção artesanal sem nenhum vínculo legal no que diz respeito aos protocolos legais de produção, armazenamento, mercado e consumo.

**Fontes e créditos da pesquisa:**

Pescadores, geleiros, moradores-consumidores, produtores de piracuí, compradores do produto e outros. (conversas informais em ter o período de dezembro de 2018 a novembro de 2019).

1. Professor da rede Pública Municipal de Ensino – Prainha Pará. Mestrando em Educação pela UNINI/FUNIBER [↑](#footnote-ref-1)
2. As entrevistas foram feitas com os pescadores principalmente de Comunidade como Porto Franco, Santa Maria do Uruará, Puru, Igarapé – Açu. [↑](#endnote-ref-1)