



## A economia do açaí em Belém-PA: vida urbana e biodiversidade em uma experiência singular de desenvolvimento econômico

### The açaí economy in Belém-PA: urban life and biodiversity in a singular experience of economic development

*Harley Silva* – Doutor em Economia pelo Cedeplar da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Professor da Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: harleysilva@ufpa.br

---

#### Resumo

Este texto é uma discussão sobre o surgimento e desenvolvimento da economia do açaí em Belém do Pará. Discutimos a singularidade dessa economia, como realidade amazônica mediada pela vida urbana. Destacamos os vínculos históricos entre biodiversidade e o cotidiano urbano, dos quais o açaí é um caso exemplar. O texto argumenta que a endogeneidade da criação técnica, formação de mercados locais e a sofisticação do gosto popular sobre o produto, resultam da longa incorporação urbana de uma herança material e cultural ancestral. Essa é a base sobre a qual surge a economia de mercado do açaí no final do séc. XX.

---

#### Abstract

This text is a discussion on the emergence and development of the açaí economy in Belém do Pará. We discuss the uniqueness of this economy as an Amazonian reality mediated by urban life. We highlight the historical links between biodiversity and urban daily life, of which açaí is an exemplary case. The text argues that the endogeneity of technical creation, the formation of local markets and the sophistication of popular taste for the product result from the long urban incorporation of an ancestral material and cultural heritage. This is the basis where the acai market economy emerged at the end of the 20<sup>th</sup> century.

---

#### Palavras-chave

Açaí. Amazônia. Economia urbana. Socialização da natureza.

---

#### Keywords

Açaí. Amazonia. Urban economy. Socialization of nature.

## INTRODUÇÃO

Este texto investiga a economia do açaí no município de Belém do Pará, focalizando a singularidade de seu surgimento e desenvolvimento, dentro da realidade amazônica e ligada à vida urbana do município. Interessa-nos discutir como a economia do açaí resulta de ligações históricas profundas entre cotidiano local e a biodiversidade amazônica.

A economia do açaí possui atualmente um alcance nacional e internacional. Segundo Costa (2016), o valor bruto da produção do fruto era de 300 milhões em 1995. Entre 2006 e 2019, o valor bruto da produção rural do açaí-fruto cresceu a 9,6% ao ano (a.a.), chegando a R\$ 1,3 bilhão em 2019, com crescimento médio de 7% a.a. no período. A quantidade produzida em 2019 foi 720 mil toneladas do fruto. O valor das exportações subiu de 30 milhões (2000) para 829 milhões (2011) (COSTA, 2016). O valor das exportações de derivados do açaí no Pará passou de 110,4 e 127,2 milhões de 2017 e 2018 (TAVARES *et al.*, 2018). Trata-se, portanto, de uma economia de importância crescente na Amazônia e no Brasil.

O texto se concentra na discussão das origens e peculiaridades desta economia. Consideramos que o conhecimento da sua ligação com a biodiversidade e a realidade urbana ilumina questões-chave sobre o desenvolvimento de economias periféricas em regiões tropicais. Como se notará, abordamos o desenvolvimento como processo de expansão e diversificação da vida material e social baseada na relação sociedade-natureza (SILVA, 2017).

### 1 RAÍZES PRÉ-COLONIAIS: POVOS AMERÍNDIOS E SOCIALIZAÇÃO DA NATUREZA NA AMAZÔNIA

Devido ao seu desempenho como produto de exportação para o Brasil e para outros países, a polpa do açaí é atualmente um dos produtos economicamente mais importantes da biodiversidade amazônica (CORTEZZI, 2020; COSTA, 2016; TAVARES *et al.*, 2020). Ao mesmo tempo, o produto está historicamente integrado ao consumo nos centros urbanos da região, especialmente em Belém e outros centros da região estuarina (BRONDÍZIO, 2008).

O fruto provém de uma palmeira, a *Euterpe oleracea*, da qual se extrai a polpa e o palmito. O palmito entrou nos circuitos comerciais do país antes da polpa: no início dos anos 1990 possuía valor comercial no mercado nacional, ao contrário da polpa. Nas décadas de 1990 e 2000, a inserção da polpa do açaí em mercados *fora* da região amazônica, e a escalada dos preços do produto (BRONDÍZIO, 2004). Esse foi o início de alterações no quadro vigente até início da década

de 1990. Ao longo dessa década, o valor comercial da polpa se sobrepôs ao do palmito, reorganizando as condições de manejo e cultivo da espécie (COSTA, 2016). No entanto, a importância do açaí nas condições de reprodução social na Amazônia é um fenômeno de longa duração (BRAUDEL, 1965).

A palmeira e o fruto do açaí são utilizados pelos povos da Amazônia há séculos. O fruto é usado na alimentação cotidiana, a madeira do caule e folhas são usadas para fins diversos (SMITH, 2014). A espécie é uma das muitas palmáceas da região usadas por populações autóctones, cujo manejo se prolongou nas populações que emergem com a colonização e seus desdobramentos. Segundo registros arqueológicos no Brasil e Américas, palmáceas como a macaúba ou cocobaboso (*Acrocomia aculeata*), pupunha (*Bactris gasipaes*, Kunth), bacaba (*Oenocarpus bacaba*), tucum (*Astrocaryum vulgare* Mart), tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), jauari (*Astrocaryum jauari*) e patauá (*Oenocarpus bataua*) – todas ocorrendo na Amazônia – são parte da vida social há milênios. Na região de Santarém-PA, há registros arqueológicos datados de 5000 e 9000.C. (11.200 BP) do uso de *Acrocomia aculeata*, a macaúba (MORCOTE-RIOS; BERNAL, 2001).

O uso das palmáceas é evidência da relação de longa duração entre sociedades humanas e recursos naturais na Amazônia:

Palm management is therefore one of the most ancient and visible forms of natural-resource management among past and present hunter-gatherers and other indigenous peoples in Amazonia, although palm seeds may be disproportionately preserved archaeologically because of their relative durability. One way or another, the generalist lifestyle of early hunter-gatherers provided the basis for the development of later agricultural systems within Amazonia. [...] Available archaeological data show that these early developments, first hunter-gatherers and later farmers, were stable for many millennia, until around 2,000 to 3,000 years ago (NEVES; PETERSEN, 2006. p. 299).

Os povos amazônicos mantêm estreita convivência com as palmáceas por milênios, produzindo com elas parte de sua vida material e alimentação (BRONDÍZIO, 2008). Essa relação duradoura dificilmente teria se mantido apenas com práticas de *coleta*. Progressivamente, pesquisas revelam que a relação se modificou no tempo, em uma coevolução sociedade/natureza. As sociedades humanas se aprimoraram em interação com outras espécies e sistemas naturais, ao mesmo tempo, humanos influíram nas condições naturais de distribuição das espécies (MORCOTE-RIOS; BERNAL, 2001).

Pesquisas arqueobotânicas fornecem evidências da inserção da biodiversidade na vida social (CLEMENT, 1999; CLEMENT *et al.*, 2015). São práticas do processo conhecido como domesticação:

Plant domestication is a co-evolutionary process by which human selection on the phenotypes of promoted, managed or cultivated plant population's results in changes in the population's genotypes that make them more useful to humans and better adapted to human intervention in the landscape (CLEMENT, 1999, p. 189).

No caso de vegetais, a domesticação inclui distintas situações e intensidades de intervenção sobre os ciclos de reprodução natural. Segundo Clement (1999), as modalidades de intervenção incluem modificações na abundância, distribuição e características das espécies, em favor de aspectos aderentes às necessidades sociais, por seleção e manejo. As intervenções ocorrem em gradientes de intensidades, e na ausência de intervenção, há as espécies *selvagens*. Em níveis elementares, a ação humana pode *favorecer sem intenção* o desenvolvimento de uma espécie, na chamada *coevolução incidental*. Se houver ação intencional a favor de uma espécie sem que as características se alterem significativamente frente ao estado selvagem, há *domesticação incipiente*. Se a intensidade da seleção e modificações derivadas se acentuam e se transmite às gerações seguintes, o processo avança para *semidomesticação* e *domesticação*. Nesta última, as características selecionadas se tornam predominantes e a própria reprodução da espécie passa a depender do manejo (CLEMENT, 1999).

Este gradiente de intervenções pode reorganizar o espaço e de sistemas ecológicos espacialmente determinados, o que Clement (1999) chama *domesticação de paisagens*. Paisagens domesticadas resultam da ação humana sobre a paisagem, ecologia e demografia de populações vegetais e animais, resultando em sistemas mais afeitos às sociedades humanas. A atividade humana é tanto fator como resultado da produção social do espaço (LEFEBVRE, 1991), a qual aqui é também produção da natureza como *artefato social* (CLEMENT, 1999).

O sentido de coevolução sociedade/natureza é chave na nossa discussão. O esquema de Clement (1999) se concentrou na ação humana sobre espécies e seus desdobramentos sobre a natureza. Ocorre que a intensificação da intervenção humana sobre a natureza corresponde um maior controle sobre a reprodução social baseada em ciclos da natureza.

A intensificação do manejo depende de conhecimento acumulado e de meios de intervenção. Esses ampliam a estabilidade ou segurança alimentar e, então, o potencial de ampliação e diversificação demográfica e social. Cumulativamente, é possível maior demanda por alimentos, maior capacidade de intervenção sobre a natureza; em um processo (não linear) de autorreforço. A face social da evolução conjunta natureza/sociedade chamaremos *expansão e diversificação da vida material e social*. Ela é um desenvolvimento social resultante

da dialética natureza/sociedade (LEFEBVRE, 1975). A natureza se enriquece pela ação humana, que socializa os entes (espécies), processos (ciclos) e sistemas (paisagens). A vida social se expande e diversifica nas relações com a natureza em coevolução e enriquecimento mútuo.

A abrangência e longa duração de processos como este permitem avaliar a complexidade da Amazônia pré-colombiana (HECKENBERGER *et al.*, 2007; NEVES; HECKENBERGER, 2019). Assim, é possível tomar a *domesticação* como *socialização*. Na história pré-colonial as sociedades ameríndias estenderam e diversificaram sistemas de manejo, seleção e modificação, entretecendo a produção e reprodução social com os ciclos naturais. Isso resultou num grande número de espécies e paisagens *domesticadas* (CLEMENT, 1999) ou *socializadas*. A *socialização da natureza* seria então a introdução recorrente e, em algum grau, intencional de elementos da natureza na vida social, ou, inversamente, de extensão e diversificação da vida social por manejo da natureza (SILVA, 2017).

A percepção da floresta manejada por milênios, a ação humana como corresponsável pela diversidade contrasta com noção de floresta intocada. Essa foi hegemônica no estudo da Amazônia até os anos 1970, mas que vem sendo contestada desde então (BALÉE, 2014; DENEVAN, 1992; HECKENBERGER *et al.*, 2003). A Amazônia como paisagem socializada fornece um ponto de vista teórico para lidar com processos econômicos nos quais o ponto de partida é a diversificação econômica baseada em diversidade natural. É essa abordagem que usamos para tentar compreender as origens e características da economia do açaí.

## 2 MISSÕES E DIRETÓRIO DOS ÍNDIOS: FORÇA E ESTIGMA DA ECONOMIA EXTRATIVISTA AMAZÔNICA

Partindo da perspectiva de domesticação de Clement (1999), o açaí é um artefato cultural legado dos povos nativos aos grupos mestiços que emergiram no processo de colonização (CLEMENT, 1999). Nessa construção, interveio a colonização lusa da Amazônia entre o séc. XVII e XIX (HARRIS, 2006). Duas características distintivas dessa colonização foram o protagonismo de ordens religiosas, especialmente a Companhia de Jesus, e o desmonte/prolongamento de seu legado durante o Diretório dos Índios (1757-1799).

Entre 1650 e 1750, ordens religiosas como a Companhia de Jesus e a Ordem dos Mercedários, instalaram cerca de 60 assentamentos na Amazônia (VICENTINI, 2004). Nesses assentamentos, os religiosos formaram sistemas econômicos baseados na extração, uso e exportação de recursos da biodiversidade (COSTA, 2019). O êxito dessas economias singulares na colonização portuguesa

deveu-se ao trabalho e conhecimento nativos, atingidos pelos religiosos por meio das línguas locais. As ordens religiosas transformaram esses recursos em base da reprodução social das próprias Missões, onde se consumia as espécies usadas pelos nativos, como o açaí. Ao mesmo tempo, o trabalho nativo permitiu inserir produtos da biodiversidade no comércio internacional. Foi o caso do cacau e de outras *especiarias* ou *drogas do sertão*, que geravam notáveis excedentes econômicos, valiosos e originais (COSTA, 2019).

Sob essa perspectiva, as Missões foram um longo e inovador experimento econômico baseado nos recursos amazônicos e numa sociabilidade singular. A catequização nas missões desorganizou e dilapidou as culturas ameríndias (HEMMING, 2007). Ao mesmo tempo, através dos grupos destribalizados, as missões construíram um arranjo econômico baseado no manejo das espécies, biomas e paisagens que os nativos constituíram por séculos (COSTA, 2019).

Em outra escala, o conjunto de assentamentos funcionou como um sistema de cidades. Localmente, cada assentamento integrava um *hinterland* peculiar: várzeas e lagos, florestas alagadas, florestas de terra firme, sistemas de rios e igarapés. Esses *hinterlands* e seus recursos manejados articulavam-se nas hierarquias e fluxos entre as missões. Tal sistema inseria os recursos amazônicos nas cadeias do comércio mundiais, enquanto a produção de viveres circulava regionalmente para reprodução do sistema. As sedes das missões religiosas em Belém eram a institucionalidade macro que articulava o sistema econômica e politicamente (COSTA, 2019). O fluxo de riqueza que o arranjo criou não deve ser subestimado, a combinação não usual de pujança e opacidade tornou difícil compreender sua natureza singular. Isso gerou conflitos políticos sobre a pobreza ou riqueza da Amazônia, muito desdenhada pelo colonizador e pela Coroa, bem como por grande parte da pesquisa em história econômica (COSTA, 2019).

A ascensão da administração Pombal (1750-1777) trouxe a supressão e contraditoriamente o prolongamento de algumas características do arranjo econômico das missões. Extinto, ele se modificou, mas, de certo modo, prosseguiu sob o Diretório dos Índios (1757-1799) (ALMEIDA, 1997). Pombal foi inimigo intransigente dos Jesuítas e do seu sistema de produção baseado no trabalho indígena e manejo da natureza tropical. Enviou seu irmão para governar o Estado do Grão-Pará e Maranhão. Mendonça de Furtado governou a província por oito anos, e ordenou a expulsão dos Jesuítas (1757) e a transformação das missões em vilas civis, governando sob a autoridade da Coroa, os Diretores.

A lei do Diretório (1755) proibiu a escravidão dos indígenas e os elevou formalmente a súditos da Coroa. Introduziu o incentivo direto ao casamento entre brancos e indígenas e ordenou o acolhimento da população mestiça como

súditos da Coroa, em tese livres e em igualdade com indígenas e portugueses (HEMMING, 2007).

Essa liberdade formal não se efetivou. A submissão do sistema de vilas sob autoridade colonial laica introduziu novas formas de degradação do trabalho indígena/mestiço e do arranjo extrativista. Sem os anteparos religiosos, a mobilização do trabalho se tornou mais bárbara, perdeu organização e estabilidade (HEMMING, 2007). Ao mesmo tempo, a fusão étnica incentivada, violenta e degradante consolidou o elemento ameríndio na população amazônica. Esse processo estendeu o aparato cultural autóctone como fundamento social e econômico da Amazônia como parte do Brasil (COSTA, 2019).

O não acolhimento do aparato econômico indígena-jesuítico pela administração portuguesa se projetou no padrão de permanência que foi possível aos sistemas extrativistas, do Diretório em diante. O projeto desejado pela administração lusa, oficialmente hegemônico, era que a Amazônia se tornasse produtora de monoculturas, que eram as atividades legítimas na visão portuguesa. Esses produtos, proeminentes no mercado mundial, eram os adequados ao projeto civilizatório luso, dentro da razão colonial/ocidental. Mas as condições ambientais e climáticas da Amazônia eram incompatíveis com essa opção, tornando-as ineficientes e perdulárias. O sistema viável era o extrativismo, a despeito da recusa que o deslegitimava (COSTA, 2019).

Note-se que desde cedo aconteceu este embate entre duas visões: agentes, técnicas e sistemas de produção homogênea para o mercado mundial de um lado; agentes, técnicas e sistemas de produção baseada em biodiversidade de outro. A economia extrativista, a partir do Diretório, recorrentemente recairia numa condição paradoxal: tem força e é promissora dadas as condições sociais ambientais; vive um *déficit de legitimidade* frente do projeto hegemônico. Ela passou a existir sob signos de transitoriedade, insuficiência e precariedade, como opção para os que não tinham opção. E como escolha para *pessoas, lugares* ou *momentos* que não têm escolha, ou não tinham *a boa escolha*. Contraditoriamente, essa condição precária das atividades extrativistas, ligadas ao manejo da natureza, recorrentemente permitiu a elas que fossem a base da vida material de grupos subalternizados na região (HARRIS, 2006).

A proximidade com a natureza como força produtiva lhes conferiu percepção e conhecimento das suas características, ciclos de espécies e biomas. Isso lhes permitiu produzir sua subsistência pelo manejo direto ou indireto dessa força produtiva. Nesse lugar social se inscreve o manejo e consumo do açaí, como parte das práticas alimentares e culturais da Amazônia e da vida urbana de Belém, em particular. Nesse lugar, o açaí foi reconhecido nos séculos XVIII e

XIX por cronistas e viajantes europeus. Voltar a alguns desses autores nos ajuda a compreender a formação e características da economia da polpa do açaí na Amazônia no séc. XX e XXI.

### 3 “TODO DIA, O ANO TODO”: CONSUMO URBANO DO AÇAÍ EM BELÉM NO SÉC. XIX

A árvore e o fruto do açaí são mencionados pelo Jesuíta português João Daniel (1722-1776) em sua obra *Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas*. No livro, escrito no cárcere em Lisboa entre 1757 e 1776, o clérigo registrou sua experiência na Amazônia, entre 1741 e 1757. João Daniel frisa que a palmeira era abundante e o “vinho do açaí” comum na alimentação da região (DANIEL, 2004).

Um século depois, o naturalista inglês A. R. Wallace (1823-1913) também mencionou a importância do fruto na alimentação da Amazônia. No livro editado em 1859, Wallace aponta o açaí, farinha, frutas e peixe como alimentação básica da população de Belém, assinalando que a palmeira era abundante nos arredores e dentro da cidade. Destaca várias vezes a familiaridade e uso frequente do açaí por Isidoro, trabalhador e guia que o acompanhava nas incursões à mata e o instruiu sobre as espécies locais (WALLACE, 2004). O naturalista fez registros vívidos da presença do açaí no cotidiano de Belém, em outro trabalho, *Palm trees of Amazon and their use*, publicado em 1853. A longa citação justifica-se:

This species is very abundant in the neighbourhood of Para, and even in the city itself. It grows in swamps flooded by the high tides, never on dry land.... A very favourite drink is made from the ripe fruit, and daily vended in the streets of Para. Indian and negro girls may be constantly seen walking about with small earthen pots on their heads, uttering at intervals a shrill cry of Assai. If you call one of these dusky maidens, she will set down her pot, and you will see it filled with a thick creamy liquid, of a fine plum colour. A pennyworth of this will fill a tumbler, and you may then add a little sugar to your taste, and will find a peculiar nutflavoured liquid, which you may not perhaps think a great deal of at first ; but, if you repeat your experience a few times, you will inevitably become so fond of it as to consider “ Assai” one of the greatest luxuries the place produces. It is generally taken with farinha, the substitute for bread prepared from the mandioc root, and with or without sugar, according to the taste of the consumer.

During our walks in the suburbs of Para we had frequently opportunities of seeing the preparation of this favourite beverage. Two or three large bunches of fruit are brought in from the forest. The women of the house seize upon them, shake and strip them into a large earthen vessel, and pour on them warm water, not too hot to bear the hand in. The water



soon becomes tinged with purple, and in about an hour the outer pulp has become soft enough to rub off. The water is now most of it poured away, a little cold added, and a damsel, with no sleeves to turn up, plunges both hands into the vessel, and rubs and kneads with great perseverance, adding fresh water as it is required, till the whole of the purple covering has been rubbed off and the greenish stones left bare. The liquid is now poured through a wicker sieve into another vessel, and is then ready for use. The smiling hostess will then fill a calabash, and give you another with farinha to mix to your taste; and nothing will delight her more than your emptying your rustic basin and asking her to refill it.

The inhabitants of Para are excessively attached to this beverage, and many never pass a day of their lives without it. They are particularly favoured too, in being able to get it at all seasons, for though in most places the trees only bear for a few months once in the year, yet in the neighbourhood of Para there is so much variety of soil and aspect, that within a day or two's journey, there is always some ripe Assai to supply the market. Boys climb up the trees to get it, with a cord round the ankles (as shown on the Plate), and with its own leaves make a neatly interlaced basket to carry it home. From the great island of Marajo, its igaripes and marshes, from the rivers Guama and Moju, from the thousand islands in the river, and from the vast palm swamps in the depths of the forest, baskets of the fruit are brought every morning to the city, where half the population look to the Assai to supply a daily meal, and hundreds are said to make it, with farinha, almost their main subsistence (WALLACE, 1853, p. 24-25).

Chama atenção na descrição o quanto o consumo da polpa estava entretido ao cotidiano da cidade. Assinala que o consumo era hábito consolidado e não restrito à população pobre; era consumido também pela “população branca”. Frisou que a polpa era extremamente apreciada e o povo mantinha com ela forte relação afetiva. Seu consumo cativava os recém-chegados: quem a tomasse e repetisse algumas vezes “inevitavelmente ficará tão apaixonado por ela a ponto de considerar o açaí um dos maiores luxos que o lugar produz” (WALLACE, 1853, p. 24).

Esse entusiasmo permitia já àquela altura (c. 1850) o consumo urbano em grande escala. Wallace (1853) estimou que metade da população o tinha como refeição diária, senão principal. O naturalista sugere que isso impulsionou a coleta/manejo da espécie no entorno e *binterland* da cidade. A extensão do *binterland* era favorecida pelas condições ecológicas e sociais existentes. A diversidade ambiental do estuário – solos, áreas alagáveis, marés, luminosidade etc. – permite estabilidade incomum da produção ao longo de todo o ano, a despeito da sazonalidade. Essa questão é bem conhecida por consumidores e comerciantes no séc. XX e XXI (SILVA, 2017) e já era uma questão-chave para a economia urbana do açaí do séc. XIX. Wallace (1853) circulou pela região e

mencionou açazais frequentes no estuário: “within a day or two’s journey, there is always some ripe Assai to supply the market” (WALLACE, 1853, p. 25). Esse arranjo – produtivo, espacial e ecológico – de dispersão da palmeira do açaí no território do estuário talvez não existisse caso a espécie não ocorresse em áreas espalhadas nessa região, justamente em função de diferentes intensidades de domesticação/socialização, seguindo a classificação de Clement (1999).

Outra questão importante são as evidências de que o *manejo urbano* do açaí era atividade dos grupos populares, particularmente mestiços e mulheres. Segundo o relato, mulheres faziam a despolpa em ambiente doméstico; mulheres negras e índias iam as ruas vender a polpa a preços populares, com o pote de cerâmica à cabeça.

As condições técnicas de colheita, despolpa e consumo, citadas por Wallace (1853), são bastante similares às conhecidas um século depois e em uso ocasional atualmente (PONTE, 2013). A coleta e transporte até a cidade era trabalho popular, usando técnicas herdadas da longa socialização da espécie pelas populações nativas – peconha, cestos, peneiras de palha, cuias, cerâmica. As relações econômicas, adensadas e mobilizadas pelo meio urbano, aparecem em Wallace (1853) se estendendo por toda a região. Atingiam “a grande ilha do Marajó, seus igarapés e pântanos, os rios Guamá e Moju, as mil ilhas do rio, imensos mangues nas profundezas da floresta”, de onde “cestas de frutas são trazidas todas as manhãs para a cidade” (WALLACE, 1853, p. 25).

A importância da produção do entorno para abastecimento da capital é repetida, segundo Avé-Lallemant (1812-1884), que visitou Belém na década de 1850. “[...] a cidade recebe o abastecimento dos rios vizinhos, Guamá, Mojú, cujas margens são especialmente ricas dessas *euterpes*, dalgumas ilhas e do Marajó... sem esse açaí [Belém] não saberia como arranjar-se” (AVÉ-LALLEMANT, 2000, p. 36 apud MACEDO, 2014, p. 231).

Na segunda metade do séc. XIX, outros viajantes registraram a importância do açaí na alimentação de Belém e do Pará. Bates (1825-1892) ali esteve e escreveu sobre o consumo de açaí. Em Baião e Cameté notou que o manejo e consumo não se restringiam a Belém. Sobre a alimentação, mencionou: “the fruits of palm trees occupied the chief place. The Assai is the most in use, but this forms a universal article of diet in all parts of the country” (BATES 1873, p. 63).

Agassiz (1807-1873), naturalista suíço, em sua *Voyage au Brésil* (1869) ecoa Wallace em vários aspectos: técnicas de colheita, extração da polpa e consumo. Registrou o apego paraense à polpa: “as pessoas de todas as classes” eram “apaixonadas por essa bebida”, e o provérbio: “*Quem vai ao Pará/parou. Bebeu açaí/ ficou*” (AGASSIZ; AGASSIZ, 2000, p. 154).

Herbert H. Smith (1851-1919) veio ao Brasil inicialmente numa expedição de C. F. Hartt, ex-estudante de Agassiz. Descreve uma cena na qual mulheres despolpam e vendem açaí numa banca de rua em Belém, da qual o livro traz o desenho (Figura 1). No relato, mulheres negras e índias vendiam a polpa a preços módicos na área urbana. O autor relata o estranhamento inicial, mas em seguida o sabor lhe cai nas graças: “Now talk no more of sherbet, and ginger-beer, and soda-water; hereafter we abjure them all, if we may but have our purple assai”. Afinal “one can make a respectable lunch of Assai alone” (SMITH, 1879, p. 44-45).

O relato dos viajantes e naturalistas do séc. XIX dão evidências de que o ambiente urbano interveio nos laços da população com o açaí. Como é característico dos centros urbanos, a concentração humana em escala relativamente grande, intensifica e amplia a densidade da experiência social (SILVA, 2017). A densidade e diversidade criam necessidades e, dinamicamente, impulsionam processos de mobilização dos recursos disponíveis. Daí surgem improvisos, tentativas e erros, busca e seleção de soluções para o cotidiano a partir de conhecimento tácito e saber não codificado (JACOBS, 1969, 2000; NELSON; WINTER 2005).

Figura 1 - Banca de açaí (*Assai Stand*), segundo registro de Herbert Smith, Belém 1874



Fonte: Smith (1879).

Considerando que em termos econômicos substantivos (POLANYI, 2012), a vida econômica se baseia na elaboração direta e indireta da natureza, a criação econômica pode ser favorecida pela abundância e diversidade de

recursos naturais disponíveis. Logo, a diversidade natural permite a ampliação e diversificação da vida material e social (SILVA, 2017). Os ciclos cotidianos da vida urbana articulam necessidades-improviso-seleção-uso-aprendizado, inserindo os recursos naturais disponíveis de modo recorrente nas práticas sociais. Trata-se de uma mediação exercida pela vida urbana que conecta a base natural aos processos sociais e, assim, expandem e diversificam a economia (JACOBS, 1969, 2000; LEFEBVRE, 2014; MUMFORD, 2008; SILVA, 2017). Reencontramos na construção da economia urbana da polpa do açaí os mecanismos de coevolução entre o universo técnico e diversidade natural.

É interesse indagar se e de que modo o estigma colonial impresso sobre o extrativismo influenciou sobre a economia do açaí; algo que veremos no tópico seguinte. A julgar pelas observações dos viajantes, os estigmas se prolongaram em rótulos raciais e escravistas: as marcas de classe e raça reaparecem na atividade do açaí. O comércio urbano exercido por indivíduos subalternos: meninas e mulheres, crianças, indígenas e mestiços, ambulantes ou em pontos de venda.

Macedo (2014) discute a coleta e venda do açaí por escravizados, fugitivos e indivíduos à margem da sociedade. Em jornais do séc. XIX não se encontram anúncios do comércio do açaí. Porém, há registros de fugitivos de quem se diz sobreviver no trabalho do açaí: foragidos se sustentavam pescando, colhendo açaí e vendendo na cidade. *Escravos de ganho* que vendiam açaí antes da fuga continuavam após ela. A ampla demanda e as condições das vagas de controle sobre a atividade permitiam a eles permanecer em relativa invisibilidade (MACEDO, 2014, p. 232). Estigma e invisibilidade eram, nesse caso, apropriados pelos trabalhadores, assegurando precariamente sua sobrevivência e até à luta contra a condição de escravidão.

#### **4 DO ALGUIDAR À DESPOLPADEIRA: EXPERIÊNCIA COTIDIANA E CRIAÇÃO TECNOLÓGICA**

No dia 17 de novembro de 1881, um jornal publicado em Belém registrou com júbilo a criação de uma técnica “moderna” de processamento do açaí. A notícia celebrava uma máquina para despolpa movida a vapor adaptada para o açaí. Comemorava o fato de que a tecnologia vinha modificar as condições de produção, retirando de cena as senhoras amassadeiras, que, por sinal, a notícia aviltava. Para o autor do texto, o evento abria portas para um novo padrão de consumo “asseado” do fruto. No texto publicado na *Gazeta de Notícias*, de Belém, a manchete da matéria, na grafia então usada, era “*Machina de Amassar Assaby*” (PONTES, 2013).

Em linguagem pomposa, o texto celebrava a modernização na vida cotidiana de Belém. O progresso, diz, chegava afinal ao processamento do açaí, trazendo higiene e produtividade do trabalho. Previa que, em breve, se iria superar o uso de “acessórios indígenas”, desvincular o produto “das negras velhas seminuas” que o amassavam “suando em bicas”. A polpa seria servida em “copos *baccarat*” mesas de mármore, não mais em cuias. O fruto deixava a limpeza suspeita e se tornaria *lunch aristocrático*. Previa por fim: “o consumo há de aumentar” (PONTES, 2013, p. 141).

Era a ansiedade pela modernização banhada em discurso racial. Transcorria o *boom* econômico da borracha e esse discurso era talvez o de grupos duramente avessos aos universos material e simbólico do manejo popular do açaí. Para esses, o texto anuncia o “enobrecimento” do açaí pela tecnologia exógena, e o abandono do universo material nativo.

A notícia fornece boas questões sobre as tecnologias de despolpa. A tentativa do uso da energia a vapor como substituta da tração humana. Não se tem evidências de que tenha permanecido em uso, nem informação sobre o fato de que máquinas a vapor fossem comuns em Belém no séc. XIX. Dificilmente, no entanto, o custo de adquirir e manter o equipamento se ajustaria à economia do açaí, a qual era intensiva em trabalho e com vendas a varejo difusas na cidade. Seria incompatível com o limite mínimo de oferta. Tais custos se opunham a associação feita pela matéria entre ganho de produtividade e expansão do consumo. Era um mercado de baixa renda, ajustado ao varejo disperso e ao processamento trabalho-intensivo. Isso não seria vencido por atrativos estético-sanitários.

A segunda questão: o mecanismo de despolpa descrito “um cilindro de barro com guarnição de ferro e no centro um eixo vertical com pás a hélices” (PONTES, 2013, p. 141). Esse formato, corpo cilíndrico e eixo vertical com pás, permaneceria em ensaios posteriores de elaboração da máquina. Na notícia, o cilindro era de cerâmica; isso talvez prolongasse o universo técnico popular: os vasos de cerâmica aparecem na descrição de Wallace (1853) sobre o ato de venda. Era uma opção de relativa flexibilidade para moldagem, embora sem rigidez adequada à operação com a máquina a vapor. Porém, o mecanismo se afastava da técnica usual na despolpa manual: no alguidar ou peneira doméstica, a fricção se estabelecia entre objetos operando em superfícies horizontais.

A experiência da máquina a vapor não introduziu os ganhos de produtividade e redução de trabalho por tecnologia sugeridos. No entanto, o ensaio tecnológico aparece como um momento do processo evolucionário de construção tecnológica (NELSON; WINTER, 2005), impulsionado pela demanda da economia urbana.

Outro momento do processo, não se sabe se anterior ou posterior à despolpadeira a vapor, foi a manual mecânica. Era construída em madeira em formato cilíndrico, com tração por manivela ajustada ao eixo vertical com pás (BRONDÍZIO, 2008; PONTE, 2013). O eixo era movido pela manivela por sobre o cilindro, funcionando sobre um tripé, cujo topo estava à altura da cintura de um adulto, 70 a 90 centímetros do chão.

Comparada à máquina a vapor, esse engenho deve ter sido acesso fácil. Sua introdução deve ter permitido aumento de produtividade e redução da penosidade do trabalho, sem elevar os custos acima da capacidade de cada ponto de venda. A rapidez e o esforço da operação de despolpa possui importância na venda. O fruto tem um caroço grande em relação à polpa: cada fruto tem em torno de 15% de polpa (BICHARA; ROGEZ, 2011). Uma carga (4 ou 5 kg) de frutos no cilindro movido manualmente é um trabalho extenuante e sem refrigeração a despolpa antecipada tinha limites. Logo, a agilidade na despolpa é então um aspecto importante da venda em momentos de procura intensa, à hora do almoço, por exemplo, no qual há o pico de vendas.

Comparada à extração manual, a máquina de tração humana pode ter mudado as condições de comércio, favorecendo a dispersão de pontos, afeitos a demanda de baixa renda. A capacidade de cada máquina implica um limite espacial e demográfico de atendimento, o que provavelmente permitiu a multiplicação dos pontos de venda na área urbana. Se as condições de demanda encontradas pelos naturalistas no séc. XIX se mantiveram, é razoável a hipótese de que ao longo da primeira metade do séc. XX se expandiu a oferta de polpa na área urbana de Belém. É provável também que tenha prosseguido de modo intermitente a busca de soluções tecnológicas mais eficientes para a operação de despolpa.

Não há certeza que as máquinas manuais em madeira tenham surgido como desdobramento da máquina a vapor no séc. XIX. Não encontramos *ainda* registros do processo de surgimento dessas máquinas, nem sobre sua difusão e uso. Há necessidade de pesquisas sobre o processo evolucionário de elaboração das despolpadeiras entre o séc. XIX e XX. Isso também é verdade sobre o início de motores elétricos nessas máquinas. Nesse caso, existe uma versão que remete à interação entre batedores e as atividades industriais em Belém.

Segundo Pontes (2013), sob demanda de comerciantes da polpa, pessoas ocupadas na indústria naval ajustaram o motor elétrico ao cilindro vertical, articulando conhecimento prático do processamento da polpa às técnicas industriais. A máquina teria surgido na segunda metade dos anos 1940, na extinta “Oficina Santa Terezinha”, então uma empresa importante na produção de equipamentos mecânicos para a navegação em Belém:

[...] um cliente compareceu à oficina com a ideia de uma máquina elétrica para processar açaí. O projeto do cliente interessou apenas ao Senhor Francisco [Dal Tatto] (proprietário) e ao Senhor Camarão, ambos adolescentes com cerca de 16/17 anos e que eram aprendizes das artes metalúrgicas. Em colaboração com o interessado foi construída a primeira máquina elétrica de bater açaí. É sintomático que a máquina não tenha despertado o interesse do chefe da oficina, ficando a tarefa para dois adolescentes aprendizes. A montagem implicava adquirir um pequeno motor elétrico que moveria um eixo central que esmagaria os frutos do açaí em um tubo cilíndrico de alumínio que recebia os frutos e a água. Segundo Del Tatto, a máquina funcionou com alguns problemas técnicos iniciais, mas a ideia deu certo e, em seguida, outras oficinas começaram a fabricar o equipamento. A oficina Santa Terezinha não se interessou em continuar na área porque era especializada na usinagem naval, negócio maior e mais rentável (PONTES, 2013, p. 146).

A máquina teria sido desenvolvida na colaboração entre trabalhadores da empresa e o cliente que tinha “uma ideia” para sua construção. O equipamento juntava o motor elétrico ao cilindro vertical. No eixo, pás horizontais faziam despolpa, como na máquina a vapor de 60 anos antes. A “Oficina Santa Terezinha” não se interessou pela produção do equipamento, mas a concepção se difundiu e oficinas locais passaram produzir o artefato.

Pontes (2013) parece considerar que as máquinas de madeira surgiram da máquina elétrica, mas não afirma explicitamente. O autor argumenta que ela foi a alternativa na ausência de energia elétrica, pouco disponível até os anos 1960 nas periferias de Belém e interior do Estado. Acrescenta que a máquina de madeira surgiu em Abaetetuba-PA, onde o artefato continuaria (no momento em produziu o texto) a ser produzido e vendido em feiras (PONTES, 2013, p. 147).

Novamente, não há dados precisos sobre o surgimento da despolpadeira manual, se nos anos 1940 ou antes, pelo menos desde o episódio da máquina a vapor no séc. XIX. O cilindro com eixo e pás aparece já no ensaio da máquina a vapor. A partir dali havia condições para a deriva tecnológica da máquina a manivela. Igualmente, havia condições para essa deriva no caso da máquina da “Fábrica Santa Terezinha”. Nesse caso, já circulava de alguma maneira a concepção do equipamento com o corpo cilíndrico.

Ribeiro (2016, p. 126) traz a imagem de uma máquina de tração manual em operação por uma senhora. A máquina é construída em metal, nos moldes da máquina a motor elétrico típica. Porém, a manivela não opera acima do cilindro, mas em um disco em posição vertical usual em antigas máquinas de costura domésticas. O disco é movido à mão e o movimento é transmitido por uma correia ao eixo vertical que opera as pás no cilindro. Pode ser que a máquina recorra à

tração manual quando o motor elétrico ou a energia elétrica estão indisponíveis. As características desse equipamento mostram uma “circulação de formatos” e mecanismos entre máquinas manuais. Adaptações e modos de construção, sugerindo que a demanda recorre à capacidade disponível de elaboração.

Por fim, a questão de Pontes (2013) sobre o surgimento da máquina manual em Abaetetuba suscita outra questão. O autor argumenta que as máquinas continuavam a ser produzidas no município de Abaetetuba àquela altura (2013). Desse município provém parte importante da produção de frutos do açaí, que é comercializado na Feira do Açaí, no Ver-o-Peso (SILVA, 2017).

Não conhecemos, infelizmente, evidências da hipótese de Pontes (2013). Mas, ela ilumina uma articulação da *história tecnológica do processamento do açaí*: a máquina a vapor, a máquina manual e a elétrica da “Oficina Santa Terezinha”. Essa empresa era importante na produção de peças e prestação de serviços mecânicos para embarcações. Ora, dentre as atividades industriais na Amazônia, dificilmente haveria em 1940 um setor com maior acúmulo técnico para produção de equipamentos mecânicos do que o setor de produção de embarcações.

Dadas as condições do território amazônico, desde o séc. XVI a navegação e a produção de embarcações foram atividades com abrangência, continuidade e demanda, que podia gerar aprendizado e acúmulo técnico (CORRÊA, 2016; FONSECA, 2011). A navegação e a produção de barcos procediam do período pré-colonial. Os povos nativos eram construtores de embarcações e navegadores experientes. Os colonizadores se apropriaram desse legado. Fundiram conhecimento nativo e europeu resultando em estaleiros e oficinas espalhados na região por séculos (DANIEL, 2004; GUALBERTO, 2013). Sucessivas gerações de trabalhadores e instituições do ramo existem na Amazônia há séculos. Armadores, carpinteiros, calafates, construtores de velame e cordoaria; agentes da navegação comercial, pesca, logística, operação portuária, reparação de barcos, produção de peças e afins.

É improvável que essas atividades ocorressem de forma isolada, sendo possível a existência de cadeias de produção e circulação articuladas. Carpintaria naval relacionada à extração de madeiras, carpintaria e marcenaria. Alguma atividade de construção de equipamento, ferramentas, produção de cordas, velas, calefação e peças metal-mecânicas.

Se assim foi, no período pré-industrial (*stricto sensu*) a indústria naval (*lato sensu*) provavelmente foi das atividades técnicas de maior escala na Amazônia. O advento da navegação a vapor no séc. XIX e motores a combustão somaram novas camadas de complexidade ao setor (MORAES, 2007; TAVARES BASTOS, 1868). Mesmo que os equipamentos necessários a esses saltos tecnológicos fossem



introduzidos de fora, a operação do sistema de transportes a vapor demandaria a absorção de capacidade e complexidade técnica, no mínimo para manutenção.

Essas questões ajudam a reunir elementos sólidos da hipótese de Pontes (2013) sobre a origem das máquinas no Baixo Tocantins. Não há (ainda) evidências diretas a respeito, porém, a importância da carpintaria naval nessa região é um fato (FERREIRA, 1996; QUARESMA, 2012). Sendo região próxima a Belém, o Baixo Tocantins foi área importante da navegação regular de longa distância pelo menos até a construção da hidrelétrica de Tucuruí (JATOBÁ, 2006). A região é de confluência do Tocantins e de muitos rios, e tem uma ampla área insular. Sua importância econômica é grande desde o séc. XVII com extrativismo e agricultura, inclusive cana e engenhos de açúcar hidráulicos (ANDERSON; MARQUES, 1992; SPIX; MARTIUS, 2017).

Corrêa (2016) frisa a importância da navegação e construção de embarcações na região. É factível que o crescimento da atividade do açaí mobilizasse as capacidades técnicas existentes. Tal pode ter sido o caso da mobilização da carpintaria náutica para construção de máquinas e equipamentos na economia que se formava. É o que aparece na busca por equipamentos junto à “Oficina Santa Terezinha”: tentar a construção da máquina a motor elétrico na indústria naval, segundo Pontes (2013), e se desdobrou na formação de novas oficinas locais.

A singularidade do recurso (o fruto, a polpa) e de sua socialização assumem uma direção tecnicamente exigente. As exigências derivam de um gosto refinado por séculos de convivência. Como a despolpa não foi atendida a contento pelos equipamentos existentes, isso se resolveu por inovação técnica. Foi feita a reunião de conjuntos tecnológicos locais (o conjunto cilindro, eixo, pás) e não locais (motor, eixo, polia). Como sugerido por Schumpeter (1982, p. 48), a inovação acontece por “novas combinações” e fornece, como frisou Furtado (1978, p. 80), “respostas originais para problemas específicos”.

## **5 METROPOLIZAÇÃO AMAZÔNICA E MATURIDADE DA ECONOMIA URBANA DO AÇAÍ**

Nos anos 1970, o agrônomo B. Calzavara publicou o documento “As possibilidades do açazeiro no Estuário Amazônico”. Apresentou o trabalho como contribuição à “cultura racionalizada” do açaí. Avaliava que essa economia estava em “estágio incipiente” e se propunha a expor informações que contribuíssem na difusão de “cultivos racionais”, “manejo, consórcios e monocultura”. Com menor ênfase, discutia a economia da polpa do açaí em Belém, tratando a importância comercial e industrial do fruto (CALZAVARA, 1972).

Por sua organização e conteúdo, o texto sinaliza a mudanças acadêmica e econômica no tratamento do açaí. Calzavara (1972, p. 9) menciona estudos anteriores que discutem o açaí como alimentação amazônica, mas sua discussão é outra. Trata da produção e processamento como insumo industrial e nesses termos discute mesmo o consumo local.

Destaca a importância do consumo popular da polpa, embora não veja positivamente o extrativismo ou comércio local. Neles vê deficiências que tornavam impossível medir seu tamanho e importância. Atribui tais problemas à “falta de controle nas vendas”, “a inexistência de produção racionalizada”, e defende a *modernização* da produção, processamento, comércio, registro contábil e fiscal (CALZAVARA, 1972, p. 14).

Calzavara (1972) trata da despolpa, manual e mecânica. Considera que a manual era então usada domesticamente e em tom cético, acrescenta que “os apreciadores do açaí” consideravam que manualmente se fazia o melhor vinho, algo que ele considera “rudimentar e primitivo”. A despolpa mecânica, diz, era o passo inicial da mecanização para atender à demanda popular. As máquinas elétricas, segundo ele, estavam disseminadas e substituindo as “primitivas [máquinas] de rotação manual” (CALZAVARA, 1972, p. 14).

Segundo sua pesquisa, em Belém em 1970 havia 576 máquinas elétricas nos bairros e subúrbios da cidade. O autor apresenta talvez a primeira estimativa do fruto processado e comercializado em Belém. Usa as medidas populares: uma *rasa* de açaí equivale a duas latas a 15 kg do fruto. Cada lata produz 6 a 8 litros de polpa, dependendo da procedência e época do ano. Cada máquina despolpa 15 latas/dia. Se cada ponto de venda processa 90 a 120 l/dia, 576 máquinas produziam entre 51.840 e 69.120 litros/dia, fora o processamento doméstico.

A análise de Calzavara (1972) sugere ainda que a inserção social do fruto se modificou muito ao longo do séc. XX. Mesmo permanecendo uma economia de cadeias locais e ligada ao abastecimento de Belém, as condições de processamento e uso se alteraram significativamente.

Explicações para isso provavelmente se ligam ao crescimento e transformação do mercado de consumo em Belém. Em 1950, a capital tinha 254 mil habitantes, mas entre 1950 e 1980 a população cresceu a 4.4% ao ano. Boa parte desse crescimento se deu por migrações do interior à capital (BRITO, 2004). Formaram-se periferias nas quais a população migrante encontrou moradia em bairros populares de urbanização precária (CARDOSO, 2007; CARDOSO; VENTURA, 2013; PINHEIRO *et al.*, 2016; SOARES, 2016; TRINDADE JÚNIOR, 1998).

Esse padrão de expansão urbana reforçou hábitos do interior na capital, como, por exemplo, o consumo do açaí. Migrantes do Baixo Tocantins, Marajó e outras regiões consolidaram hábitos de manejo, despolpa e consumo do fruto (RIBEIRO, 2016; RODRIGUES, 2006). Belém construiu a metropolização da cultura material e imaterial da economia do açaí, em uma economia de mercado entretecida com instituições singulares.

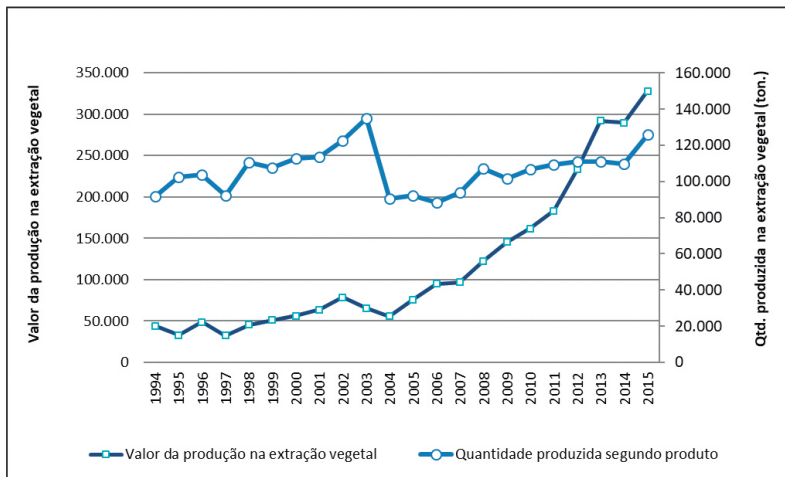
Entre essas singularidades estava a permanência de laços entre os migrantes e suas áreas de origem, formando fluxos de pessoas e produtos entre a capital e o interior. Segundo Rodrigues (2006), grupos ribeirinhos na área urbana fundiram suas práticas e saberes às práticas urbanas. Reconstruíram “redes de parentesco, compadrio e conterraneidade” (RODRIGUES, 2006, p. 12). “Novas redes de vizinhança e amizade” (RODRIGUES, 2006, p. 98) produziram “sociabilidade, consumo, trabalho, lazer” (RODRIGUES, 2006, p. 258), adequadas ao projeto de vida novo. Essas redes construídas na metrópole ajudam a entender a rápida expansão da produção e da demanda por açaí na capital, sem que, de início, surgisse produção patronal ou monocultura em terra firme (BRONDÍZIO, 2008; COSTA, 2016; SILVA, 2017).

Na cidade, os migrantes não cortaram relações com seus lugares de origem. Em áreas como o distrito do Guamá essa sociabilidade se enraizou. Famílias instaladas ali mesmo, antes da difusão do transporte rodoviário, mantiveram laços com suas regiões usando transporte fluvial, que cotidianamente parte de portos da orla do Guamá (RODRIGUES, 2006).

Consumo e trabalho com o açaí entraram nessa reconstituição urbana de identidades culturais interioranas. Na metrópole, habilidades e costumes formados em gerações anteriores se ligaram a novas condições materiais. Em uma perspectiva substantiva (POLANYI, 2012), laços e afinidades familiares atuaram articulando e estabilizando a vida material, trabalho e renda. Habilidades cultivadas no cotidiano doméstico – identificar o bom fruto, a polpa boa, despolpar, conhecer a consistência e sabor da polpa bem extraída (RIBEIRO, 2016) – eram agora mobilizadas nas atividades de mercado na economia da metrópole periférica (SANTOS, 2004).

No início dos anos 1980, a economia se consolidou a ponto do consumo diário da polpa em Belém ser duas vezes o de leite (2 litros/1 litro leite) (ROGEZ, 2000). Na década de 1990, essa economia se desdobrou em uma base exportadora (NORTH, 1977). A alta dos preços, progressiva nos anos 1990 e rápida na década seguinte, mostra o efeito do crescimento da demanda externa sobre a economia da polpa (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Estado do Pará - Açaí: Quantidade produzida (t) e valor da produção (R\$)



Elaboração do autor com base em dados primários obtidos em IBGE (2021).

É notável que o nível da produção em 1994 já fosse similar ao que seria 20 anos depois. Se foi assim, nos primeiros 10 ou 15 anos, as exportações foram atendidas com a *capacidade instalada camponesa* constituída no período anterior, no qual o mercado de Belém absorvia o grosso da produção (BRONDÍZIO, 2004).

O amadurecimento da produção, processamento, distribuição e consumo na economia urbana de Belém e entorno criou um sistema econômico sólido e flexível. As tensões e desequilíbrios (HIRSCHMAN, 1977) da metropolização e, mais tarde, pela demanda externa foram absorvidas com êxito, enquanto cresceu a capacidade produtiva em terra firme, cuja área cresceu rapidamente a partir de 2005 (CORTEZZI, 2020).

Mesmo que não tenham protagonizado a formação dos mercados externos, os agentes locais asseguraram posições na economia em expansão. Adaptaram-se ao processamento industrial de polpa congelada, um produto estranho ao mercado local, mas que deu viabilidade à logística de longa distância (COSTA *et al.*, 2018). O consumo local bem estabelecido manteve suas condições técnicas, estéticas e culturais singulares, mesmo sofrendo questões de precariedade sanitária, institucional e econômica que seguem em curso. Êxitos importantes aconteceram na interação com a pesquisa e inovação de base técnico-acadêmica. Como mostra Costa (2016), a força do mercado regional de Belém (particularmente) evitou que os mercados locais fossem esvaziados, descaracterizados ou suprimidos por concorrência com características crescentemente antagônicas da economia de exportação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A polpa do fruto da palmeira açaí é hoje base de um setor econômico de grande importância na Amazônia. Essa economia tem a particularidade de ter se transformado em exportadora apenas recentemente, no início do séc. XXI, embora tenha raízes históricas ancestrais. Na história econômica da região, a experiência recorrente foi inversa: produtos da biodiversidade (cacau, borracha etc.) transitaram rápida ou até diretamente dos usos locais ao mercado externo. A polpa do açaí teve uma trajetória distinta: é uma economia que alcançou maturidade no mercado regional sólido e só então deu origem a uma economia exportadora.

O manejo, o processamento e o consumo do açaí têm uma história milenar na Amazônia e pelo menos desde o séc. XIX há registro de amplo consumo urbano em Belém. Isso deu espaço para o surgimento de características culturais, técnicas, estéticas, econômicas e institucionais singulares. Exemplos disso são o manejo da espécie, as tecnologias de processamento e o formato de comércio varejista urbano. Esses aspectos mantiveram sua endogeneidade graças à densidade das relações entre a sociedade e a natureza construídas com mediação da vida urbana.

A força e as possibilidades dessa economia podem ser mais bem compreendidas com uma análise de longa duração esboçada neste texto. A economia substantiva (POLANYI, 2012) do açaí que antecedeu por séculos a economia de mercado. Argumentamos que não se compreende essa economia sem considerar como se deu a introdução da polpa na vida urbana de Belém. Essa foi um longo processo de adensamento de relações técnicas, econômicas e sociais que constituíram uma economia de mercado a partir dos anos 1970 e, em seguida, abriram às portas à atividade industrial e formação da base exportadora.

Não parece razoável que esse trajeto possa ser naturalizado ou assumido como trivial. Ao contrário, encontramos evidências de que práticas e estruturas urbanas têm papel-chave de mediação entre biodiversidade e criação econômica que deve ser mais conhecido.

Igualmente válido é ressaltar que essa economia é um caso de grande visibilidade dentro de múltiplos processos de diversificação econômica baseada em diversidade natural na Amazônia. Grande parte da experiência econômica do extrativismo permanece imersa em invisibilidade e deslegitimação, cuja origem remonta ao séc. XVIII quando o colonizador português se recusava a reconhecer a importância econômica e as possibilidades do manejo da natureza como força produtiva. Não obstante a persistência dessa economia ela tem sido apontada com frequência como incapaz de se desdobrar em formas dinâmicas que não sejam de monocultivo (HOMMA, 2012, 2017).

Por fim e de volta ao início, nosso percurso ensaiou ligar o debate sobre o desenvolvimento na Amazônia a aspectos de longa duração da presença humana nesta região. Se o desenvolvimento for percebido como *expansão e diversificação da vida material e social*, e se admitirmos que na história humana a expansão/diversificação foi frequentemente feita com base na diversidade natural, há muito o que entender sobre desenvolvimento na Amazônia. Isso permite superar a visão equivocada de que os povos amazônicos são hóspedes indolentes da floresta. Percebe-se, ao contrário, que têm sido hábeis e cultivadores da diversidade natural.

Empregando de modo experimental o conceito de domesticação de Clement (1999), notamos como o conhecimento e o manejo das espécies constituiu um legado que se prolongou como fundamento da economia da Amazônia. Compreendê-lo pode, afinal, nos afastar do caminhar labiríntico e perdulário das tentativas de transformação da Amazônia em suporte de economias homogêneas; senda essa na qual os projetos de desenvolvimento têm se enredado desde, pelo menos, a administração pombalina.

## AGRADECIMENTOS

O autor agradece ao CNPq e CAPES pelo suporte no curso de doutorado, do qual esse trabalho desdobramento.

## REFERÊNCIAS

ABLAS, L. A. Q. N. **A teoria do lugar central**: bases teóricas e evidências empíricas. São Paulo: Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo, 1982.

AGASSIZ, J. L. R.; AGASSIZ, E. C. **Viagem ao Brasil**: 1865/1866. Brasília, DF: Senado Federal: Conselho Editorial, 2000.

ALMEIDA, R. H. **O Diretório dos Índios**: um projeto de “civilização” no Brasil do século XVIII. Brasília, DF: Editora da Universidade de Brasília, 1997.

ALMEIDA, C. V. P. **Inovações tecnológicas das máquinas, equipamentos e utensílios utilizados na produção artesanal de açaí**. 2015. Monografia (Graduação em Ciências Econômicas) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

ANDERSON, S. C.; MARQUES, F. L. T. Engenhos movidos a maré no Estuário do Amazonas I: Igarapé-Miri. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém, v. 8, n. 2, p. 295-301, 1992.

- BALÉE, W. Historical ecology and the explanation of diversity: Amazonian case studies. *In*: VERDADE, L. *et al.* **Applied ecology and human dimensions in biological conservation**. Berlin: Heidelberg, 2014. p. 19-33.
- BATES, H. W. **The naturalist on the River Amazons**. London: Murray, 1863.
- BICHARA, C. M. G.; ROGEZ, H. Açaí (*Enterpe oleracea* Martius). *In*: YAHIA, E. M. (Ed.). **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Cambridge, GB: Woodhead Publishing, 2011. p. 1-26.
- BRAUDEL, F. História e ciências sociais: a longa duração. **Revista de História**, São Paulo, v. 30, n. 62, p. 261-294, 1965.
- BRITO, F. Crescimento demográfico e migrações na transição para o trabalho assalariado no Brasil. **Revista Brasileira de Estudos de População**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 1, p. 5-20, 2004.
- BRITO, F. A transição demográfica no Brasil: as possibilidades e os desafios para a economia e a sociedade. **Textos para Discussão: Cedeplar**, Belo Horizonte, n. 318, p. 29-45, 2007.
- BRONDÍZIO, E. S. From staple to fashion food: shifting cycles and shifting opportunities in the development of açaí palm fruit economy in the Brazilian estuary. *In*: ZARIN, D. (Ed.). **Working forests in the Neotropics: conservation through sustainable management**. New York: Columbia University Press, 2004. p. 339-365.
- BRONDÍZIO, E. S. Amazonian caboclo and the açaí Palm: forest farmers in the global market. **The New York Botanical Garden Press**, New York, vol. 16, p. 03-403, 2008.
- CALZAVARA, B. B. G. **As possibilidades do açaizeiro no estuário amazônico**. Belém: FCAP, 1972. (Boletim, 05).
- CARDOSO, A. C. **O espaço alternativo: vida e forma urbana nas baixadas de Belém**. Belém: EDUFPA, 2007.
- CARDOSO, A. C. D.; VENTURA NETO, R. S. A evolução urbana de Belém: trajetória de ambiguidades e conflitos socioambientais. **Cadernos Metrópole**, São Paulo, v. 15, n. 29, p. 55-75, 2013.
- CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. **Economic Botany**, [s. l.], v. 53, n. 2, p. 188-202, 1999.
- CLEMENT, C. *et al.* The domestication of Amazonia before European conquest. **Proceedings Royal Society B: biological sciences**, [s. l.], v. 282, n. 1812, p. 20150813, 2015.

CORRÊA, E. J. A. **Construção naval artesanal e a metamorfose do trabalho, capital na Amazônia:** um estudo sobre construtores de embarcações de madeira em Igarapé-Miri (PA). Tese (Doutorado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

CORRÊA, R. L. **A rede urbana.** São Paulo: Ática, 1994.

CORTEZZI, F. La circulation commerciale de l'açaí bresilien (1999-2016): le reseau géographique international, ses nœuds, ses flux et ses nouvelles formes de production et de reproduction dans l'espace. **Revista GeoUECE**, Fortaleza, v. 9, n. 16, p. 33-62, 2020.

COSTA, F. A. **Formação rural extrativista na Amazônia:** os desafios do desenvolvimento capitalista (1720 - 1970). Belém: NAEA, 2012.

COSTA, F. A. **O açaí do Grão-Pará:** arranjos produtivos e economia local. Estruturação e dinâmica (1995-2011). 2016. Tese (Concurso para Professor Titular) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

COSTA, F. A. **A brief economic history of Amazon (1720-1970).** Cambridge: Cambridge Scholars Publishing, 2019.

DANIEL, J. **Tesouro Descoberto no Máximo R. Amazonas.** Rio de Janeiro: Contraponto, 2004. 2 v.

DENEVAN, W. M. The pristine myth: the landscape of the Americas in 1492. **Annals of the Association of American Geographers**, [s. l.], v. 82, n. 3, p. 369-385, 1992.

FERREIRA, L. C. **A construção naval na economia de Abaetetuba.** 1996. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Geografia) – Departamento de Geografia, Universidade Federal do Pará, Belém, 1996.

FURTADO, C. **Criatividade e dependência na civilização industrial.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. *In:* ADAMS, C. *et al.* (org.). **Sociedades caboclas amazônicas:** modernidade e invisibilidade. São Paulo: Annablume, 2006. p. 81-108.

HECKENBERGER, M. *et al.* Amazonia 1492: pristine forest or cultural parkland? **Science**, [s. l.], v. 301, n. 5640, p. 1710-1714, 2003.



HECKENBERGER, M. *et al.* The legacy of cultural landscapes in the Brazilian Amazon: implications for biodiversity. **Philosophical Transactions of the Royal Society B: biological sciences**, [s. l.], v. 362, n. 1478, p. 197-208, 2007.

HEMMING, J. **Ouro vermelho**: a conquista dos índios brasileiros. São Paulo: EDUSP, 2007.

HIRSCHMAN, A. Transmissão inter-regional e internacional do crescimento econômico. *In*: SCWARTZMAN, J. (org.). **Economia Regional e Urbana**: textos escolhidos. Belo Horizonte: Cedeplar, 1977. p. 35-52.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia? **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 26, n. 74, p. 167-186, 2012.

HOMMA, A. K. O. Colher sem plantar: este é o futuro para a Amazônia? *In*: SEMINÁRIO SOBRE GESTÃO DE FLORESTAS, 2., 2017, Santarém. **Anais** [...]. Santarém: UFOPA, 2017. p. 7-11.

IBGE. Sistema IBGE de recuperação automática. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/>. Acesso em: 15 dez. 2021.

JACOBS, J. **The economy of cities**. London: Jonathan Cape, 1969.

JACOBS, J. **Morte e vida de grandes cidades**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

JATOBÁ, S.U.S. **Gestão do Território e a produção da socionatureza nas Ilhas do Lago de Tucuruí na Amazônia Brasileira**. 2006. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

LEFEBVRE, H. **Lógica formal, lógica dialética**. São Paulo: Civilização Brasileira, 1975.

LEFEBVRE, H. **The production of space**. Blackwell: Oxford, 1991.

LEFEBVRE, H. **The critique of everyday life**: the one-volume edition. London: Verso Books, 2014.

MACÊDO, S. C. F. **Do que se come**: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850-1900. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2014.

MONTE-MÓR, R. L. M. **Gênese e estrutura da cidade mineradora**. Belo Horizonte: Cedeplar/UFMG, 2001.

MORAES, R. R. **A navegação regional como mecanismo de transformação da economia da borracha**. 2007. Tese (Doutorado em Ciências – Desenvolvimento Socioambiental) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2007.

MORCOTE-RIOS, G.; BERNAL, R. Remains of palms (*Palmae*) at archaeological sites in the New World: a review. **The Botanical Review**, [s. l.], v. 67, n. 3, p. 309-350, 2001.

MOREIRA, P. A. **História evolutiva das árvores de cuia (*Crescentia cujete*): uma integração entre genótipo, ambiente e cultura**. 2017. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônica, Manaus, 2017.

MUMFORD, L. **A Cidade na história: origens, transformações e perspectivas**. São Paulo: Martins Fonte, 2008.

NELSON, R. R.; WINTER, S. G. **Uma teoria evolucionária da mudança econômica**. Campinas: Editora da Unicamp, 2005.

NEVES, E. G.; HECKENBERGER, M. J. The call of the wild: rethinking food production in Ancient Amazonia. **Annual Review of Anthropology**, [s. l.], v. 48, p. 371-388, 2019.

NEVES, E. G.; PETERSEN, J. B. Political economy and pre-Columbian landscape transformations in Central Amazonia. *In*: BALÉE, W.; ERIKSON, C. L. (Ed.). **Time and complexity in historical ecology: studies in the Neotropical lowlands**. Columbia: Columbia University Press, 2006. p. 279-309.

NORTH, D. Teoria da localização e crescimento econômico regional. *In*: SCWARTZMAN, J. (org.). **Economia Regional e Urbana: textos escolhidos**. Belo Horizonte: Cedeplar, 1977.

OLIVEIRA, M. J. S. P.; FARIAS NETO, J. T. **Cultivar BRS-Pará: açaizeiro para produção de frutos em terra firme**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2005.

PINHEIRO, A. C. L. *et al.* Assentamentos precários na Região Metropolitana de Belém: baixadas e ocupações. *In*: MORAIS, M. P. *et al.* (org.). **Caracterização e tipologia dos assentamentos precários: estudos de caso brasileiros**. Brasília, DF: IPEA, 2016. p. 189-248.

POLANYI, K. **A grande transformação**. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2000.

POLANYI, K. **A subsistência do homem e ensaios correlatos**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2012.

POMPEU, D. R. *et al.* Impacto da refrigeração sobre variáveis de qualidade dos frutos do açaizeiro (*Euterpe oleracea*). **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 20, n. 1, p. 141-148, 2009.

PONTE, R. X. **Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açaí, acayberry: rizoma**. 2013. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

QUARESMA, M. J. N. **Terminologia da carpintaria naval de Abaetetuba/PA**. 2012. Dissertação (Mestrado em Letras) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

RIBEIRO, F. R. **História e memória: leituras sobre o trabalho com o açaí e suas transformações**. 2016. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) – Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

RODRIGUES, C. I. **Vem do Bairro do Jurunas: sociabilidades e construção de identidades entre ribeirinhos em Belém-PA**. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2006.

RODRÍGUEZ, O. **O estruturalismo latino-americano**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2009.

ROGEZ H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação**. Belém: EDUFPA, 2000.

SANTOS, M. **O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana nos países subdesenvolvidos**. São Paulo: EDUSP, 2004.

SCHUMPETER, J. A. **Teoria do desenvolvimento econômico**. São Paulo: Ed. Abril, 1982.

SILVA, E. M. *et al.* Antioxidant activities and polyphenolic contents of fifteen selected plant species from the Amazonian region. **Food chemistry**, [s. l.], v. 101, n. 3, p. 1012-1018, 2007.

SILVA, H. **Socialização da natureza e alternativas de desenvolvimento na Amazônia Brasileira**. 2017. Tese (Doutorado em Economia) – Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

SMITH, H. H. **Brazil, the Amazons and the Coast**. London: C. Scribner's Sons, 1879.

SMITH, N. **Palms and People in the Amazon**. New York: Springer, 2014.

SOARES P. P. M. A. **Memória ambiental na Bacia do Una: estudo antropológico sobre transformações urbanas e políticas públicas de saneamento em Belém (PA)**. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

SPIX, J. B.; MARTIUS, C. F. P. **Viagem pelo Brasil: 1817-1820**. Brasília, DF: Edições do Senado Federal, 2017. 3 v.

TAVARES BASTOS, A. C. **O valle do Amazonas: estudo sobre a livre navegação do Amazonas, estatística, produções, comércio, questões fiscaes do valle do Amazonas**. Rio de Janeiro: BL Garnier, 1868.

TAVARES, G. S.; HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A. Análise da produção e comercialização de açaí no estado do Pará, Brasil. **International Journal of Development Research**, [s. l.], v. 10, n. 04, p. 35215-35221, 2020.

TRINDADE JÚNIOR, S-C. C. Urban settling and metropolitan reestructure: the case of Belém. **GEOUSP: espaço e tempo** (online), São Paulo, v. 2, n. 2, p. 39-52, 1998.

VICENTINI, Y. **Cidade e história na Amazônia**. Curitiba: Editora da UFPR, 2004.

WALLACE, A. R. **Palm trees of the Amazon and their uses**. London: John Van Voorst: Paternoster Row, 1853.

WALLACE, A. R. **Viagens pelo Amazonas e rio Negro**. Brasília, DF: Senado Federal, 2004.

Texto submetido à Revista em 14.05.2021

Aceito para publicação em 07.12.2021