

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PIAUÍ

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

A CULTURA DO MARACUJÁ DO MATO: PLANTIO, COLETA E CONSUMO EM
SÃO RAIMUNDO NONATO - PI

SÃO RAIMUNDO NONATO

2021

**A CULTURA DO MARACUJÁ DO MATO: PLANTIO, COLETA E CONSUMO EM
SÃO RAIMUNDO NONATO - PI**

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. *Campus* São Raimundo Nonato.

Professora Orientadora: Dra. Jaqueline Pereira de Sousa
Professora Coorientadora: Ma. Gerlane da Silva Dantas

SÃO RAIMUNDO NONATO

2021

**A CULTURA DO MARACUJÁ DO MATO: PLANTIO, COLETA E CONSUMO EM
SÃO RAIMUNDO NONATO - PI**

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus São Raimundo Nonato.

Professora Orientadora: Dra. Jaqueline Pereira de Sousa
Professora Coorientadora: Ma. Gerlane da Silva Dantas

Aprovado pela banca examinadora em 30 de Setembro de 2021.

BANCA EXAMINADORA:

Prof.^a Dr.^a. Jaqueline Pereira de Sousa
IFPI/*Campus* São Raimundo Nonato

Prof.^a M.^a. Gerlane Dantas da Silva
IFPI/*Campus* São Raimundo Nonato

Prof.^a M.^a. Flávia Oliveira da Silva Louzeiro
IFPI/*Campus* São Raimundo Nonato

Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior
IFPI/*Campus* São Raimundo Nonato

Brito, Maria do Carmo dos Santos Barbosa
B862c A Cultura do maracujá do mato: plantio, coleta e consumo em São
Raimundo Nonato / Maria do Carmo dos Santos Barbosa. - São Raimundo
Nonato - PI, 2021.
48 f. il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) -
Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2021.

Orientadora: Profa. Dra. Jaqueline Pereira de Sousa
Coorientadora: Profa. Ma. Gerlane da Silva Dantas

1. Gastronomia. 2. Maracujá do Mato. 3. Coleta. I. Título

CDD - 641.013

Ficha catalográfica: Josué de Moura Costa (Bibliotecário) – CRB3/1130

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por minha vida e saúde, nesse tempo de pandemia da Covid-19 e a oportunidade de vencer as dificuldades que tive foi fundamental no processo de aprendizagem do curso tecnólogo em gastronomia no Instituto Federal de Educação e Tecnologia, Campus São Raimundo Nonato, Piauí. Pois nesta instituição encontrei, respeito, igualdades, compromisso e levarei os ensinamentos que recebi dos mestres ao longo do curso para toda minha vida pessoal e profissional.

Quero agradecer a minha querida orientadora Jaqueline pela dedicação e paciência e ensinamentos online por conta da pandemia que permitiu a finalização do TCC, agradeço minha querida coorientadora Gerlane Dantas Silva sempre me ajudou com seu vasto conhecimento nos momentos mais difíceis que passei no curso aqui declaro toda minha gratidão e amor. Agradeço ao professor Domingos Júnior por seus ensinamentos e amizades que contribuíram para que eu vencesse os obstáculos ao longo do curso. A Coordenadora do curso Tecnólogo em gastronomia, professora Flavia Louzeiro, agradeço pelo incentivo sempre à disposição para me ajudar em qualquer momento da minha vida, a professora Evânia Ferreira pela dedicação e amor. A equipe de cozinheiros do Refeitório do IFPI, em especial Tatiane Leocádio Nutricionista pela paciência e aprendizagem, agradeço a todos os funcionários que contribuíram para segurança, conforto e bem-estar dos alunos, aos colegas técnico em Laboratório Lucas e Eva pelo apoio e incentivo.

Aos meus amigos de turma Josinaldo, Jessica e Eugenia pela amizade incondicional e Tayna (*in memoriam*) por suas palavras de incentivo: “*mãezona a senhora vai conseguir.*” Aos meus pais Maria Dalia e Norberto que mesmo não sendo alfabetizados me incentivou a importância da educação através do estudo, aos meus irmãos pela paciência nos momentos que me ausentei em especial o Reges, ao meu esposo Humberto pelo apoio e compreensão, aos meus filhos Nájila e Pedro Naelson quero agradecer o apoio e amor que recebi e por entender a ausência da mãe durante o curso. A minha neta Aylla Vitoria que chegou para dar a maior força e amor para a vovó. Todos certamente tiveram impacto na minha formação acadêmica. E por último ao meu avô José Pedro (*in memoriam*) que dizia “*Se cuidar da terra ela te dar frutos*”

Obrigada a todos!

*Ao proteger um bioma
Muito se faz, na verdade
Não se congela em redoma
Sua biodiversidade.
Frutos, sementes ou goma
Dali se pode extrair
Com o cuidado que se toma
Para nada destruir.*

Geovane Alves de Andrade

RESUMO

O presente trabalho aborda questões sobre a coleta, venda e preservação dos frutos do maracujá do mato [*passiflora cincinnata*] no período da safra na região de São Raimundo Nonato, sendo esse um caminho para o desenvolvimento das famílias que vivem da venda destes frutos e com isso impactar na renda das famílias agricultoras tendo como finalidade suprir as necessidades diárias de cada família. O objetivo dessa pesquisa tem como finalidade de conhecer de perto o trabalho dos interlocutores no processo de coleta do maracujá do mato, trazendo à tona as suas dificuldades nos momentos da coleta do fruto, quais as vantagens que esses frutos proporcionam para quem os coleta, vende e consome; a valorização das frutas em pontos de vendas na cidade, além de observar os hábitos alimentares e culturais. Abordo, inclusive, a importância das cooperativas para a organização de vendas de frutas em São Raimundo Nonato e os cuidados com as plantas para a preservação das espécies nativas. O maracujá do mato de sabor ácido que é utilizada nas preparações gastronômicas regionais também narra a história de vida de muitas pessoas.

Palavras-chave: maracujá do mato; coleta; gastronomia.

ABSTRACT

The paper turns its questions about the collection, sale and conservation of wild passion fruit [*passiflora cincinnata*] during the crop period in São Raimundo Nonato region, which is the pathway for the development of families that live out from the sale of these fruits and its impacts on the income of farming families with the purpose of meeting each family's provision. The aim of this research is to get closer to the labour of the interlocutors in the process of collecting wild passion fruit, eliciting their difficulties now of the fruit collection, as well as the advantages that these fruits provide for those who collect and sell it. Furthermore, the fruit valorization at outlets in the city, beyond the eating and cultural habits observations. It is also addressed the importance of cooperatives for organizing fruit sales in São Raimundo Nonato and plant care for the native species preservation. The acid flavored passion fruit that is used in regional gastronomic cuisine also narrates many people life stories.

Keywords: wild passionfruit; collect; gastronomy.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa de localização da Serra Branca no Município de São Raimundo Nonato	16
Figura 2 - imagem do Assentamento Nova Jerusalém captada por satélite	17
Figura 3- Flores do maracujá do mato no Baixão da Guiomar em São Raimundo Nonato	20
Figura 4 - As etapas da produção do maracujá amarelo	21
Figura 5 - Maracujá do mato Comunidade Nova Jerusalém	22
Figura 6 - Sr. Roberto coletando os frutos no alto, sem quebrar os galhos. Na segunda fotografia, orgulhoso de sua coleta do maracujá do mato	26
Figura 7 - Entrevistando Sr. Roberto na pausa da coleta dos maracujás	27
Figura 8 - Maracujazeiro do maracujá do mato em propriedade Particular - PI 140	36
Figura 9 - Pé de maracujá do mato na BR 020	37
Figura 10 - Coleta do maracujá do mato pelas mãos de dona Dalvanice – Comunidade Nova Jerusalém. São Raimundo Nonato Piauí	38
Figura 11 - Maracujás em cima de basquete no mercado do produtor, em São Raimundo Nonato	40
Figura 12 - Dona Julieta debulhando feijão em sua venda no mercado, ao lado do açougue municipal de São Raimundo Nonato, com frutas e verduras e maracujá do mato	42
Figura 13 - Flores e frutos do maracujá do mato recém-nascidos, em Residência no Bairro Baixão daGuiomar, em São Raimundo Nonato Piauí	43
Figura 14 - Suco e frutos do maracujá do mato – IFPI/SRN	44
Figura 15 - Mousse com geleia do maracujá do mato e fruta madura do maracujá do mato	45

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	APRESENTAÇÃO DO CAMPO	15
2.1	TRABALHO DE CAMPO	23
3	DESVENDANDO O MARACUJÁ	28
4	O MARACUJÁ DO MATO COMO MEIO DE SOBREVIVÊNCIA NA CAATINGA	33
4.1	CULTURA E HÁBITOS ALIMENTARES EM SÃO RAIMUNDO NONATO.....	34
5	O MARACUJÁ DO MATO EM SI	43
5.1	O SABOR DA CAATINGA	44
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
	REFERÊNCIAS	48

1. INTRODUÇÃO

Conheço o fruto do maracujá do mato desde criança e quando era na época da safra minha mãe chegava da roça com um sexto na cabeça cheio desses frutos e fazia o suco edava para mim e meus irmãos tomarem e muitas vezes ficávamos com os dentes sensíveis devido o sabor ácido dos maracujás, mais o que me encantava mesmo era as flores eu brincava bastante admirando cada pétala, o cheiro, cor e tamanho estou muito feliz jamais imaginaria que uma fruta simples que conhecia desde criança um dia fosse ter tanta importância na minha vida para a conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Piauí (IFPI), e através desse estudo teve uma experiência muito boa de um cultivo do maracujá peroba no Assentamento de Nova Jerusalém (Serra Branca). Em seguida a pesquisa de campo para finalização do meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), os conhecimentos adquiridos durante a pesquisa ao ouvir relatos das pessoas que de certa forma ganha o pão de cada dia através desse fruto, me fez ter um olhar mais atento nas questões culturais sobre coleta e consumo, a preservação das plantas nativas do maracujá do mato juntamente com frutos, sementes, cascas e folhas provindo da Caatinga na região da Cidade de São Raimundo Nonato.

Ao observar hábitos alimentares do fruto nativo conhecido como maracujá do mato¹ na cidade de São Raimundo Nonato no Piauí, essa pesquisa tem como objetivo norteador entender a coleta, identificar seu modo de consumo, venda, valorização e preparações no âmbito local. Durante a safra, muitos frutos² são encontrados em bancas de frutas e verduras no mercado central da cidade de São Raimundo Nonato e são comercializadas pelos agricultores e feirantes, o que ressalta a importância dos frutos para os consumidores e as dificuldades durante o percurso da extração dos frutos na caatinga, a experiência adquirida em anos de coleta proporciona uma perspectiva de vida ao sabor marcante do maracujá do mato. Durante o percurso do trabalho de campo é notável a sensibilidade do homem do campo ao lidar no meio da mata entre espinhos e galhos.

¹ Maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*) também é conhecido como maracujá da Caatinga ou sertão.

² Os frutos são ovários que circundam ou contém as sementes das plantas, em geral são servidas como desjejum refrescante ou após as refeições e podem ser usadas em pratos doces ou salgados

secos, além de animais peçonhentos que habita a caatinga e o cuidado de proteger a natureza ao conservar seus galhos sem machucá-los. A experiência que o homem do campo tem adquirido ao longo do tempo faz com que, ao adentrar, na caatinga observa os frutos e reconhece se está no momento da coleta para não retirar os frutos dos pés antes do tempo, e só assim, repassar para os revendedores por um preço mais baixo.

A procura do fruto por pessoas do local e da região na época da safra, que inicia na segunda quinzena de junho até a segunda quinzena de setembro, mostra importância desse fruto nativo para gastronomia regional do Piauí e para cultura alimentar brasileira. Logo, tendo por base a relevância dessa fruta e minha experiência no curso de Tecnologia em Gastronomia no Instituto Federal do Piauí - *Campus* São Raimundo Nonato (IFPI-SRN) delimitou como recorte investigar desde a coleta do maracujá do mato ao sabor do fruto e suas preparações na cidade de São Raimundo Nonato. Dessa maneira o sabor doce e ácido do maracujá do mato, consumido de várias formas até mesmo utilizados como medicamentos, tornou-se foco desta pesquisa que busca aumentar sua valorização local. A quantidade de frutos por safra depende muito das chuvas que caem nos meses mais chuvosos – de janeiro a abril. Com isso gerando renda para as pessoas que têm hábitos de coletar para quem vende, tanto para quem consome fato que fortalece a cultura alimentar regional.

A pesquisa foi realizada na cidade São Raimundo Nonato, nos pontos de vendas de frutas e verduras, locais de coletas localizado na Serra Branca³, na zona rural na PI 140, sentido a cidade de Canto do Buriti. Na chapada da Serra Branca, próximo ao Parque Nacional da Serra da Capivara, concentra-se a maior área de pés de maracujá do mato, principalmente na área do antigo projeto Fontenele⁴ e no Assentamento de Nova Jerusalém.

A pesquisa gira em torno de seis personagens importantes para construir a história do maracujá do mato e a sua importância na culinária em São Raimundo Nonato e região:

³ A estação ecológica da chapada da Serra Branca foi criada em 2008 pelo governo do estado do Piauí, possui 24 mil hectares ocupando áreas de Jurema, Brejo do Piauí, São Braz do Piauí e São Raimundo Nonato a Serra possui gravuras e pinturas desconhecidas e com desfiladeiros, cânions e baixões totalmente preservados. (PESSOA, 2021)

⁴ A Fazenda Irmãos Fontenele “possui uma área de 18 mil ha, onde atualmente é manejada a produção de aproximadamente 2 mil ha. Em toda a área restante a biota está sendo reconstituída naturalmente em virtude da falta de antropização humana” (OLIVEIRA, 2008, p. 90). A sua extensiva área foi repassada pela União Federal para 400 famílias, por meio de assentamentos para a Associação dos Agricultores e Agricultoras Familiares do Município de São Raimundo Nonato (ASAF), onde essas famílias trabalham

com apicultura e cultivo de mandioca.

secos, além de animais peçonhentos que habita a caatinga e o cuidado de proteger a natureza ao conservar seus galhos sem machucá-los. A experiência que o homem do campo tem adquirido ao longo do tempo faz com que, ao adentrar, na caatinga observa os frutos e reconhece se está no momento da coleta para não retirar os frutos dos pés antes do tempo, e só assim, repassar para os revendedores por um preço mais baixo.

A procura do fruto por pessoas do local e da região na época da safra, que inicia na segunda quinzena de junho até a segunda quinzena de setembro, mostra importância desse fruto nativo para gastronomia regional do Piauí e para cultura alimentar brasileira. Logo, tendo por base a relevância dessa fruta e minha experiência no curso de Tecnologia em Gastronomia no Instituto Federal do Piauí - *Campus* São Raimundo Nonato (IFPI-SRN) delimitou como recorte investigar desde a coleta do maracujá do mato ao sabor do fruto e suas preparações na cidade de São Raimundo Nonato. Dessa maneira o sabor doce e ácido do maracujá do mato, consumido de várias formas até mesmo utilizados como medicamentos, tornou-se foco desta pesquisa que busca aumentar sua valorização local. A quantidade de frutos por safra depende muito das chuvas que caem nos meses mais chuvosos – de janeiro a abril. Com isso gerando renda para as pessoas que têm hábitos de coletar para quem vende, tanto para quem consome fato que fortalece a cultura alimentar regional.

A pesquisa foi realizada na cidade São Raimundo Nonato, nos pontos de vendas de frutas e verduras, locais de coletas localizado na Serra Branca³, na zona rural na PI 140, sentido a cidade de Canto do Buriti. Na chapada da Serra Branca, próximo ao Parque Nacional da Serra da Capivara, concentra-se a maior área de pés de maracujá do mato, principalmente na área do antigo projeto Fontenele⁴ e no Assentamento de Nova Jerusalém.

A pesquisa gira em torno de seis personagens importantes para construir a história do maracujá do mato e a sua importância na culinária em São Raimundo Nonato e região:

³ A estação ecológica da chapada da Serra Branca foi criada em 2008 pelo governo do estado do Piauí, possui 24 mil hectares ocupando áreas de Jurema, Brejo do Piauí, São Braz do Piauí e São Raimundo Nonato a Serra possui gravuras e pinturas desconhecidas e com desfiladeiros, cânions e baixões totalmente preservados. (PESSOA, 2021)

⁴ A Fazenda Irmãos Fontenele “possui uma área de 18 mil ha, onde atualmente é manejada a produção de aproximadamente 2 mil ha. Em toda a área restante a biota está sendo reconstituída naturalmente em virtude da falta de antropização humana” (OLIVEIRA, 2008, p. 90). A sua extensiva área foi repassada pela União Federal para 400 famílias, por meio de assentamentos para a Associação dos Agricultores e Agricultoras Familiares do Município de São Raimundo Nonato (ASAF), onde essas famílias trabalham com apicultura e cultivo de mandioca.

Dalvanice, Roberto, Julieta e Cláudia, Maira, e Zeneide são os interlocutores que consolidam esse trabalho.

Dona Dalvanice agricultora, mulher corajosa com experiência de vida e humildade, mora na estação da Serra Branca e colhe o fruto desde criança disse: “*Eu só pegava em dinheiro só no tempo que os maracujás do mato tava bom pra mim vender aí chegou tempo de me aposentar aí melhorou mais a vida.*”

Ao passar o dia acompanhada de seu Roberto Carlos, de 50 anos de idade, juntamente com meu esposo Humberto que me ajudou muito durante o trajeto na caatinga da Serra Branca, pude observar o jeito certo de tirar os frutos e ouvindo relatos de sua vida enquanto caminhávamos, a procura de mais pés de maracujá do mato. Depois de um incidente comigo, onde uma ponta de pau perfurou a minha coxa esquerda me deixando muita aflita, quando o seu Roberto disse: “*vamos continuar andando se não o sangue esfria.*” E sem entender direito fizemos o que ele recomendou de continuar andando, o aprendizado que tive não foi só ver como se retira os frutos da mata fechada e sim como sobreviver na mata respeitando cada limite. Para mim foi um dia surpreendente de aprendizado e aventura que jamais esquecerei.

Dona Julieta me chamou atenção pelo grito que ela dava para chamar os fregueses na sua banca de frutas que ficava nas ruas do comércio no centro do município, “*vamos levar frutas frescas freguês tem maracujá do mato.*” E moradora da comunidade Novo Zabelê falou quando era mais nova morava na localidade Garrincho e trabalhava na lavoura da roça depois que ficou viúva começou a vender mamona (*Ricinus communis*) e maracujá do mato. Cláudia⁵ faz parte da associação do povoado Novo Zabelê responsável por vender as frutas, verduras e hortaliças orgânicas, inclusive o maracujá do mato, em grandes quantidades para o Restaurante Institucional e Estudantil e fala: “*com a venda do maracujá do mato e a valorização do preço mudou nossas vidas*”. Através de licitações, o grupo se organiza para plantar, colher e vender os produtos, gerando renda para cada família pela quantidade de frutas e verduras que conseguem entregar toda semana e o pagamento recebem por mês, com o sustento das hortas, suprir a

⁵ Cláudia na época das conversas e entrevistas fazia parte da Associação dos(as) Produtores(as) Agroecológicos do Semiárido Piauiense (APASPI), mas atualmente possui seu próprio negócio e prioriza no ramo de produtos agroecológicos e orgânicos.

necessidades básicas dos agricultores. Acompanhei esse processo durante dois anos como estagiária.

Portanto, a partir dessa apresentação, meus objetivos de pesquisa foram: investigar e descobrir a importância que o fruto do maracujá do mato tem na vida das famílias agricultoras; como é feito a coleta, venda e consumo desse produto extraído diretamente da Caatinga e o qual é importante para cada sujeito no contato direto ou indireto na comunidade local, desenvolvendo, assim, a partir do trabalho de campo uma narrativa sobre maracujá do mato sob uma perspectiva etnográfica com o objetivo de mostrar as relações do fruto com as pessoas e como cheguei aos espaços da pesquisa.

2 APRESENTAÇÃO DO CAMPO

A microrregião de São Raimundo Nonato possui 34.877 habitantes está localizada ao sul do Piauí, há 530 km de Teresina capital do Piauí a latitude 09°00'55'' e longitude 42°41'58''. Faz limites com Brejo do Piauí e João Costa ao Norte, Fartura do Piauí ao Sul, Coronel José Dias e São Lourenço do Piauí ao Leste, São Braz do Piauí e Bonfim do Piauí ao Oeste, com área de 2.427,894 km² dominada por uma vegetação de Caatinga arbórea e arbustiva, ou seja, formada por plantas de pequeno porte como arbusto e ervas. A região possui solos litólicos eutróficos e solos cálcicos e latossolos. vermelho-amarelo distróficos associados as areias quartzosas distróficas, mármore e elevações de serras, morros e colinas. (AGUIAR; GOMES, 2004). vermelho-amarelo distróficos associados as areias quartzosas distróficas, mármore e elevações de serras, morros e colinas. (AGUIAR; GOMES, 2004).

Seu clima é tropical semiárido e quente, com longos períodos de seca que podem durar de sete a oito meses deixando a Caatinga extremamente cinza, seus recursos hídricos são: Riacho São Lourenço, além do poço subterrâneo da baixa da Serra Branca com 800 metros de profundidade e o açude Petrônio Portella, ambos abastecem a cidade de São Raimundo e as cidades vizinhas. (AGUIAR; GOMES, 2004).

Figura 1 - Mapa de localização da Serra Branca no Município de São Raimundo Nonato

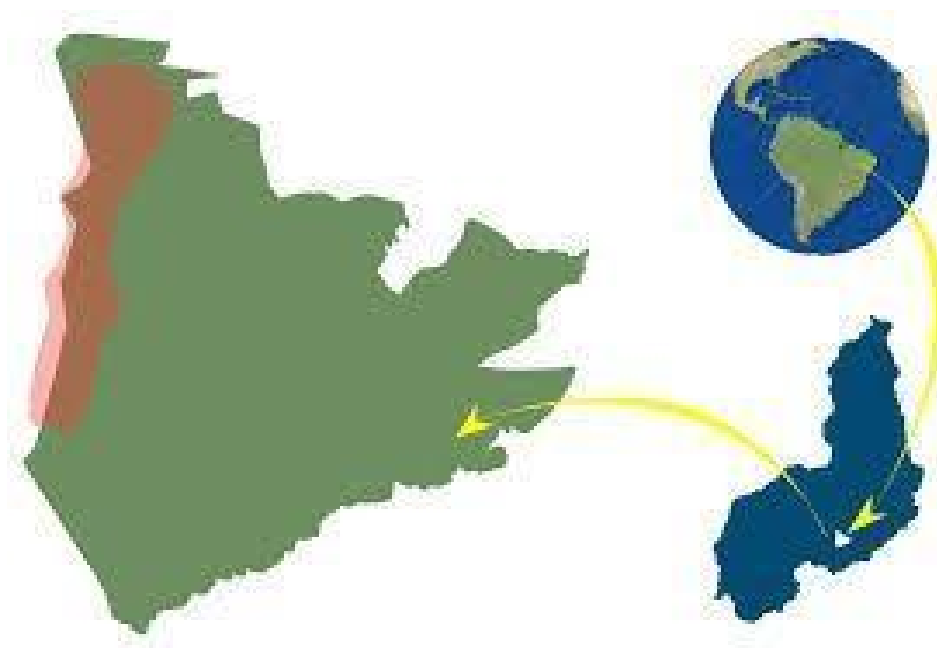


Figura 1 - Mapa de localização da Serra Branca no Município de São Raimundo Nonato

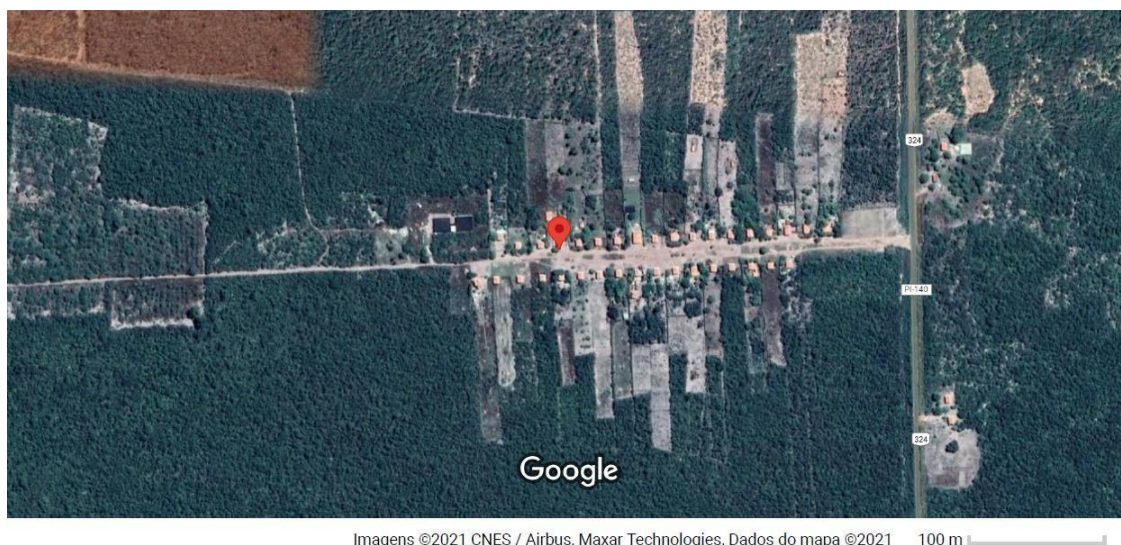
Fonte: Laboratório de Geoprocessamento da FUMDHAM.

Gostaria de deixar claro que sou assentada no povoado Nova Jerusalém e este trabalho também conta um pouco da minha trajetória dentro da comunidade. Ao mesmo tempo, me fez perceber várias histórias de vida a qual desconhecia e que me fizeram me apropriar melhor da história do meu povo.

O povoado de Nova Jerusalém localiza-se na Serra Branca, e foi criado em 2008, por 35 famílias de baixa renda que se uniram, na necessidade, esforço e dedicação sem degradar a natureza, para buscar a regularização fundiária da terra junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER). Diante disso, os agricultores familiares que se estabeleceram no local se apropriaram da terra a partir do trabalho do grupo familiar, onde realizaram mutirões para construção de suas choupanas⁶ e na limpeza das roças.

⁶ Casas feitas de madeira.

Figura 2 - imagem do Assentamento Nova Jerusalém captada por satélite



Fonte: Google Maps.

Na busca pela melhoria de seu espaço de trabalho e melhoria da qualidade de vida do grupo, os moradores continuaram na luta para que o governo investisse no assentamento, de forma que com o passar dos anos cada família foi contemplada com casa a sua própria de 4 cômodos, terreno de 25 metros de largura por 1000 metros de comprimento, água encanada, em 2010 foi instalado a energia elétrica para todos os moradores com isso os assentados começaram a produzir e a fazer desmanchas de mandioca com ajuda de motores elétricos facilitando seus trabalhos.

As famílias cultivavam caju, mandioca, milho, feijão, coentro, cebolinhas, tomate, abóbora, vários tipos de pimentas, como dedo de moça, malagueta e biquinho, além da criação de galinhas caipiras, caprinos e ovinos. O maracujá peroba (*Passiflora edulis*), conhecido popularmente como maracujá amarelo, foi um orgulho para minha família mostrar para a comunidade local, pela primeira vez puderam ver e acompanhar uma plantação de maracujá de perto até seus frutos e preparações, principalmente o suco. Existem vários pés desse maracujá em cercas e quintais que produzem todos os anos devido a podas que eles recebem.

Devido à baixa produtividade dos produtos plantados por causa da seca em todo final de safra, o presidente da associação faz um cadastro rural com a ajuda do sindicato dos trabalhadores rurais e projetos governamentais como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) cada família recebe o seguro safra

no valor de R\$ 450,00 que dividido em três vezes de R\$ 150,00 nos meses setembro, outubro e novembro, contribuindo para a manutenção das safras perdidas trazendo, beneficiamento dos produtos cultivados pelas famílias e principalmente pela organização do grupo.

A união do grupo proporcionou a construção da casa de farinha de mandioca, onde fazem desmanche em mutirões, com isso os resultados dos trabalhos em equipes trazem resultados satisfatórios e melhores. Em junho de 2016 foram construídas cisternas de placas de concreto para captação e armazenamento de água da chuva nas casas que moravam pessoas mais velhas e crianças, fato que contribuiu para minimizar a falta do recurso hídrico durante a estiagem e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida das famílias do assentamento Nova Jerusalém.

Desde quando comecei a trabalhar ajudando meus pais na cata de castanha⁷ e na desmancha⁸ de mandioca, nunca tive foco em trabalhar com qualquer espécie de maracujá. Mas um dia observando e admirando um pé de maracujá peroba, que nasceu aleatoriamente do lado de uma da casa e vi um maracujazeiro sem muitos cuidados e sem poda necessária produzindo frutos saudáveis, verifiquei grande número de polinizadores como besouros mamangava (*Xylocopa spp.*), meu esposo Humberto falou “a terra aqui da maracujás sadios”. Observei que o solo arenoso era bom também para o maracujá peroba por conta do solo e tive interesse de fazer um teste com a plantação do maracujá iniciando com 236 mudas a partir das sementes, em terreno de 25 metros de largura por cem metros de comprimento, visando viabilidades de negócio e renda.

Observou-se com atenção o plantio e leituras de material pertencentes a EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e ao IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) compreendi a produção do maracujá peroba, a partir das seguintes etapas: escolha das sementes, preparação do adubo, plantio das sementes, nascimento das mudas, adequação do solo, estaqueamento, indução das mudas, poda de gemas, adubação, manutenção, floração, polinização artificial,

⁷ A cata de castanha, está fruto do caju, inicia no mês de julho a setembro onde é apanhado as castanhas secas que vão caindo no chão.

⁸ Desmancha de mandioca é todo processo desde a retirada das raízes na roça e levada para a casa de farinha em seguida a raspagem, lavagem, ralagem depois de ralada e acrescentada um pouco de água para espremer em saco de pano, separando o líquido chamando de manipueira que é colocada em colchas de couro ou aloque de madeira esse líquido e lavado no dia seguinte para retirar a tapioca e a borra, a massa é colocada na prensa para fazer a farinha no dia seguinte assando no forno a lenha.

polinização natural e com oito meses chegaram os primeiros frutos, gerando um total de R\$ 3800 na primeira safra em 2017 e R\$ 4200 na segunda safra em 2018 isso vendendo o quilo da fruta por seis reais, e quando iniciou a terceira safra, a plantação sofreu com ataque de pássaros conhecidos como guinguirra-da-caatinga (*Aratinga cactorum*), que beliscam o talo das folhas do maracujá peroba, com isso os galhos vão secando e gerando perda total da planta. O solo do povoado Nova Jerusalém é bastante arenoso, fértil, facilitando e contribuindo para uma boa produção. Na plantação do maracujá peroba no povoado Nova Jerusalém, primeiro foi utilizado o esterco de gado como adubo, mas foi observado um endurecimento e ressecamento do solo após a irrigação manual, além de aparecimento de pragas como cupins, em seguida foi retirado todo este adubo e substituído por o adubo de bode, animal bastante abundante no Piauí e na microrregião de São Raimundo Nonato, as vantagens desse processo foi um solo mais úmido e drenado contribuindo para um bom desenvolvimento da planta. Um total de 3800 reais na primeira safra em 2017 e 4200 reais na segunda safra em 2018

No começo surgiram algumas dificuldades, as primeiras flores apareceram aos seis meses, mas não conseguiram vingar mesmo fazendo a irrigação manual de dois em dois dias. Foi aí que começamos a fazer a polinização artificial com pincel a mão e logo os polinizadores começaram aparecer principalmente o besouro mamangava (*Xylocopa spp.*), e as flores começaram a vingar formando belos frutos, mas ao chover essa polinização diminuiu, voltando a normalizar após o período chuvoso, onde o clima semiárido fica favorável para que as flores consigam ser polinizadas, as pessoas da região costumam dizer que só existe duas estações a mais chuvosa que é de Janeiro a Abril, a mais seca de junho a novembro com temperaturas sempre elevadas, contribuindo para uma boa produção.

De acordo com as informações contidas na cartilha “O maracujá: o produtor pergunta, a Embrapa responde” (EMBRAPA, 2016), no mundo são produzidos por ano mais de um milhão de toneladas de maracujá, equivalente a quatrocentas e cinquenta espécies, e dessas duzentas espécies são originadas do Brasil que por sua vez produz mais de 800 toneladas anualmente. A produção do maracujazeiro se encontra em todos os biomas brasileiros, exceto, as áreas sujeitas a geadas e área mal drenada. Com a produção de maracujás diversificados, os pequeno, médios e grandes produtores vendem estes produtos no atacado e varejo para indústrias de grandes e pequeno porte. E fabricam produtos como sucos e bebidas concentrados, sobremesas bastantes utilizadas na gastronomia, produtos cosméticos como sabonete, perfumes e hidratantes e produtos medicinais. Diante disso, há uma valorização e a importância no aspecto de pesquisa e produção no desenvolvimento da utilização em diversos produtos. As pesquisas visam o

combate e controle de doenças e pragas no maracujazeiro. Com o controle das doenças e pragas, os produtores têm o objetivo de obter alta produção e qualidade física e química dos frutos, garantindo vigor e longevidade das plantas. A flor do maracujá é representada como “flor da paixão” pelos jesuítas símbolo da Paixão de Cristo. Os três estigmas que fica em cima da flor representa a santíssima Trindade, três cravos que localizam na ponta do estigma representando o crucifixo de Jesus e as fimbrias que é as pétalas bem que circulam a flor representa a coroa de espinhos.

Figura 3- Flores do maracujá do mato no Baixão da Guimar em São Raimundo Nonato



Fonte: Maria Do Carmo Brito.

Na imagem abaixo, estão as etapas da experiência na produção do maracujá amarelo no Assentamento Nova Jerusalém. Primeiramente foram selecionados vários frutos maduros do maracujá amarelo (*Passiflora edulis*) e saudáveis que nasceram mudas lindas e fortes, que foram replantadas no solo, solo com esterco e folhas secas com cova redonda para evitar que a água escorra para fora contribuindo para um bom crescimento da planta, fazendo a irrigação, assim nasceram as primeiras flores e em seguida os frutos bonitos e saudáveis e rega e utilizando inseticida orgânico para combater pragas como lagarta de fogo, pulgões, cupins, formigas, neste caso foi utilizado a calda de fumo e sumo feito das folhas de nim (*Azadirachta indica*).

Figura 4 - As etapas da produção do maracujá amarelo



Fonte: Maria do Carmo Brito.

Diante da experiência relatada anteriormente, foi observado que o maracujá do mato, planta perene, era encontrado em cercas e árvores das comunidades e sem nenhum cuidado tinha uma produção boa e com durabilidade dos frutos que depois de coletados na caatinga podem passar mais de quarenta dias em temperatura ambiente mantendouma boa qualidade da fruta.

Figura 5 - Maracujá do mato Comunidade Nova Jerusalém



Fonte: Geiva Pereira.

As famílias agricultoras do assentamento Nova Jerusalém têm a consciência da importância dessa planta, do maracujá do mato tão resistente, que passaram a cuidar melhor, e quando vão capinar ou fazer roçados os protegem para que não sejam queimados ou cortados pela raiz, principalmente aqueles que nascem no meio ou nas encostas das cercas. Também evitam que animais possam comer suas folhas e galhos com isso garantem seus os frutos para o preparo de sucos e suas folhas para chás para tomarem como calmante

2.1 TRABALHO DE CAMPO

A pesquisa de campo teve início dia oito de junho a vinte oito de agosto de 2018 no município de São Raimundo Nonato. Durante esse período foi utilizado caderno de campo para registro das informações, aparelho celular para gravação dos diálogos e registro de fotos. Tive dificuldades de concentração com leituras bibliográficas e escritas, sentir medo, insegurança, cheguei a pensar que não ia conseguir, parei de ler e escrever por algum tempo principalmente no processo de finalização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) durante a pandemia da Covid -19⁹, que está acontecendo até hoje no Piauí, no Brasil e no mundo onde milhares de pessoas estão perdendo suas vidas, no momento estamos passando por uma fase de imunização através de vacinas.

Observou-se que as pessoas que fazem a coleta do fruto do maracujá do mato são extremamente sensíveis e cuidadosas, pois suas principais ferramentas de trabalho são suas próprias mãos para não machucar os galhos, seus pés com agilidade de andar entre galhos e espinhos e seus olhos que possuem experiência em enxergar as frutas de longe. Outra questão é quanto à preservação da natureza, logo da Caatinga e dos maracujazeiros, pude ver a necessidade que este bioma tem de ser preservado e respeitado juntamente com suas árvores, frutos e animais silvestres. Cada agricultor que coleta tem o cuidado para não danificar a planta para que na próxima safra consigam encontrar os frutos novamente no mesmo local, ou seja, se eles cuidarem todos os anos sempre na mesma época são encontrados estes frutos silvestres.

Durante a pesquisa de campo pude notar as dificuldades que as pessoas que realizam a colheita do fruto do maracujá do mato possuem são muito grandes. A primeira que posso relatar é a falta de transportes próprio para o trajeto e acabam dependendo de terceiros para levar devido à distância e o peso das frutas. A segunda é a dificuldade de comercialização e acabam ficando à mercê de atravessadores que comprem por preços mais baixos. A primeira pessoa que vi vender maracujá do mato anos atrás foi dona Dalvanice, e assim que decidir fazer a pesquisa de campo fui a sua procura e quando ficou sabendo do meu trabalho, logo se empolgou e aceitou que eu a acompanhasse e assim marcamos o dia e horário para poder acompanhá-la na caatinga. Tive conhecimento da história do seu Roberto e fui a sua procura, conversei com ele sobre

⁹ Covid-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus SARS-CoV-2 potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global.

meu trabalho de TCC que estava desenvolvendo para o Curso de Gastronomia do IFPI sobre o consumo e coleta do maracujá do mato, ele alegremente me convidou a acompanhá-lo marcamos o dia e saímos de São Raimundo Nonato às cinco horas da manhã em 28 de agosto de 2018. Percorremos 38 km de motocicleta em direção a Serra Branca precisamente no Projeto Fontenelle, onde funcionava um grande projeto de caju. Famílias inteiras da agricultura familiar, da Microrregião de São Raimundo Nonato, iniciaram a cata da castanha no ano de 1985 até em 2002, eles passavam quinzenas trabalhando na época da safra das castanhas.

Seu Roberto foi com roupas normais, mais quando chegou no local se equipou com roupas longas, botas e boné e começamos a caminhar com olhos atentos e observando amata disse: *“quando a gente encontrar o primeiro pé de maracujá do mato pode procurar que bem pertim tem outro pé”* E depois de caminhar 40 minutos em uma trilha conhecida como carreador¹⁰ de caju, seu Roberto encontrou o primeiro pé de maracujá mas não tinha fruto, só encontramos cascas secas e foi logo dizendo que os frutos eram bem baixos e os animais silvestres tinham comido. Em seguida avistou outro pé de maracujá e logo foi balançando os galhos e os frutos caíram e logo encontrou mais dois pés com maracujá. Ele relatou que gostava muito de procurar os frutos de maracujá na Caatinga, e que no período de coletar os frutos do maracujá do mato era um motivo dele sair da rotina, além de gerar uma renda extra. Acompanhada de seu Roberto e meu esposo, Humberto, o percurso todo durou cinco horas e 30 minutos andamos procurando os frutos por oito quilômetros de distância, em intervalos de paradas para comer e beber água, paramos para conversar em uma sombra e quando perguntei para ele qual a importância de coletar maracujá do mato e o que ele fazia com essas frutas. Ele falou que gostava muito e que a fruta era muito encomendada por amigos e vizinhos. Roberto Carlos afirma que:

Estou muito feliz porque não sabia que um dia alguém, ainda mais uma mulher fosse se interessar me fotografar e escrever essas coisas do maracujá do mato que faço desde criança, ainda mais essa distância e sol quente, quando eu era pequeno meu tio me levava aí depois que ele morreu eu venho sozinho tira maracujá do mato hoje tô bem tem até água gelada, e comida boa TSRs. (Roberto Carlos)

¹⁰ Carreador são estradas de terra que separam as quadras de pés de cajus a cada mil metros quadrados, na largura, quanto de comprimento

Enquanto acompanha e observa a coleta do maracujá do mato e conversava com seu Roberto, meu esposo ia nós fotografando e me ajudando a carregar materiais como a água e comida. Seu Roberto, com aproximadamente 50 anos, nasceu em Várzea Branca há 48km de distância de São a Raimundo Nonato e mora atualmente no bairro Portelinha em São Raimundo Nonato. É agricultor e planta mandioca na localidade da Serra Vermelha próxima ao Parque Nacional da Serra da Capivara. Também é pedreiro, mas quando chega a época do maracujá do mato ele deixa tudo de lado para coletar o fruto, e ainda afirmou: *“gosta muito do suco e também faço chá das cascas pra dormir melhor, além de pegar em um dinheiro extra”*. Mostrou três tipos de maracujá, um da casca roxa, casca verde de tamanho normal e outro bem pequeno de casca também verde mais que todos eram bons. Com experiência na mata disse que tinha animal nos observando e que tínhamos que sair do local. Em seguida sentimos o cheiro de bicho do mato e tivemos que nos afastar do local, caminhamos um quilômetro com passos apressados e todos calados, fiquei muito tensa, pois senti que ali não estávamos seguros.

Seu Roberto Carlos disse que tomava suco do maracujá do mato desde pequeno e que ia em busca do fruto nessa distância que valia a pena, nos recomendou que bebêssemos água muitas vezes em poucas quantidades para que não encher a barriga e atrapalhasse na longa caminhada que ainda ia ter pela frente, durante percurso encontramos muitos frutos silvestres como banha de galinha uma árvore de porte médio e frutos grandes que de longe confundia com o fruto do maracujazeiro, Já que o maracujá do mato é uma planta trepadeira que se aproveita de árvores para apoiar seus galhos. E durante o percurso sempre andando seu Roberto falou que a gente entrasse na chapada porque esse tipo de vegetação era bom para encontrar os frutos e diante disso continuamos andando e durante o percurso teve outros momentos tensos o primeiro foi: encontrar pegadas frescas de caçadores e no local encontramos litros de água e um acampamento e seu Roberto pediu que saíssemos do local imediatamente supostamente eram predadores de animais selvagens que tinha passado a noite ali no local.

Figura 6 - Sr. Roberto coletando os frutos no alto, sem quebrar os galhos. Na segunda fotografia, orgulhoso de sua coleta do maracujá do mato



Fonte: Maria do Carmo Brito.

Depois de caminhar dois quilômetros sentimos um cheiro forte de animal silvestre, também vimos pegadas frescas de onça e seu Roberto falou que era de uma onça suçuarana animal de pequeno porte pintada que estava passando ali perto e que estava em extinção na nossa Região. Como seu Roberto era um homem experiente pois

tinha facilidade de entrar na Caatinga e andar sem se machucar, e eu como pesquisadora e sem nenhuma experiência desse tipo fui sair da trilha e tentar me aventurar entrando na mata fechada olhando para cima e procurando fruto, logo me deparei com um pequeno incidente e susto, pois entrou uma ponta de pau seca e minha perna esquerda precisamente acima do joelho no momento doeu bastante e fiquei um pouco aflito pois a distância que a motocicleta tinha ficado era de três quilômetros. meu esposo Humberto ficou aflito e tentou puxar a ponta de pau mais no momento do impacto quebrou dentro da perna. Seu Roberto Carlos vendo a situação disse que era para a gente continuar andando e porque se eu parasse de caminhar o sangue esfria e a dor é a ser maior. assim continuamos a caminhada e logo a dor foi passando. Chegamos com segurança em casa e apenas cinco dias depois que a perna tinha diminuído o inchaço, que conseguir puxar a ponta de pau com uma pinça. Diante dessa dificuldade concluir que toda atividade feita sem experiência seja ela qual for temos que ter cuidado. Ainda vimos animais como um veado, um gambá, e um tatu China, papagaios e perdiz.

Durante o percurso seu Roberto mostrou-se uma pessoa que estava disposto a ajudar, muito satisfeito se esforçou bastante para mostrar como era realmente feita a coleta do maracujá do mato na região na região de São Raimundo Nonato. Na imagem abaixo, seu Roberto contando sobre a sua vida e trajetória com o maracujá do mato, o mesmo mora no bairro Portelinha e trabalha como agricultor de mandioca na localidade Serra Vermelha e acredita no poder que o homem tem de preservar a fauna e a flora.

Figura 7 - Entrevistando Sr. Roberto na pausa da coleta dos maracujás



Fonte: Humberto Brito.

3 DESVENDANDO O MARACUJÁ

De acordo com o Abc da Agricultura familiar Embrapa (2007), a Caatinga¹¹ suporta grandes períodos sem chuva, pois a vegetação sofre modificações, para sua sobrevivência como: a perda de folhas para suportar o período seco, as plantas conseguem armazenar água em suas raízes e caules, enquanto isso as plantas da Caatinga ficam com aspecto de morta até cair a primeiras chuvas. Na Caatinga são encontrados animais e plantas que dependendo da espécie só são encontrados neste tipo de bioma, e dentre elas destacam-se as bromélias, as leguminosas e os cactos.

O bioma da Caatinga é muito importante devido seu “valor”, principalmente por preservar animais e vegetais, pois o Brasil é o único país que tem este tipo de bioma e com isso são preservados animais e vegetais considerados em extinção e se o homem continuar utilizando o solo inadequadamente, a Caatinga poderá se acabar com o passar do tempo e é o caso de quatro estados Brasileiro como: “Gilbués (PI), Irauçuba (CE), Seridó (RN) e Cabrobó (PE). O homem do campo se apropria dos recursos da Caatinga como “alimentos” e “remédios”. Além de retirar outros materiais que a natureza oferece (ABC DA AGRICULTURA FAMILIAR EMBRAPA 2007, p.12-13).

O uso dos recursos da Caatinga de forma errada, como a extração de plantas e a capturas de animais selvagens, torna-se um problema de extinção, e por causa disso muitas espécies não existem mais. Podemos usar os recursos que estão disponíveis na natureza, sem destruí-los, sem degradar o solo, fazendo reposição de plantas nativas, protegendo o meio ambiente. Com isso haverá a reprodução de forma adequada de todas as espécies, contribuindo para o bem da humanidade (ABC DA AGRICULTURA FAMILIAR EMBRAPA 2007, p.14).

Segundo o Abc da Agricultura Familiar Embrapa (2007, p.16-17) relata que as árvores frutíferas da caatinga produzem no período da seca e o caso do mandacaru, umbuzeiro, o maracujá do mato, a quixabeira, esses alimentos servem de fonte de nutrientes, para animais e para o homem do campo. Já a jurema, aroeira e o angico são utilizados como remédio natural. Também existem espécies que servem para ornamentar jardins com cactos em geral.

¹¹Caatinga significa “floresta branca” de origem Tupi-Guarani, caracterizada por aspecto seco considerada uma das maiores regiões brasileira incluindo os estados do Piauí, Rio grande do Norte, Ceará, Paraíba, Alagoas, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, e Sergipe.

Com o passar do tempo a Caatinga vem sofrendo modificações principalmente pela construção de obras e retiradas de recursos (minério, extração de madeira em extinção, desmatamentos e queimadas, entre outros), que prejudica o meio ambiente diretamente, além de outras atividades praticadas pelos sertanejos, e pelos fenômenos naturais como a escassez prolongada de chuva. E para o equilíbrio do ecossistema é preciso que o homem cuide melhor do meio ambiente, para uma boa “qualidade” de vida dos animais e plantas. (ABC DA AGRICULTURA FAMILIAR EMBRAPA, 2007).

Segundo cartilha da EMBRAPA sobre frutas nativas da região do Centro Oeste (2006), Só no cerrado brasileiro são mais de quarenta espécies de maracujá silvestre sendo as mais importantes e conhecidas “*Passiflora cincinnata*, a *P. alata*, a *P. setacea*, a *P. nitida*, a *P. serrato-digitata*” e a *P. quadrangulares*”, as mesmas não estão sendo usadas só como alimento e sim como ornamentos e medicamentos. A espécie a *P. alata* foi domesticada e modificada devido seu sabor doce deixando a fruta bem acessível.

Segundo a EMBRAPA (2004) “a geração de informações técnicas no que diz respeito à propagação do maracujá do mato contribuirá para a expansão da cultura em escala comercial, haja vista que a produção desta espécie ainda é proveniente do extrativismo”. Geralmente o período da coleta do fruto acontece entre os meses de junho a agosto, entretanto caso o inverno seja prolongado a coleta inicia-se em maio.

O maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*) é uma espécie perene que ocorre nas caatingas do nordeste. É um cipó ou uma planta trepadeira de cravinas, Inflorescências axiliares, ou seja, nascem fios para fixar nas plantas que necessita de suporte aramado sobre arbusto. É bastante resistente às secas periódicas e se desenvolve na maioria dos solos argilosos ou sílico-argilosos, mas parece aceitar qualquer tipo de solo. (EMBRAPA, 2004, não paginado).

As informações técnicas dadas pela EMBRAPA contribuem para a expansão e preservação do maracujá do mato, devido ser uma planta proveniente do extrativismo, e com isso a cultura da coleta seja preservada. Para as famílias da agricultura familiar o maracujá é muito importante devido ter um rendimento significativo. O processo de germinação da semente do maracujá do mato é bastante demorado ocasionando uma propagação lenta de espécies. E seu gosto forte, ácido, saboroso e bem diferente espécie do *Passiflora edulis* encontra na feira e mercados, com isso o homem vem conseguindo a proliferação da espécie fazendo plantios através das sementes e replantando as mudas e entendendo melhor essa planta nativa e observando sua produção e tempo de vida. As

colheitas deverão ser iniciadas entre 12 e 15 meses depois do plantio” (EMBRAPA, 2006)

Para Canesqui e Garcia (2005) a sobrevivência e o comportamento de uma sociedade, depende historicamente da organização. Sendo o alimento de extrema importância para a humanidade e que os alimentos não sejam só para um grupo, com isso mudam e refletem de maneira uniforme. Os costumes sociais no sentido da alimentação na culinária, inclui as “escolhas, ocasiões e rituais” no preparo destes ingredientes nutritivos e calóricos para o sustento do corpo. E fundamenta que a sociedade se organize e produza de forma ampliada para que os recursos sejam disponibilizados adequadamente utilizando técnicas para seus próprios consumos.

A cultura de “proibir ou permitir” alguns alimentos, faz com que os consumidores se obriguem a produzir produtos que a sociedade impõe ou que estão sendo ofertados e acessíveis para consumir. O homem ainda na infância começa definir o alimento pelo paladar, tato, olfato, com isso as escolhas impostas fazem com que a sociedade independente de gênero ou classe social mude o comportamento de um grupo. As recomendações tradicionais e o bom senso muitas vezes são impugnados pelos hábitos alimentares das culturas de oposição. Com a transformação do capitalismo o alimento continua até o hoje como “necessidades nutricionais” e vital para sobrevivência da humanidade.

O ser humano mantém práticas extrativistas desde sua origem, para Araújo (2005) os descendentes do *Homo habilis*, há mais de 2,5 milhões de anos já apresentavam hábitos alimentares que revelavam dietas de sementes e frutas silvestres, além de mostrarem técnicas como o desenvolvimento de ferramentas e habilidades de coleta e caça como atividades iniciais humanas. O autor ainda afirma que:

e com o passar do tempo, os aumentos dos animais selvagens e de suavegetação, “homem” foi buscando práticas que levasse o desenvolvimento da humanidade. Um fator importante que pode ser destacado e que na sociedade a mulher já tinha um papel fundamental, a cultura de colher (raízes, frutas e outros alimentos) com isso contribuíram para a agricultura, colhendo e caçando alimentos. (ARAÚJO, 2005, p. 16-17).

De acordo com Maria Eunice Maciel (2001), atos alimentares nos fazem refletir momentos, ocasiões e até mesmo insegurança. Segundo os antropólogos o domínio pelo alimento nos torna mais fortes principalmente quando diferenciamos aquilo que nos faz continuar vivos. O ser humano é o único animal que consegue transformar o

alimento cozido através da cocção, assim como ao longo do tempo aprendeu a ingerir seus alimentos para poder higienizar seus alimentos para poder comer. O prato típico de um país que faz parte do cotidiano mostra os costumes daquela região, a falta de comida de um determinado lugar torna-se marcada por pobreza fazendo pessoas passarem por extremas situações para sobreviver e são obrigadas a consumir alimentos que não fazem parte de seu cotidiano só para não morrer de fome, tornando o ato fundamental para determinada ocasião ou até mesmo o ato de compartilhar o pão se torna importante para o ser humano principalmente em grupo, ou seja, pessoas mais próximas as combinações de elementos torna-se um alimento em comida, pois compreende a preparação da cozinha em diversos sentidos; a comida envolve desde saciar a fome em justificar memórias e sentimentos até mesmo o lugar, ou uma simples ocasião principalmente por aspectos geográficos e características diferentes, (MACIEL 2001).

Na região de São Raimundo Nonato, o maracujá do mato é extraído exclusivamente da Caatinga, em cima de árvores, cercas, roças abandonadas, capoeiras velhas, e sua coleta é feita por quem chegar primeiro, e são encontrados em quintal de casas. É uma planta trepadeira e bastante resistente a longos períodos secos onde perdem totalmente todas as folhas e ficam só seus galhos chamados de cipós e suas folhas só nascem novamente quando cai as primeiras chuvas. Por ser uma planta nativa da Caatinga se desenvolvem bem. É muito difícil nascer um pé de maracujá do mato no quintal de uma residência tanto na zona rural como na zona urbana, e quando nasce pode chegar a viver mais de dez anos, devido os cuidados que a planta recebe principalmente de poda.

De acordo com EMBRAPA (2006) maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast) é resistente à seca, fogo e doenças, depois da coleta tem durabilidade e suas flores variam de branca, lilás, rosa e a mais encontrada é a roxa-escura, e devido sua beleza exótica tornam-se também plantas ornamentais. É uma planta natural habitada em capoeiras, em campos limpos, e por ser uma planta resistente e encontrada em terrenos que já foram queimados, sendo assim os brotos saem através das raízes e caules que ficaram enterradas e depois nascem, por não resistirem a períodos longos de inundações, devido fungos que aparecem nestes períodos de inundações chamado de (*Fusarium solani*) e são encontradas em lugares artificial através do cultivo, essa fruta nativa também são dispersadas através de roedores que ao comer vai deixando sementes pelo solo (EMBRAPA CERRADOS, 2006, p.225)

Segundo Embrapa Cerrados (2006, p.227) estas espécies, além de alimentar os animais selvagens que também utilizam sua sombra como "abrigo", essa planta serve também para cobrir áreas degradadas, muito apreciada por animais grandes como bovinos que se alimentam de folhas e galhos, e suas sementes demoram bastante para germinar. No Cerrado existem variedades de passifloras ainda desconhecida pelo homem, tornando-se plantas sem importância por sua produção de frutos baixa, ou seja, para o ser humano se a planta não produz não tem valor econômico, e com isso a planta precisa de ajuda através de estudos para que ela consiga produzir e ser preservada na natureza. (EMBRAPA, 2006, p.232).

4 O MARACUJÁ DO MATO COMO MEIO DE SOBREVIVÊNCIA NA CAATINGA

O gosto por um determinado alimento não depende só da cultura de uma sociedade de um indivíduo, depende também da vida social e principalmente do acesso e das dificuldades de encontrar os alimentos e que em certas épocas do ano ficam escassos e que geralmente nem todos conseguem. Na sociedade humana a domesticação de animais selvagens era necessária, com isso se sentiam donos dos seus próprios alimentos, e o costume de coletar as frutas, caçar animais para comê-los ou até mesmo para domesticar faziam parte da rotina, sempre se baseando pela agricultura para apanhar e caçar seus alimentos, mas não tinha o hábito de cultivar, no entanto a partir do momento que encontravam os alimentos sentiam-se donos. “E, sob esse ponto de vista, a perspectiva muda, porque o pastoreio e a caça, ambos praticados nos espaços não cultivados e de bosque, acabam por aproximar-se como tipologia econômica (e, por assim dizer, ecológica), opondo-se amplamente à imagem sedentária do cultivo agrícola” (MONTANARI, 2013, p.29). E afirma que “a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e predileções mudam no decorrer dos séculos” (*Idem*, 2013, p.95)

De acordo com Montanari (2013) os alimentos raros, torna-se um desejo de consumo da sociedade rica, e geram uma necessidade da população pobre, no entanto, em seus psicológicos ao comer um alimento rústicos, sentiam-se estimulados a irem em busca desses alimentos escassos para saciar a fome, com o objetivo de satisfação e assim se sentirem melhores, mais esse tipo de comida a pobreza não tinha acesso. De fato, comida em abundância, era o desejo daqueles que saciavam.

4.1 CULTURA E HÁBITOS ALIMENTARES EM SÃO RAIMUNDO NONATO

Durante o século XX, no Piauí houve muita fome, os vaqueiros, e moradores, ou até mesmo grupos de escravos moravam de favor em terras alheias trabalhando na agricultura, coletando frutos e criavam pequenos animais como criação de carneiros, cabras, porco, aves, também eles tinham o hábito de caçar e pescavam, essas proteínas faziam parte de sua alimentação e essas atividades muitas vezes era escrava. Também tinha que prestar serviços ao dono da terra e até mesmo dividindo o pouco que produziam para continuarem morando nas terras. E quando passavam por momentos difíceis, pegavam seu animal mais gordo e vendia para quitar dívidas da quitanda ou até mesmo remédio, muitas vezes para suprir necessidades como: açúcar, café, sal e querosene. Além disso, eles não tinham outros meios de sobrevivência (BORRALHO, 2013).

Portanto, os caçadores e coletadores formaram as primeiras civilizações, houve uma grande necessidade de produzir, seus próprios alimentos e transformá-la em alimentos prontos para consumi-los.” A agressividade fundamental do gesto aparece confirmada no plano histórico pelo caráter fortemente expansivo da sociedade agrícola”. Essa mudança foi decisiva, tanto no território, como na cultura por longo período, e essa relação de homem e meio ambiente de certa forma chegou até os dias de hoje. Com isso a mentalidade dos antigos povos, como um momento de ruptura e inovação, separando homens selvagens e animais em homens civilizados. Na região Mediterrânea trigo o pão era simbólico, com isso o homem aprendeu a dominar os processos naturais utilizando os em benefícios próprios.

Cultivar frutos ou coletá-los em estado selvagens, criar animais ou caçá-los, e sob este ponto de vista, a perspectiva muda, porque o pastoreio e a caça, ambos praticados nos espaços não cultivados e de bosques. Nas sociedades agrícolas e sedentárias, os principais mitos de fertilidades e rituais são: a filha de Demite, Perséfone, deusa da terra e da agricultura, raptada pelo deus do mundo inferior, Hades. História de evidente caráter propiciatório, na qual se representa a trajetória da semente de trigo, enterrada

durante estação fria até que renasça com o sopro da primavera. A sazonalidade dos produtos alimentares, com o ritmo anual de crescimento das plantas e dos animais. O Éden, o paraíso terrestre na narrativa bíblica, não conhece estações, uma eterna primavera permite aos homens ter alimentos sempre frescos, e com isso acontece particularmente quando o privilégio senhorial tende a excluir o uso do bosque de usufruto coletivo, reservando para si os direitos de caçar ou de pastagem. As tensões explodem sobretudo nos casos de penúria alimentar ou de carestia, quando os habitantes do condado se aglomeram nas portas da cidade em busca de comida. O choque entre países ricos e países pobres revelou conflitos de interesses opostos, que controlam o uso de recursos alimentares dos homens (MONTANARI, 2013).

De acordo com Padre. Claudio de Melo (1976) a pobreza no Piauí, não se limitava apenas através da seca, da falta de alimento, ou de bens materiais, pois não ganhava o suficiente para sua própria sobrevivência. Muitos eram analfabetos e não por falta de escola, mas por acharem que nunca conseguiriam mudar de vida. Com famílias numerosas, e assim continuavam trabalhando e muitas vezes viciado em álcool baratos e cada vez ficando incapazes, sem instruções e falta de espírito tinha medo de não conseguir um destino melhor. Diante disso a população ia aumentando e as pessoas do campo cada vez mais pobre.

De acordo com Cláudia que mora no assentamento Novo Zabelê e trabalha com a fruta do maracujá do mato, há 12 anos foi convidada a fazer parte do grupo de mulheres que beneficiam frutas nativas da região.

“O grupo se organizava para poder fazer a colheita desse fruto no mato e partir do grupo de beneficiamento de frutas foi que eu conheci a fruta maracujá do mato e a gente colhia esse fruto do mato para poder produzir geleia e aquele licor de maracujá do mato, e a gente trabalhava também com a questão da polpa.”

Cláudia fala que entre os anos de 2008 e 2010 teve muita chuva e o grupo foi formado através das associações de moradores do assentamento Novo Zabelê.

Nos anos de 2009/2008/2010 foi um tempo muito bom de chuva a partir do final de julho para agosto teve produção do maracujá do mato significativa, tivemos assessoria Técnica eles foram vendo a viabilidade da gente e buscar renda residindo aqui mesmo no assentamento aí foi ontem através das discussões teve a ideia de se produzir doces e geleia com os frutos daqui então a organização aconteceu a partir daqui da associação de moradores. Quando a gente começou a trabalhar

com o beneficiamento de frutas quase ninguém utilizava o fruto do maracujá do mato. Nós temos aqui uma Assessoria Técnica nossa produção de geleia e sucos, foi pelo projeto de Agricultores rurais pela associação e apoio da Caritas diocesana. A gente vendia em feiras na época organizadas pela prefeitura. Então à venda na questão da produção de beneficiamento do maracujá do mato mudou por falta de chuva diminuiu se muito a quantidade de frutas no mato.

Hoje nessa alternativa de produção de doces algumas mulheres desse grupo de beneficiamento trabalham na produção de hortas, que é o grupo que está formado pela APASPI.

Segundo a Claudia toda a coleta do maracujá do mato é comercializada exclusivamente para o Instituto Federal do Piauí, *Campus* São Raimundo Nonato, e que é uma fruta super-resistente e que estamos numa região semiárido com pouca chuva o local que ele gosta de se desenvolver uma terra arenosa, e mesmo a terra com poucos nutrientes ele se desenvolve bem mais. É uma fruta como todas as outras que quando chega a época produz fruto e que lá no Assentamento Novo Zabelê não existe cultivo do maracujá do mato extraído das chapadas e capoeiras.

Figura 8 - Maracujazeiro do maracujá do mato em propriedade Particular - PI 140



Fonte: Maria do Carmo Brito.

Figura 9 - Pé de maracujá do mato na BR 020



Figura 9 - Pé de maracujá do mato na BR 020

Na região não são utilizadas as flores do maracujá do mato para ornamentação, mas sabe-se que esta flor é uma das mais belas do sertão piauiense. E pelo cheiro adocicado que a flor exala, não dá para imaginar que a fruta é bem ácida e quando ela abre antes do meio-dia, precisa ser polinizada por abelhas, borboletas mais seu principal polinizador e o besouro conhecido como mamangava muito abundante nesta região, como dito anteriormente, o período da floração aqui na região começa no início de fevereiro, e vai até o fim de abril. Dessa maneira a coleta é feita por quem chegar primeiro, motivo esse que são encontradas frutas pequenas sendo comercializadas em todos os pontos de venda da cidade.

Em São Raimundo são encontrados bastantes maracujazeiros do mato em vários locais. As pessoas que colhe, já sabem onde encontrar os frutos, mais como maracujá do mato é uma fruta silvestre a primeira pessoa que encontra os frutos se torna dona e imediatamente retira os frutos antes mesmo de crescerem direito, seu peso varia de 20 a 25g sendo que o tamanho desejado é de 150 a 180g considerado um tamanho padrão.

Figura 10 - Coleta do maracujá do mato pelas mãos de dona Dalvanice – Comunidade Nova Jerusalém. São Raimundo Nonato Piauí



Fonte: Maria do Carmo Brito.

A pesquisa de campo com dona Dalvanice aproximadamente 68 anos de idade ocorreu de forma natural, isso porque eu já a conhecia há muitos anos vendendo maracujá do mato de porta em porta aqui na cidade e quando procurei ela ficou muito satisfeita e disse: *“pois venha me buscar, mas venha cedo, tu vem mesmo?”* quando foi no dia 28 de agosto de 2018 ao pegar na sua residência próxima a estrada PI 140, às seis horas da manhã na Serra Branca há 28 km de distância de São Raimundo Nonato. Pude ver e sentir na pele as dificuldades que ela já tinha passado no decorrer de sua vida coletando o maracujá do mato. No dia da pesquisa de campo, ela estava de chinelos e blusas sem mangas perguntei se ela ia entrar na Caatinga sem boné e ela respondeu que ia sempre assim. Uma senhora muito atenta disse que ali já tinha um passado outras pessoas coletando os frutos, além de ser distante da cidade era uma mata fechada e perigosa devido a estar em área frequentada por caçadores¹². Apesar disso ainda existem esses tipos de predadores de animais selvagens e por esse motivo fomos acompanhados por meu irmão Reginaldo que mora no assentamento Nova Jerusalém que sabendo de minha pesquisa de campo para a conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia ficou bastante preocupado devido à distância local de caçadores de animais silvestre.

¹² A caça em São Raimundo Nonato e na região é proibida e protegida pelo Instituto Chico Mendes da Biodiversidade (ICMBIO).

O percurso durou três horas na mata andando sem descanso e os primeiros frutos que encontramos se confundiam muito com o maracujá do mato, árvores de médio porte conhecida como banha-de-galinha devido seu fruto de coloração verdes e ao amadurecer ficar amarelo de polpa gordurosa bastante apreciada pelos animais silvestres e por gados, ao encontrar alguns frutos de maracujá do mato disse estava cansada e quando era mais nova andava bastante e falou: *“hoje aqui tá perigoso tem gente estranha vamos embora”*. O lugar com mata fechada e seca que antigamente era um antigo projeto de castanha de caju também conhecido como o berço do maracujá do mato por pessoas que viviam somente desse extrativismo durante o período de safra.

Antigamente dona Dalvanice ia sempre acompanhada de seu marido e filhos, depois que eles se casaram e vieram morar na cidade, anos depois ficou viúva e que continuou procurando frutos com uma vizinha que sempre chamava para ir em um local mais próximo de sua casa, durante o trajeto ficava muito alegre quando encontrava um pé de maracujá pois conseguia identificar os frutos de longe. É impressionante a maneira que anda entre galhos e espinhos sem se machucar e lá observei árvores de grande porte como angico, cajueiro, árvores de médio porte como a jurema preta, unha de gato, favela, umburana, canela de velho também árvores cujo nome não sabíamos devido a variedades ali existente, cactos como: xique-xique, caroá, macambira, unha de gato, rabo de raposa, quipá, mandacaru e coroa de frade. A satisfação de dona Dalvanice em procurar os frutos nativos era muito grande ela encontrou poucas quantidades dezenove unidades resolvemos continuar a procurar na comunidade de Nova Jerusalém onde encontrou uma quantidade satisfatória e falou: *“aqui já dá pra mim vender na cidade segunda-feira, gosto do suco porque durmo e acalma”*. Eu deixei dona Dalvanice de volta em sua residência com a certeza que a resistência da mulher Nordestina com quarenta anos de experiência e luta, coletando e vendendo maracujá do mato me fez acreditar que é possível a interação de homem e natureza.

Figura 11 - Maracujás em cima de basquete no mercado do produtor, em São Raimundo Nonato



Fonte: Maria do Carmo Brito

No entanto mercado do produtor até os meados do ano de 2000 funcionava a Rodoviária da cidade na época além da feira de frutas e verduras e ao lado uma feira do rolo onde podia encontrar, bicicletas velhas, e eletrodomésticos de vendas e entregas de mercadorias o dia de maior movimento era dia de sábado das sete horas da manhã às treze horas da tarde horário que as barracas fechavam e quando chegava na época do maracujá do mato as frutas só eram encontradas com vendedores ambulantes, ou seja pessoas que vendiam oferecendo nas portas das casas.

Ao observar barracas de madeiras com lonas ou até mesmo em basquetes, sacos de estopas no chão da calçadas do açougue municipal de São Raimundo nonato, avistei dona Zeneide vendendo suas frutas e verduras disse que a dificuldade de coletar o fruto é muito grande, porque além da distância da Serra Branca¹³ ficar a 35 quilômetros da cidade e que ainda depende de encontrar alguém disponível, no caso seu sobrinho para leva-la de moto até o local, e contou que quando vai, passa o dia coletando o maracujá do mato ainda tinha que levar água e comida pronta, para se alimentar e à tardinha procura um local para passar a noite, perguntei se ela não tinha medo ela disse que não porque acendia um fogo próximo sua rede. E só retornava no dia seguinte trazendo os maracujás do mato para vender em sua banca durante a semana, falou que não gostava

¹³ Serra Branca está localizada no noroeste do parque, uma área de aproximadamente 40 km de extensão no sentido Sul – Norte, dentro do território dos municípios de Brejo do Piauí e João Costa.

muito da fruta, mais tomava com água e açúcar e que vendia por necessidade e que achava a fruta importante devido a procura por pessoas de outras cidades e citou a capital Teresina.

Durante a pesquisa de campo sobre o maracujá do mato tive informações que uma senhora chamada de Elizete que morava na Comunidade Baixa da Serra Branca há 31 quilômetros de São Raimundo Nonato trazia maracujá do mato e deixava para que os feirantes pudessem revender para ela, após alguns dias fui a sua procura e saber de perto a sua história em relação a esses frutos do mato, Ao chegar no local por volta das 16:00 horas do dia vinte de julho me deparei com jovens e adolescentes jogando futebol em um campo e que tinham várias casas ao redor, e logo veio um menino e perguntou o que eu queria, falei para ele que estava procurando uma mulher que coletava maracujá do mato e imediatamente me convidou ao acompanhá-lo e ao passar de algumas casas logo chegamos na casa que eu procurava bati palmas os cachorros latiram e logo apareceu uma jovem de aproximadamente vinte anos de idade me apresentei e pedi para falar com dona Elizete que era trabalhava na coleta e venda do maracujá do mato e para minha surpresa ela respondeu, “ *Me nome é Maira e quem vai no mato caçar os maracujás do mato sou eu a minha mãe só leva pra cidade e vende, faço isso desde criança.*” Em seguida me convidou para entrar na sua casa e logo me mostrou um pouco de maracujá do mato que tinha em cima de um armário colocou em uma sacola plástica e colocou em minhas mãos dizendo, “*Esses e pra você levar e só não te convido para ir comigo porque já tá tarde também já catei todos é aqui pertim de casa dá pra mim ir até sozinha mais aí quando meu marido está em casa ele me acompanha lá no projeto da Fontinele e me ajuda a trazer os frutos, meu filho deixo com a minha mãe porque só tem o três anos não dá pra levar.*”

No decorrer da conversa observei que ao redor de sua residência tinha uma cerca de madeira com vários pés de maracujá peroba amarelo já produzindo frutos, cajueiros (*Anacardium occidentale*) abundantes na região e que deixava o ambiente bastante agradável, perguntei se ela fazia alguma preparação ou se ela tinha plantado pés de maracujá do mato, “ *minha mãe faz mousse de vez em quando, já eu só faço suco mesmo e meu filho também gosta, sobre plantar hum nunca tentei porque o povo fala que é difícil nascer quando a gente planta.*” Depois de agradecer a Maira por suas informações e os frutos do maracujá do mato retornei para minha casa na certeza de que

a cultura de coletar passada de pais para filhos garante a preservação da espécie do maracujá do mato.

Dona Julieta com todo carisma e simpatia, vende suas mercadorias sentada em uma cadeira ao lado do açougue das sete horas às onze da manhã e diz: *“gosto daqui, mas estou cansada ainda vou ficar aqui por dois a três anos pois ajudo meu irmão mais novo com remédios controlados.”* O irmão mais novo é quem ajuda na revenda e das frutas e verduras e disse, *“Eu nunca fui no mato tira maracujá minha fia só revendo é bem procurado e encomendado por gente de fora, eu tô indignada por se tratar de uma fruta difícil de ser encontrada e que as pessoas só querem pagar menos.”*

Dona Julieta continuava gritando aos fregueses com toda a alegria e ao mesmo tempo que debulhava feijão contava sobre sua vida, que comprava um quilo da fruta por dois reais e cinquenta centavos e vendia por cinco reais, mas as pessoas só queriam pagar entre dois e três reais, por isso falou que não estava valendo a pena. E que o maracujá do mato estava sendo retirado da caatinga antes do tempo, esverdeado e que estava pensando em abandonar o negócio devido à desvalorização da fruta nativa.

Figura 12 - Dona Julieta debulhando feijão em sua venda no mercado, ao lado do açougue municipal de São Raimundo Nonato, com frutas e verduras e maracujá do mato



Fonte: Maria do Carmo Brito.

5 O MARACUJÁ DO MATO EM SI

Portanto dentre as espécies nativas de frutas como umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), o cajueiro (*Anacardium occidentale*), o maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*). é a única espécie que não foi encontrado plantio na região São Raimundo Nonato Piauí, ou seja, e encontrados aleatoriamente na caatinga. A procura pelos frutos nativos traz grandes desafios principalmente para as pessoas que aproveitam o período da seca para fazer a coleta. As dificuldades começam pela distância e o acesso dentro da Caatinga fechada com ramas, galhos, arbustos e pontas de pau, animais peçonhentos, calor intenso, insetos venenosos dentre outros. Mas a coleta do fruto do maracujá do mato tem suas vantagens: depois que a Caatinga seca e as folhas caem os frutos são vistos de longe por sua cor verde e seu brilho é visto através da claridade do sol, depois que os frutos *in natura* são retirados e dependendo do seu armazenamento tipo em local fresco na sombra sua durabilidade pode passar de 30 dias.

A maioria dos frutos encontrados em árvores bem altas, onde animais como bovinos não alcançam. No entanto as pessoas que encontrarem primeiro fazem a extração dos frutos, motivo esse que são encontradas frutas pequenas sendo comercializadas em todos os pontos de venda da cidade. Tem variações de tamanhos e formatos e a cor de sua flor é roxo escuro.

Figura 13- Flores e frutos do maracujá do mato recém-nascidos, em Residência no Bairro Baixão daGuimar, em São Raimundo Nonato Piauí.



Fonte: Maria do Carmo Brito

5.1 O SABOR DA CAATINGA

O sabor da fruta do maracujá do mato encontrado na cidade de São Raimundo Nonato, no Piauí, tem características diferentes é um fruto que depois de coletado na Caatinga resiste vários dias sem nenhum tipo de conservação, tem um sabor ácido e marcante, a cor da casca de seu fruto é verde escuro e quando amadurece fica com a cor mais clara diferente do maracujá amarelo (*Passiflora edulis*,) conhecido pela população como maracujá peroba, encontrado na feira e mercados da cidade durante todo o ano trazido de outro estado. O suco do maracujá do mato é bem apreciado pela população principalmente por as pessoas mais velhas, ou seja, por elas terem o hábito de consumi-lo desde criança.

Figura 13 - Suco e frutos do maracujá do mato – IFPI/SRN



Fonte: Maria Do Carmo Brito.

Para Embrapa (2004), a espécie do maracujá do mato está se destacando como um produto de grande potencial comercial, comparado o umbuzeiro (*Spondias tuberosa Arruda*), o maracujá do mato por ser uma planta silvestre que produz sem agroquímicos, vem despertando o interesse dos agricultores familiares, que aproveitam a época para aumentar suas rendas, e as pequenas indústrias para a venda e fabricação de produtos, como mousses, licores, sucos, sorvetes e picolés a fruta também é importante para os animais silvestre da caatinga que se alimentam no período da produção.

Figura 14 - Mousse com geleia do maracujá do mato e fruta madura do maracujá do mato



Fonte: Maria Do Carmo Brito.

A experiência que tive durante dois anos, no estágio supervisionado não obrigatório do curso de Tecnologia em Gastronomia no Restaurante Institucional e Estudantil do IFPI -Campus São Raimundo Nonato, além do estágio me proporcionar aprendizado para um futuro profissional, foi onde tive a oportunidade de preparar geleias, mousses e sucos em grandes quantidades para as refeições dos alunos e observar o quanto o fruto do maracujá do mato era apreciados por eles.

Em 2017 no dia a dia do estágio pude observar, que chegava em pequenas quantidades aquele fruto de casca verde amarelada com sabor e aroma intenso bastante agradável, um fruto muito apreciado para o consumo natural, principalmente como suco, me chamou muito atenção porque foi a primeira vez que vi este fruto sendo utilizado como merenda escolar. Quando foi em 2018, no mês de janeiro, na Comunidade Nova Jerusalém vi aparecer as primeiras flores do maracujá do mato e comecei minha pesquisa de campo acompanhando o crescimento dos frutos que fica no ponto para coleta no final do mês de maio até o fim do mês de setembro no período de safra observei e acompanhei a chegada de grandes quantidades semanais dos frutos no refeitório do IFPI, além de frutas, verduras, hortaliças e outros alimentos também servidos em lanches e almoço, o fruto em formatos de vários tamanhos me chamou a atenção pela durabilidade que o fruto tem sem necessidades de refrigeração por aproximadamente 30 dias após a coleta, devido às grandes quantidades e também por motivo de férias dos alunos eram retirados as polpas com sementes dos maracujás do

mato, e colocados em sacos de plásticos transparentes de dois a três quilogramas e colocados para a refrigeração mantendo suas propriedades nutricionais.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na microrregião de São Raimundo Nonato a maior parte da população tem o hábito de consumir o fruto do maracujá do mato em formas de suco e utilizam as folhas em forma de chás como tranquilizantes. Existe outras formas de consumo que a pessoas poderiam se apropriar melhor como por exemplos: barrinhas de cereais, doce, geleia e polpa, até mesmos os agricultores que coletam e os que revendem poderiam se organizarem e juntos formarem uma cooperativa que pudessem produzir e vender todos esses produtos em um local no centro da cidade viabilizando o público local e os turistas que chegam e se hospedam no município em visita ao parque Nacional da Serra da Capivara.

Observa-se que na prática dos hábitos de coletar, consumir e até mesma da venda do fruto do maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*) na microrregião de São Raimundo Nonato, percebe-se a procura dessa fruta nativa pela população cada vez mais frequente e geralmente são encontras nas barracas e feiras e mercados da cidade, trazidas por famílias agricultoras que esperam esse período do final do mês de maio até o final do mês de outubro para poder coletar e vender esse fruto de cascas verdes e resistentes.

Portanto, as pessoas que trabalham em busca dessas frutas passam por dificuldades desde o momento da coleta com vestes inadequadas para adentrar na mata realizando um trabalho de riscos até a venda sem contar nos riscos devido à distância e locais totalmente isolados frequentados por caçadores de animais selvagens.

Dessa forma os coletadores do maracujá do mato poderiam juntos se organizarem numa gastronomia de subsistência para produzir seus próprios produtos em formas de sucos, geleia, doces, polpas, barras de cereais, saquinhos para chás utilizando as folhas e cascas ou mesmo produtos de higiene como sabonetes reaproveitando sementes que são jogadas no lixo quando são produzidos os sucos e vender todos esses produtos em um local no Centro da Cidade viabilizando o público local e os turistas que chegam e se hospedam na nossa Cidade em Visita ao parque Nacional da Serra da Capivara.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Robério Bôto de; GOMES, José Roberto de Carvalho. **Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea, Estado do Piauí**: diagnóstico do município de São Raimundo Nonato. Fortaleza: CPRM, 2004.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universal de Brasília, 2005.

BORRALHO, Henrique (org.) **Literatura, Filosofia, História e outras Linguagens**. São Luiz: Ed. UEMA; café & Lápis, 2016.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação**. In: Antropologia e nutrição: um diálogo. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

EMBRAPA. **Instruções técnicas da Embrapa Semiárido**. Folheto 61. Petrolina, 2004.

EMBRAPA. **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Brasília: Embrapa, 2006.

EMBRAPA. **Preservação e uso da Caatinga** / Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Semiárido [ABC da Agricultura Familiar]. Brasília: Embrapa, 2007.

EMBRAPA **Maracujá: o produtor pergunta, a Embrapa responde** [Coleção 500 perguntas, 500 respostas] Brasília: Embrapa, 2016.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

MELO, Claudio, Pe. **A pobreza piauiense: um tema para reflexão**. São Raimundo Nonato, 1976.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: 2 Ed. Senac, 2013.

OLIVEIRA, Viviane Scheren de. **A viabilidade de corredor ecológico em área de ocupação humana**: o caso do corredor ecológico Capivara-Confusões, no Piauí. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2008.

PESSOA, André. **Olhais a descoberta do Corredor Capivara-Confusões e sua história milenar**. Teresina: Halley S.A., 2021.