



Jiçara: frutos de resiliência em Guaraqueçaba (PR)

Natália dos Santos Esteves ¹
Marisete T. Hoffmann-Horochovski ²
Aparecida Camargo ³

RESUMO

Este artigo aborda a utilização da espécie juçara (*Euterpe edulis Mart.*), planta nativa da Mata Atlântica, no município de Guaraqueçaba, litoral norte do Estado do Paraná, Brasil. Na região, a palmeira, originalmente conhecida como jiçara, é importante tanto para a preservação do meio ambiente quanto para a sobrevivência material de diferentes comunidades tradicionais, especialmente as rurais. Por meio da oralidade, história de vida e da observação participante foi possível conhecer diversas possibilidades de aproveitamento da jiçara, inclusive a prática do despulpamento artesanal realizada por morador da região. Os principais resultados apontam para uma dupla eficácia do fruto, utilizado tanto para alimentação humana com os sucos e derivados da polpa, quanto para o processo de germinação das sementes que são devolvidas à terra após a prática do despulpamento e, por consequência, promovem resiliência ambiental e social.

Palavras-Chave: Jiçara; Prática de Despulpamento; Resiliência.

¹ Psicóloga; Mestranda em Desenvolvimento Territorial Sustentável- Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral. nat_psico@hotmail.com

² Doutora em Sociologia (UFPR). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná. marisetehh@gmail.com

³ Mestre em Turismo – Universidade Federal do Paraná. mtacida@gmail.com

A juçara (*Euterpe edulis Mart.*), é uma planta nativa da Mata Atlântica – originalmente denominada jiçara na região de Guaraqueçaba (PR), local que permitiu o desenvolvimento deste trabalho –, conhecida tanto pelo uso tradicional da palmeira para a produção de ripas e caibros para construção, quanto como alimento retirado pelos palmiteiros (extratores de palmito) e comercializado em grandes centros urbanos (Rede Juçara⁴ 2015). A extração de palmito, difundida pelas fábricas de palmito com a produção em conserva, colocou a palmeira na lista de espécies em extinção no Brasil e, mais especificamente, na Mata Atlântica. Todavia, embora o consumo seja grande, surgiram diferentes movimentos, como associações e Organizações não governamentais (ONGs), que visam garantir a manutenção da espécie com projetos de repovoamento da floresta. Mas isso não é uma tarefa fácil, tampouco rápida, devido as próprias características da planta. A palmeira leva de seis a dez anos para atingir o estágio adulto e para sua reprodução natural é necessária uma grande abundância de frutos, que servem de alimento para muitas espécies de animais silvestres, os quais são responsáveis por realizar a dispersão das sementes (Rede Juçara 2015).

A juçara possui, assim, importância ecológica que lhe confere um status enquanto estratégia para conservação do bioma Mata Atlântica, principalmente em algumas regiões, como no caso de Guaraqueçaba, caracterizada como Área de Preservação Ambiental (APA) através do Decreto nº 90.883/85, que está localizada no litoral norte do Paraná. Ademais, possui igualmente importância econômica, posto que apresenta uma considerável participação nas atividades desenvolvidas pelas comunidades tradicionais que visam a sobrevivência material, principalmente nas rurais. Muitas delas, incentivadas por interesses das indústrias na região, se dedicavam à extração e venda de palmito, até a prática se tornar ilegal, quando da entrada da espécie na lista de espécies ameaçadas de extinção (Diegues 2008).

Este artigo se debruça sobre essas questões, procurando atentar para as formas que comunidades rurais de Guaraqueçaba encontraram para garantir a sobrevivência, mantendo o uso da planta, rica em nutrientes, na alimentação e na sustentabilidade territorial. Metodologicamente, utiliza a história de vida e a observação participante como instrumentos que permitem não só atingir o objetivo delineado, como também registrar saberes tradicionais e práticas de resiliência. São justamente esses saberes e práticas que são apresentados nos resultados.

⁴ A Rede Juçara (2015) é uma articulação de organizações e produtores que trabalham com o uso sustentável da Palmeira Juçara (*Euterpe Edulis Mart.*) nos estados do RS, SC, PR, SP, RJ, MG e ES. Seu principal foco é o desenvolvimento das cadeias produtivas da polpa dos frutos e das sementes, aliadas à conservação da espécie, tendo como principais protagonistas agricultores familiares e comunidades tradicionais na Mata Atlântica.

O CAMPO

Guaraqueçaba (Figuras 01 e 02), de acordo com dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), é o maior município do litoral em extensão territorial com 3.134 km², e o menor em população com aproximadamente 7.871 mil habitantes. O difícil acesso e a distância dos grandes centros de atividade política, torna o município muitas vezes relegado a segundo plano e pouco atendido em suas necessidades sociais (Camargo 2015). O que pode ser percebido no próprio IDH – Índice de Desenvolvimento Humano do município, que é de 0,587, o menor da região litorânea e um dos menores do Paraná, que apresentou, em 2010, um IDH de 0,749 (IPARDES 2016).

Esta região é extremamente rica em natureza conservada, apresentando um dos últimos remanescentes de floresta Atlântica de faixa contínua. Nela se sobrepõe áreas de preservação Federal, Estadual e Municipal, como o Parque Nacional (PN) de Superagui, Área de Relevante Interesse Ecológico (ARIEs), Áreas de Proteção Permanente (APP) e Reserva Particular de Patrimônio Natural (RPPN), entre outras (Bazzo 2014).

Figura 01. Localização do Litoral Norte - Estado do Paraná



Fonte: IPARDES 2001.

Figura 02. Localização do Município de Guaraqueçaba no Litoral do Paraná



Fonte: IPARDES 2001.

A Área de Proteção Ambiental (APA) de Guaraqueçaba contempla a extensão continental, costeira e estuarina da região, cuja diversidade abriga número considerável de espécies endêmicas e ameaçadas, entre elas a jiçara. Conforme a Lei nº 6.902, de 27 de abril de 1981, que instituiu as áreas protegidas, o objetivo principal é “a preservação da biodiversidade, dos recursos naturais, e ainda do patrimônio cultural associados ao uso sustentado desses recursos” (IPARDES 2001 p. 3).

Embora a composição ecológica, social e cultural estejam associadas, a criação dessas áreas iniciou com a influência da concepção preservacionista – relacionada a ideia de “natureza intocada” –,

que defende que as comunidades não poderiam continuar a existir nesses locais, uma vez que se deve preservar e “proteger” a biodiversidade de toda e qualquer intervenção humana (Diegues 2008).

De forma geral, a concepção preservacionista propiciou ao longo das últimas décadas, uma onda de criação de parques e reservas e, por extensão, um decorrente processo de migração dessas comunidades de seus territórios de origem para outras localidades. Nesse sentido, ao se referir as áreas de proteção ambiental no Brasil, Diegues (2008) afirma que:

O número de áreas protegidas passou de 15 milhões em 1985 para mais de 130 milhões de hectares em 2007, e já ocupam cerca de 15,2% do território nacional e cerca de 20% da Amazônia (ICM, 2008) com implicações não somente ecológicas, mas também sociais, culturais e geopolíticas (Diegues 2008 p. 20).

Desde a implantação e instituição da Área de Proteção Ambiental (APA) em 1981, inúmeras transformações ocorreram na região de Guaraqueçaba, bem como foram muitos os impactos sofridos pelas comunidades em relação aos seus territórios de origem e manutenção de seus modos de vida.

No que diz respeito especificamente ao objeto deste estudo, a juçara ou jiçara, é importante fazer duas considerações. A primeira delas se refere ao fato de Guaraqueçaba estar inserida na região que concentra o maior número de palmeira juçara, de acordo com dados do Centro Nacional de Conservação da Flora (CNCFLORA 2016). A concentração é evidenciada nas áreas mais avermelhadas, qual seja, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo.

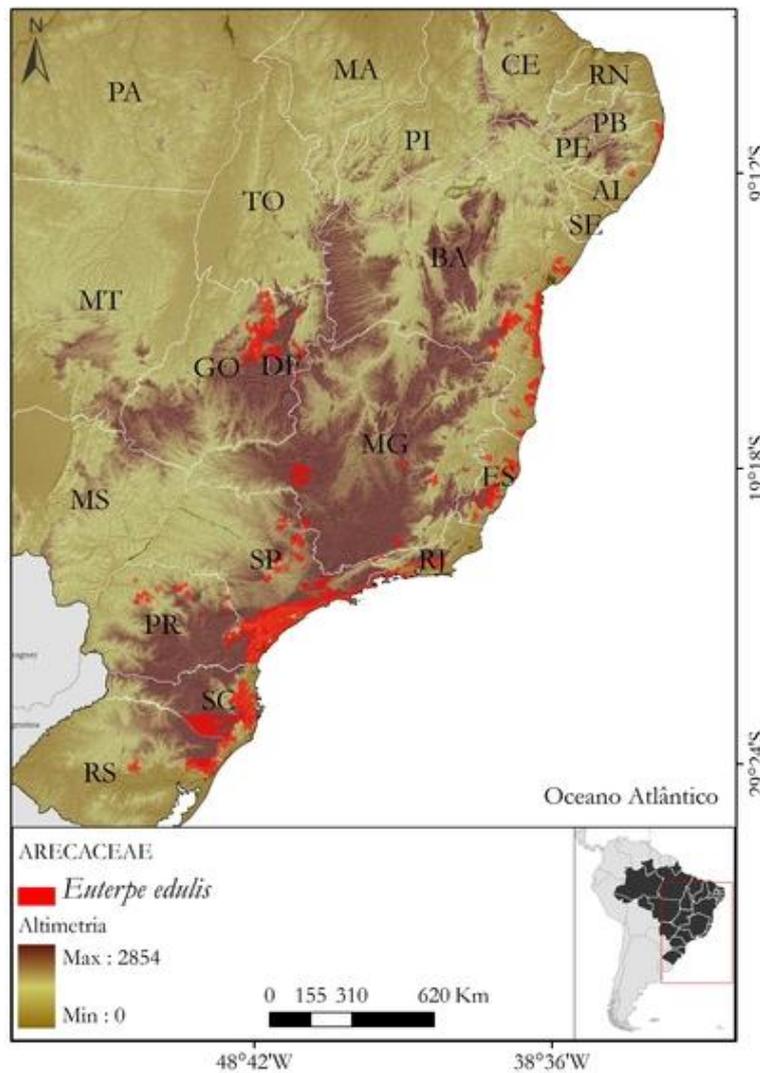
A segunda observação está relacionada com a ação por parte das autoridades legais de proibição do corte para utilização do palmito, prática que os nativos já haviam “adotado” como natural, através da possibilidade de comércio com as indústrias desse setor. Com a proibição, começou a ocorrer ações de reflorestamento, por meio dos movimentos ambientais e suas organizações, e a opção por outras espécies para produção agrícola, como o palmito pupunha e a palmeira real, bastante utilizadas atualmente.

Não obstante, esse não foi um processo fácil. A ilegalidade de práticas consideradas normais pelos antigos moradores – entre as quais a de extração de palmito – abala as relações tradicionalmente construídas. Os conflitos entre comunidades tradicionais e áreas de preservação ambiental se tornam recorrentes. As consequências são inúmeras: migrações para outras cidades, em especial para a periferia de Paranaguá, em busca de novas oportunidades; mudança de atividade de subsistência que condiga com as regras ambientais; resistências e resiliências que faz com que antigas práticas e modos de vida dessas comunidades perdurem e se transformem, contribuindo com a manutenção dessas florestas.

Posto isso, o intuito aqui é refletir sobre diferentes olhares e contextos, tendo em vista a sustentabilidade e a singularidade deste território, considerado aqui como um espaço geográfico que

abriga um grupo específico que compartilha uma memória coletiva e uma paisagem construída. Little (2015) destaca que a sustentabilidade, presente nos diferentes grupos tradicionais, reflete os “modos de utilização extensiva do ecossistema que permitem sua regeneração. São modos de adaptação fundamentados no uso de recursos renováveis em vez de recursos não renováveis que se esgotam após um só uso. Em muitos casos, essas experiências são uma revalorização de práticas tradicionais” (Little 2015 p. 137).

Figura 03. Mapa de Distribuição da Palmeira Juçara (*Enterpe edulis*)



Fonte: CNCFLORA 2016.

Destarte, este estudo procura pensar sobre a utilização da polpa do fruto da espécie jiçara para alimentação humana, por meio de histórias de vida de três moradores⁵ da região – doravante

⁵ Vale ressaltar que um morador é nativo do Puruquara, comunidade de Guaraqueçaba, e está elaborando um livro de memórias - “Minha história, minha vida” - que destaca histórias, contos e casos da região. Os outros dois vivem em

denominados morador nativo, artesão e professor –, que são atores estratégicos, seja para demonstrar o fazer artesanal, seja para apresentar as práticas e saberes das comunidades tradicionais. Cada qual, teve uma contribuição singular no tecer coletivo destes fios. Tecer que foi apoiado em autores como Bosi (2001), Hoffmann-Horochovski (2008) e Cordero (2012), que trazem contribuições metodológicas acerca da pesquisa qualitativa que utiliza a oralidade, por meio de entrevistas não estruturadas e histórias de vida, e a observação cuidadosa para melhor compreender e analisar a realidade.

É importante sublinhar que esses procedimentos metodológicos permitem conhecer as pessoas e o seu mundo vivido e percebido. Na construção do conhecimento, a escuta é um instrumento essencial. Bosi (2001) atenta para a capacidade de “escutadores infinitos” em seu trabalho sobre memórias de velhos, pois a escuta reverbera a capacidade de narrar, estando intrinsecamente relacionada à capacidade de lembrar. Estes elementos contribuem para o processo de ensino e aprendizagem nas tradições dos saberes, bem como nas transformações das mesmas.

Através da história de vida é possível perceber “os fios” da memória coletiva da comunidade (Bosi 2001), bem como os registros históricos do território, cumprindo desse modo um papel sociocultural que possibilita conhecer as crenças, os saberes e fazeres que constituem parte do cotidiano dessas pessoas. São “reconstruções, realizadas a partir dos referenciais do tempo presente, que traduzem o entrelaçamento entre passado e futuro e entre individual e coletivo” (Hoffmann-Horochovski 2008 p. 137).

Nesse sentido, Cordero (2012) afirma que: “Al mismo tiempo, las historias de vida conforman una perspectiva fenomenológica, la cual visualiza la conducta humana, lo que las personas dicen y hacen, como el producto de la definición de su mundo” (Cordero 2012 p. 50). Ouvir, observar, descrever e analisar como a jiçara é utilizada na região de Guaraqueçaba e como ela pode ser pensada como fruto da resiliência: no fazer artesanal, na alimentação humana e na possibilidade de reflorestamento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O termo jiçara aqui utilizado – e não juçara como comumente grafado – retrata a forma originalmente utilizada na região em foco que, nosso entendimento, deve ser registrada e, quiçá, preservada. O narrador desse enredo é professor e morador da comunidade quilombola do Batuva, região rural do município de Guaraqueçaba, que explicou que o termo era utilizado pelos antigos moradores e que atualmente poucos o conhecem, quase caindo em desuso.

comunidades da região há muito tempo, Rio Verde e Quilombola do Batuva, exercendo respectivamente as atividades de artesão e professor. Este inclusive já publicou sua biografia junto a Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral.

A palmeira jiçara dá cachos e frutos em abundância, conforme relato de outro narrador, o nativo da região, que está escrevendo um livro. Os cachos, quando desabrocham em flor, são ricas fontes de pólen que atraem abelhas e outras espécies de insetos, bem como seus frutos que são apreciados por várias espécies de pássaros como jacutinga (*Aburria jacutinga*), jacuguaçu (*Penelope obscura*), tucanos (*Ramphastidae*), saripocas (*Selenidera*), surucuás (*Trogon surrucura*), arapongas (*Procnias*), gralhas em geral, e sabiás (*Turdos*). Alguns destes engolem e regurgitam as sementes, processo responsável pela germinação das mesmas, que ao retornarem para terra, nascem e contribuem para a manutenção e preservação da espécie. Aqueles pássaros que não podem engolir e regurgitar as sementes se alimentam apenas da polpa. Os frutos que caem no chão servem de alimento para algumas espécies terrestres, como os macucos, jaós, inhambús, urús,⁶ entre outros. Outras espécies, denominadas de “caças”, como a paca (*Cuniculus paca*), o cateto (*Tayassu tajacu*), os esquilos (*Sciuridae*) e outros roedores também se alimentam dos frutos que caem no chão, contribuindo positivamente para a conservação da jiçara (Amadeu 2015, Wikiaves 2015).

Os frutos podem igualmente ser utilizados para alimentação humana, de modo a garantir a permanência da planta em suas áreas de origem, conforme a retirada de alguns cachos para o despulpamento artesanal, já que os mesmos costumam ser abundantes, o que se apresenta como estratégia ao risco de extinção, uma vez que não é necessário o corte (Porrelli 2013).

A possibilidade de utilização da polpa destes frutos para a alimentação humana é relevante, tendo em vista as características nutricionais riquíssimas e parecidas com as do açaí do norte (*Euterpe Oleracea*), que são bem conhecidas. A polpa da jiçara também é fonte de minerais, como cobalto, magnésio, cobre, zinco, ferro, manganês e molibdênio, sendo que o consumo de apenas duzentos gramas do produto é capaz de suprir a necessidade de ingestão diária desses minerais em pessoas adultas. Além da capacidade antioxidante, auxiliando na prevenção e no combate a doenças cardiovasculares, neurológicas, entre outras. Seu consumo pode ser variado: sucos, sorvetes, bolos, pães, ou com cereais e frutas como é servido o açaí, e ainda em composição de pratos salgados em molhos para frango, peixe, carnes, macarrão, entre outros (Porrelli 2013).

Tradicionalmente, conforme os relatos do morador nativo, as comunidades da região utilizavam essa espécie de planta nativa apenas para o uso das ripas e caibros para construção. Posteriormente, como já dito em linhas introdutórias, adotou-se a prática advinda do corte para abastecer as indústrias de palmito, colocando-a em risco de extinção. Com a criação da Área de

⁶ Os macucos (*Tinamus solitarius*), assim como os jaós (*Crypturellus undulatus*), e inhambus-chororó (*Crypturellus parvirostris*) são aves terrestres da família Tinamidae e alimentam-se de frutos e sementes caídos no chão. Os urú (*Odontophorus capueira*) é uma ave galiforme da família Odontophoridae, mas que também se alimenta dos frutos. (www.wikiaves.com.br).

Preservação Ambiental de Guaraqueçaba, proíbe-se o corte, implicando diretamente nos modos de vida dessas populações.

As comunidades tradicionais, antes alvo dos interesses industriais e comerciais, agora passam a ter maiores dificuldades de subsistência, diante das inúmeras restrições referentes aos modos de vida tradicionais, de cultivo e manejo da terra, bem como de caça. De acordo com Diegues (2008), este fato desencadeou um processo em que muitas famílias abandonaram seus territórios de origem, que se tornaram alvo de especulações por parte de organizações públicas e privadas, em nome da preservação ambiental.

Todavia, as comunidades tradicionais têm demonstrado que podem conviver em harmonia com a natureza, além de serem importantes para garantir a continuidade das florestas, transmitindo saberes e fazeres geracionalmente. Nesse sentido, o presente estudo procura atentar para a importância de resgatar e registrar antigos costumes e práticas dessas comunidades, bem como de entender as transformações recentes, como é o caso da prática artesanal de despulpamento, que atuam positivamente na promoção da resiliência, ambiental e social. O diálogo entre antigas e novas práticas é fundamental quando se trata da sobrevivência material dessas comunidades, bem como da manutenção de suas identidades.

O artesão, que vive há mais de trinta anos em comunidade rural de Guaraqueçaba, foi um mestre na arte de lembrar e narrar (Hoffmann-Horochovski 2008) e possibilitou um melhor entendimento da prática de despulpamento, posto que trabalha com ela. Produtor de polpa da jiçara e semeador compulsivo das sementes, é grande conhecedor de saberes relacionados a essa espécie nativa da Mata Atlântica.

Moro em Guaraqueçaba há 38 anos, vim para cá em busca de uma vida alternativa. Trabalho com artesanato e agricultura artesanal. Cultivo frutas permanentes silvestres como pitanga, cambucá, vapurungo, murta, bacupari entre outras e também as tradicionais como banana, laranja, mamão, goiaba, abacate entre outras. Atualmente trabalho com pão artesanal, banana passa, ervas medicinais e na época do fruto da jiçara faço suco da polpa (Artesão).

O registro de suas atividades em poucas palavras, retrata elementos e aspectos importantes no que se refere ao modo de vida da comunidade local, na medida em que fornece um panorama das frutas nativas, indicando algumas possibilidades de uso e comercialização das mesmas.

No caso específico da jiçara, o morador relata que faz suco da polpa, revelando um novo modo de utilizar a espécie na região e de promover resiliência, aproveitando da abundância dos frutos, juntamente com a estratégia de replantio das sementes que após o despulpamento são devolvidas para terra.

Para os autores Grotberg, Mellilo e Ojeda (2005), o papel da resiliência não é apenas fazer com que o indivíduo supere as adversidades, mas que tenha capacidade de enfrentar e se fortalecer diante das situações adversas e, com isso, possa se transformar. Nesse sentido entende-se também a promoção da resiliência comunitária, enquanto a capacidade que grupos ou comunidades têm de se apropriar de recursos naturais e culturais que existem em seus ambientes com o intuito de enfrentar os desafios gerados pelos novos condicionamentos sociais.

Além dessas características, transformações positivas, como demonstradas através do fazer artesanal, podem gerar na comunidade um sentimento de pertencimento, também considerado um fator de promoção da resiliência (Grotberg, Mellilo & Ojeda 2005).

Essa discussão remete a própria concepção dos saberes tradicionais. Cunha (2007) afirma que, ao contrário do que está presente no senso comum, o conhecimento tradicional não consiste num “acervo fechado transmitido por antepassados e a que não vem ao caso acrescentar nada. Nada mais equivocado. (...) reside tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores. Processos. Modos de fazer. Outros protocolos” (Cunha 2007 p. 78). Ou seja, o saber/fazer tradicional utiliza o acervo construído e transmitido geracionalmente, mas inova diante os desafios impostos pela realidade. Assim como o conhecimento científico, em que pesem inúmeras diferenças, o conhecimento tradicional procura entender, explicar e agir sobre o mundo. Ambos os conhecimentos são “obras abertas, inacabadas, sempre se fazendo” (Cunha 2007 p. 78). O diálogo entre eles promovem inúmeras possibilidades, entre as quais a valorização de práticas e ações que visam o desenvolvimento social e ambiental de maneira integrada⁷.

Considerando as problemáticas territoriais da região, a utilização do fruto com o despulpamento compreende ainda características de sustentabilidade, conforme Leff (2011), tendo em vista que este princípio surge no contexto da globalização, registrando um limite e sinal de reorientação do processo civilizatório, em que a crise ambiental anuncia o questionamento à racionalidade e paradigmas teóricos que legitimaram o crescimento econômico que negou a natureza até então.

A sustentabilidade nesta lógica contempla a ação e a integração do homem com a natureza, refletindo através de práticas que “permitem satisfazer as necessidades da população atual sem comprometer a capacidade de atender as gerações futuras” (Leff 2011 p. 19).

⁷ A Etnobotânica é um exemplo interessante nesse sentido, pois considera em suas pesquisas o uso e o significado cultural das plantas medicinais nos diferentes grupos sociais, a exemplo dos trabalhos de Maciel e Guarim Neto (2006) e Pasa (2011).

A utilização do fruto para alimentação humana, além de atender em partes as necessidades nutricionais da população, pode ser também uma possibilidade de geração de renda, diferindo da prática do corte da palmeira para consumo do palmito, pois permite que a espécie continue no mesmo lugar. O artesão narrador relata o processo como esse novo modo de utilização foi se desenvolvendo até a possibilidade de comercialização do suco:

A princípio foi como uso medicinal no combate à anemia, posteriormente veio pesquisa em relação ao despolpamento do fruto como alimento e a semente para muda. Aí veio um grupo da EMBRAPA⁸ capacitar neste despolpamento do fruto e informações nutricionais comparativas em relação ao Açaí do Norte. Desde então, a partir de 2008 nunca mais deixei de coletar o fruto, em 1994 foi quando fiz uso como remédio, nesta era fervido o fruto e aí perdia o potencial germinativo. Com a EMBRAPA, aprendemos a despolpar sem perder o poder germinativo e esta empresa apresentou o potencial nutricional do jiçara como superior ao açaí (Artesão).

O poder germinativo ao qual se refere relaciona-se com a quebra de dormência que o narrador nativo relatou, através dos pássaros que se alimentam do fruto e depois regurgitam a semente, devolvendo-a para terra, sendo este processo responsável pela germinação da mesma.

Alguns relatos sobre a época em que iniciou os movimentos de reflorestamento e instituição da Área de Proteção Ambiental (APA) em Guaraqueçaba apontam que “aproximadamente nos anos de 1980 chegaram toneladas e mais toneladas de sementes de jiçara, mas não se sabia como que iam fazer passar todas aquelas sementes pelos estômagos dos pássaros para acontecer a quebra de dormência para germinarem”, e foram “jogadas de qualquer maneira dentro da mata”. O morador nativo conta que chegou a realizar algumas experiências com sementes e a maioria nem germinaram, e as que germinaram “não encontraram forças para crescer e morreram ali mesmo, igual um pinto quando não consegue sair da casca do ovo e morre” (Amadeu 2015).

Na prática artesanal do despolpamento do fruto, o artesão enfatiza alguns cuidados quanto ao processo de quebra de dormência, proporcional ao de regurgitação dos pássaros, para que as sementes possam ser devolvidas para a terra, podendo germinar e garantir o cultivo e reflorestamento.

Inicia na recolha do fruto maduro da jiçara, (Figura 04) daí são selecionados os grãos, lavado e deixado de molho em uma água numa temperatura de 40 graus por aproximadamente 40 minutos a uma hora. Na sequência coloca as sementes dentro de um saco de algodão alvejado e vai sovando elas até que elas soltem a polpa, na medida que ela solta a polpa vai hidratando em média de um para um, quando obtém-se uma polpa concentrada, e se colocar dois para um ainda se tem uma boa polpa (Figura 05). Ensaca-se esta polpa e congela o mais rápido possível de forma que não perca as características, pois uma vez despolpada ela entra em oxidação muito rapidamente alterando cor, sabor e propriedades nutritivas. (Artesão).

⁸ A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) foi criada em 26 de abril de 1973 e é vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). www.embrapa.br

Figura 04. Coleta do Fruto da Jiçara



Foto: Camargo 2015.

Figura 05. Despulpamento Artesanal



Foto: Camargo 2015.

Importante ressaltar que a espécie não dá frutos o ano todo, mas só de “*março a abril e dependendo do ano em virtude de condições climáticas até maio*” (Artesão), na região estudada.

Nesse contexto a utilização da jiçara para alimentação humana reflete o ecodesenvolvimento conforme Sachs (2007). Tal conceito tem como premissa a potencialização dos territórios e o melhor uso possível dos recursos disponíveis, pressupondo uma preocupação com o meio ambiente e com o social, integrando o ser humano em sua totalidade. Desta maneira, contribui parcialmente com as

necessidades da população local, no que se refere à potencialidade nutricional que pode ser incluída na alimentação, gerando ainda a possibilidade de comercialização da polpa e seus derivados.

No caso do artesão, a lida com o produto e a consequente comercialização ocorreu de modo simples: “*ao fazer o suco, fui oferecendo no mercado para as pessoas, após fui descobrindo os diferentes usos culinários e as diferentes maneiras de fazer a jiçara tanto doce como salgada*” (Artesão). Assim suas possibilidades no mercado local foram ampliadas, tendo em vista que atualmente na comunidade ele é o único a realizar a prática do despulpamento e que seus produtos por assim dizer, são bastante apreciados.

Essas diferentes possibilidades de preparação de produtos derivados da polpa e sua capacidade de comercialização podem e devem promover reflexões aprofundadas que apontem alternativas de sobrevivência material para as comunidades, posto que os frutos são abundantes na região. Sem contar que a prática em foco contribui positivamente com a biodiversidade, através da retirada dos frutos sem a necessidade do corte e do replantio das sementes germinadas, de modo a integrar homem e natureza.

Esse processo de integração está relacionado com a sustentabilidade social e ambiental, conforme Sachs (2007). De acordo com o autor “a responsabilidade das sociedades humanas em proteger a biodiversidade e cuidar da natureza como parte da co-evolução da sociedade e da biosfera, na qual a história natural e a história humana se entrelaçam” (Sachs 2007 p. 260).

Simbolicamente, o entrelaçamento entre natureza e cultura, história natural e história humana, está presente na prática do despulpamento. Artesanalmente, o suco é preparado para a alimentação familiar e para a comercialização em pequena escala, garantindo meios para a subsistência e contribuindo, na perspectiva de Sachs (2007), para a sustentabilidade social e, por extensão, para o desenvolvimento local.

Dito isso, reforçamos que essa pesquisa não pretendeu estudar especificamente essas estratégias de sustentabilidade e desenvolvimento local, embora considere importante o reconhecimento e promoção de práticas como esta, que podem vir a desdobrar-se em meios de potencializar a economia através do desenvolvimento territorial da região.

BREVES CONSIDERAÇÕES

Este trabalho teve como objetivo refletir sobre a utilização do fruto da espécie jiçara, aqui denominada jiçara, em comunidades rurais do município de Guaraqueçaba, litoral norte do estado do Paraná. Metodologicamente, a história de vida e a observação participante, o ouvir e o observar, propiciaram a coleta de dados e permitiram as discussões aqui apresentadas. Tal escolha vai ao encontro da constatação de que na região predomina uma cultura da oralidade, que permite a

transmissão do saber/fazer tradicional de geração a geração. Tal cultura faz parte do patrimônio de inúmeras comunidades tradicionais espalhadas no mundo, no Brasil e no litoral paranaense, representando uma diversidade nos modos “de vida, linguagem e formas de apropriação de território” (Diegues 2015 p. 147).

Por meio da oralidade foi possível atentar para as diferentes possibilidades de uso da jiçara, bem como para a prática de despulpamento artesanal como meio de promoção da resiliência, social e ambiental. Considera-se que a mesma atinge os resultados esperados, conforme os relatos dos narradores, que são em essência resilientes, com seus saberes e fazeres, em especial por conviverem com problemáticas que atingem seus modos de vida, no que se refere ao conjunto econômico, ecológico, social e cultural da região.

Quanto à utilização do fruto, é importante afirmar que corresponde a promoção da resiliência, pois conforme Max-Neef (2012) a satisfação das necessidades fundamentais: ser, ter, fazer, estar, e as necessidades de subsistência de saúde e bem-estar estão intrinsecamente relacionadas com o meio ambiente e os modos de vida. Considerando que a polpa dos frutos pode suprir em partes às necessidades nutricionais, e o fazer artesanal do despulpamento contribui positivamente com a biodiversidade e estratégia de reflorestamento, ampliando os horizontes de uma determinada comunidade ou região, para além da lógica do crescimento industrial.

Por fim, essa pesquisa ao trazer dados dos benefícios da utilização do fruto da jiçara para alimentação humana apresenta o mesmo como uma possibilidade de manejo sustentável para estas comunidades. Além de alimento, o fruto pode ser forma de renda e conservação da espécie através das sementes que são devolvidas para a terra. Por fim, este manejo recupera interações com a fauna, cuja função ecológica contribui para a conservação do ecossistema.

REFERÊNCIAS

- Amadeu J 2015. *Minha história minha vida*. Mimeo, Guaraqueçaba.
- Bazzo J. Mato que vira mar, mar que vira mato: O território em movimento na vila de pescadores da Barra do Ararapira (Ilha do Superagui, Guaraqueçaba, Paraná). [cited 2014 Sep. 02]. Available from: http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/25034/Dissertacao_VersaoFinal_JulianeBazzo.pdf?sequence=1 .
- Bosi E 2001. *Memória e Sociedade, lembranças de velhos*. Companhia das Letras, São Paulo.
- Camargo A 2015. *Da Terra ao mar: Turismo de Base Comunitária no espaço vivido de Superagui – Guaraqueçaba, Paraná*. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Turismo, Setor Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

CNCFLORA (Centro Nacional de Conservação da Flora). *Avaliação de risco de extinção Euterpe edulis Mart.* [cited 2016 Sep. 06]. Available from: <http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/ptbr/profile/Euterpe%20edulis>.

Cordero CC. Histórias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. *Revista Griot*. Disponível em: <http://revistagriot.uprrp.edu/archivos/2012050104.pdf> Acesso em: 08/04/2016

Cunha MC 2007. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. *Revista USP*, São Paulo 75:76-84.

Diegues AC 2008. *O mito da natureza intocada*. Ed. Hucitec, São Paulo.

Diegues AC 2015. Territórios e comunidades tradicionais. *Conferência Guaju*, 1(2):144-149.

EMBRAPA. *Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária*. [cited 2016 Nov. 23]. Available from: <http://www.embrapa.br>.

Gonçalves I 2013. Minha Triste Alegre História de Vida. In SJF Ferrari (org.) *Educação do Campo: minha triste alegre história de vida*. Editora UFPR Litoral, Matinhos.

Grotberg EH 2005. Introdução: Novas tendências em resiliência. In: A Melillo, ENS Ojeda (Org.). *Resiliência: descobrindo as próprias fortalezas*. Artmed, Porto Alegre.

Hoffmann-Horochovski MT 2008. *Memórias de Morte e outras Memórias: Lembranças de Velhos*. Tese de Doutorado, Sociologia, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

IPARDES (Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social) 2001. *Zoneamento da Área de Proteção Ambiental - APA de Guaraqueçaba*.

IPARDES (Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social). Municípios e regiões: Perfil dos municípios. [cited 2016 Mar. 19]. Available from: <http://www1.ipardes.pr.gov.br>.

Leff E 2011. *Saber Ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder*. 8.ed. Vozes, Petrópolis, RJ.

Little P 2015. Desenvolvimento territorial sustentável: desafios e potencialidades para o século XXI. *Conferência Guaju* 1(2):127-143.

Maciel MRA, Guarim Neto G 2006. Um olhar sobre as benzedeadas de Juruena (Mato Grosso, Brasil) e as plantas usadas para benzer e curar. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* 1(3):61-77. [cited 2016 Nov. 24]. Available from: www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v1n3/v1n3a03.pdf.

Max-Neef MA 2012. *Desenvolvimento à Escala humana: Conceção, aplicação e reflexões posteriores*. Edifurb, Blumenau.

Pasa MC 2011. Saber local e medicina popular: a etnobotânica em Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* 6(1):179-196. [cited 2016 Nov. 24]. Available from: <http://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v6n1/a11v6n1.pdf>.

Porrelli P 2013. Métodos que conservam a qualidade da polpa da Juçara. 4 de Julho de 2013. Agência USP de Notícias. [cited 2016 Mar. 20]. Available from: <http://www.usp.br/agen/?p=144148>.

Rede Juçara. A Palmeira. [updated 2015; cited 2016 Mar. 19]. Available from: <http://www.redejucara.org.br/site/conteudo?pid=12&id>.

Redejucara.org.br [homepage on the Internet]. Rede Juçara. [updated 2015; cited 2016 Mar. 19]. Available from: <http://www.redejucara.org.br/>.

Rogez H 2000. *Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Conservação*. EDUFPA, Belém.

Sachs I 2007. *Rumo à socioeconomia: teoria e prática do ecodesenvolvimento*. Cortez, São Paulo.

Wikiaves.com.br [homepage on the Internet]. A enciclopédia das aves do Brasil. [cited 2016 Nov. 23] Available from: <http://www.wikiaves.com.br>.

Jiçara: resilience fruits in Guaraqueçaba (State of Paraná)

ABSTRACT

This article discusses the use of the juçara (*Enterpe edulis Mart.*), a native plant of the Atlantic Forest abundant in the region of Guaraqueçaba, in the north coast of state of Paraná, Brazil. In this region the palm tree originally known as *jiçara* is important both for environmental preservation and for material survival of different traditional communities, especially the rural ones. By means of orality, life history, and participant observation it was possible to know many possibilities of using *jiçara*, including the practice of artisanal pulping performed by local residents. The main results point out a dual efficiency of the fruit used both for human consumption with juices and products of pulp as well as for the process of germination of seeds that are returned to the ground after the practice of pulping and therefore promoting social and environmental resilience.

Keywords: Jiçara; Pulping Practice; Resilience.

Submissão: 25/09/2016

Aceite: 28/11/2016