

Técnicas de conservação de alimentos por salga como prática de saberes tradicionais da Comunidade Murutinga, Abaetetuba – Pará

 Ana Paula Vilhena Farias¹,  Yomara Pinheiro Pires²,  Lourivaldo da Silva Santos³,  Marcos César da Rocha Seruffo⁴,  Manoel Leão Lopes Júnior⁵
^{1, 2, 4} Universidade Federal do Pará - UFPA. Campus de Castanhal - Centro Multidisciplinar de Educação Continuada. Avenida Maximiliano Porpino da Silva, 1000, Centro. Castanhal - PA. ^{3, 5} Universidade Federal do Pará - UFPA.

Autor para correspondência/Author for correspondence: paulansfatima@gmail.com

RESUMO. Os conhecimentos tradicionais foram por bastante tempo o único modo de ensino e fonte de renda para muitos indivíduos, proporcionando a sobrevivência. Com o advir da modernidade a técnica de salga de alimentos perdeu espaço para o sistema de refrigeração e congelamento de alimentos, porém esses saberes são de suma importância para manter viva a cultura e identidade de comunidades, como a Murutinga, do município de Abaetetuba, Pará. Esta produção possui como proposta conhecer o processo utilizado para salga dos alimentos, além de analisar como esse conhecimento foi adquirido, e a sua importância para as futuras gerações. Dentre os procedimentos adotados, buscou-se relatos de moradores antigos descrevendo os métodos utilizados para conservação alimentos como carne, peixe e camarão por intermédio da salga, realizando simultaneamente o estudo bibliográfico a fim de abordar e subsidiar a análise dos processos bioquímicos inerentes desses. Os resultados mostram que ainda há uma forte presença desses saberes tradicionais na localidade investigada, de modo que a prática da salga ainda vem sendo executada nesta, com ênfase também no empenho dos mais velhos em propagar essa prática para os jovens da comunidade.

Palavras-chave: saberes tradicionais, salga de alimentos, educação do campo.

Salt food conservation techniques as a practice of traditional knowledge from the Community of Murutinga, Abaetetuba – Pará

ABSTRACT. Traditional knowledge has for a long time been the only way of teaching that was a source of income for many and provided for their survival. With the advent of modernity, the technique of salting food has lost space for the food refrigeration and freezing system, but this knowledge is of paramount importance to keep alive the culture and identity of communities, such as Murutinga, in the municipality of Abaetetuba, Pará This production had as proposal to know the process used for salting of the food besides analyzing how this knowledge was acquired and its importance for future generations. Among the procedures adopted, we sought reports from former residents describing the methods used to conserve foods such as meat, fish and shrimp through salting, simultaneously carrying out a bibliographic study in order to address and subsidize the analysis of their inherent biochemical processes. The results show that there is still a strong presence of this traditional knowledge in the locality investigated, so that the practice of salting is still being carried out in this area, with emphasis also on the efforts of the elders to spread this practice to the young people of the community.

Keywords: traditional knowledge, food salting, rural education.

Las técnicas de conservación de alimentos salados como práctica de conocimiento tradicional para la Comunidad de Murutinga, Abaetetuba – Pará

RESUMEN. Los conocimientos tradicionales han sido durante mucho tiempo la única forma de enseñanza que fue una fuente de ingresos para muchos y les permitió sobrevivir. Con el advenimiento de la modernidad, la técnica de salazón de alimentos ha perdido espacio para el sistema de refrigeración y congelación de alimentos, pero este conocimiento es de suma importancia para mantener viva la cultura e identidad de comunidades, como Murutinga, en el municipio de Abaetetuba, Pará. Esta producción tuvo como propuesta conocer el proceso utilizado para la salazón de los alimentos además de analizar cómo se adquirió este conocimiento y su importancia para las generaciones futuras. Entre los procedimientos adoptados, se buscaron informes de antiguos residentes que describan los métodos utilizados para conservar alimentos como la carne, el pescado y el camarón mediante la salazón, realizando simultáneamente un estudio bibliográfico con el fin de abordar y subsidiar el análisis de sus procesos bioquímicos inherentes. Los resultados muestran que aún existe una fuerte presencia de este conocimiento tradicional en la localidad investigada, por lo que la práctica de salazón aún se está llevando a cabo en esta zona, con énfasis también en los esfuerzos de los mayores por difundir esta práctica a los jóvenes gente de la comunidad.

Palabras clave: conocimientos tradicionales, salazón de alimentos, educación rural.

Introdução

A alimentação é uma prática constante e necessária do ser humano, devido ser a forma de obtenção de nutrientes para abastecimento e consequente manutenção do bom funcionamento de seu organismo. Nas comunidades distantes das regiões urbanas de comercialização, é constante a prática de compras, em grande quantidade, que corresponda a vários dias, sem que seja necessário o deslocamento com frequência. Entretanto, essa prática requer um método eficaz de boa conservação desses alimentos para garantia da qualidade alimentar.

Atualmente, com o advento da modernidade, a técnica de salga de alimentos perdeu espaço para o sistema de refrigeração e congelamento de alimentos, porém ainda é utilizada por famílias camponesas como forma de expressar suas tradições ou hábitos da comunidade. Os processos e conhecimentos envolvidos nessa técnica de conservação de alimentos são repercutidos de geração em geração, geralmente dos moradores mais antigos da família e/ou comunidade, para os mais novos.

O Programa Luz Para Todos (LPT) criado, em novembro de 2003, pelo então presidente Lula, já beneficiou cerca de 4 milhões de domicílios no país. Para o ano de 2020, segundo a Portaria promovida pelo Ministro de Minas e Energia, Bento Albuquerque, publicada no dia 13 de setembro de 2019, no Diário Oficial da União (DOU), foram dispostos investimentos elevados para continuidade do LPT, nos estados com maior quantitativo de pessoas sem atendimento elétrico, dentre esses o Pará.

Nesse contexto, projetou-se que com a disponibilidade de energia elétrica nas comunidades do campo elas alcançariam um desenvolvimento social e econômico significativo, além de melhora na qualidade de vida, desenvolvimento educacional e profissional. Assim, a superação de barreiras naturais se impõe constantemente como empecilho entre o cidadão paraense, principalmente, para adentrar em localidades do campo, como ramais e ribeirinhos, e o acesso ao bem público essencial, que é a energia elétrica, capaz de levar desenvolvimento, dignidade e humanidade a toda a população do estado do Pará.

Os conhecimentos tradicionais foram por bastante tempo o único ensino a ser desenvolvido em comunidades camponesas. Eles eram propagados de maneira oral, em prática direta ou por orientação prévia, de modo que os mais novos reproduzissem acertadamente os processos ou saberes. Essas práticas favoreciam mais que o indivíduo, mas sim a comunidade na qual esse se insere, de modo a garantir que tal conhecimento não se perca, sendo, portanto, uma dádiva e dever.

A prática de propagação de saberes não-sistematizados é entendida como ensino não-formal, que é desenvolvido fora do ambiente considerado formal, a escola, realizando-se nas casas, em meio a natureza ou ambos, de modo que se compreenda o mesmo em sua execução, mais que na sua teorização ou cientificidade. Essa prática educacional busca o desenvolvimento de aptidões nos indivíduos inerentes a facilitar e promover sua subsistência e de seus familiares.

Chauí (2005) apresenta cultura como “o aprimoramento da natureza humana pela educação”. Sendo assim, é entendida como consequência dos conhecimentos adquiridos pelo homem de acordo com as atividades desenvolvidas e repassadas por gerações. Esse caráter informal é comum de povos tradicionais e compõe-se como parte importante de seu modo de vida sendo, portanto, relevante para o estudo desses.

A perspectiva de abordagem territorial a ser adotada é “histórica, relacional e pluridimensional” embasada nos princípios do materialismo histórico e dialético, envolvendo “processos econômicos, políticos e culturais”. Nesse sentido, será proporcionado destaque às relações existentes dentro das unidades familiares, bem como, os processos sociais e na relação sociedade-natureza correlacionados (Dansero & Zobel, 2007).

A partir de vários estudos de observação e análise social, Karl Marx e Friedrich Engels (1998) orientam a compreensão dos princípios fundamentais da produção camponesa, que tangem as práticas tradicionais singulares destes povos, tais como, o cultivo da terra e sua rotina alimentar que compreendem as gerações de suas famílias, produzindo diariamente, mesmo que em pequena escala. Nesse viés, focando sua rotina diária no “trabalho da família em busca do bem-estar dos seus e seguir persistindo no sonho de sua perpetuação biológica e social”.

Grande parte das comunidades camponesas amazônicas foi originada de povos tradicionais locais, como os índios, ou provenientes de outros países, como os negros e portugueses. A mistura de saberes desses povos acarretara, ao longo das gerações, a miscigenação de raças, culturas e saberes que permeiam e dão subsídios para as práticas diárias dos camponeses, bem como, seus costumes alimentares, de caça e pesca, para trabalho e/ou lazer.

O método de conservação de alimentos por meio da salga é um conhecimento tradicional importante para as comunidades camponesas, pois, mesmo que muitas já possuam fornecimento de energia elétrica, há as que ainda sofrem com falhas constantes e duradouras desse serviço, gerando preocupação quanto a boa conservação dos alimentos estocados. Para

além dessa perspectiva, de modo amplo, a propagação de saberes tradicionais é o modo mais válido e eficaz para que eles não se percam com o passar das gerações, mantendo-os vivos.

Com o fornecimento de energia elétrica a técnica de salga de alimentos, por exemplo, perdeu espaço para o sistema de refrigeração e congelamento de alimentos, todavia ainda é utilizada por famílias camponesas como forma de expressar suas tradições ou hábitos da comunidade. Os processos e conhecimentos envolvidos nessa técnica de conservação de alimentos são repercutidos de geração em geração, geralmente dos moradores mais antigos, da família e/ou comunidade, para os mais novos.

A interação humana com as tecnologias apresenta-se com vantagens e desvantagens, no que diz respeito tanto ao desenvolvimento pessoal, quanto as influências sociais que estes podem ocasionar. Com relação à interação ambiente físico e *on-line*, Carr (2011) aborda que a leitura, por exemplo, quando realizada diretamente de um livro concentra em si a atenção do indivíduo que a realiza, enquanto que, “em um ambiente virtual a mesma se realiza de forma dispersa por se tratar de um ambiente de múltiplas interações”.

Dessa maneira, é impróprio se posicionar em definitivo, mesmo para quem estuda há vários anos a temática desenvolvimentista, a respeito do caráter positivo ou negativo do desenvolvimento tecnológico no âmbito da comunicação. Dentre os pontos de destaque, ganhos e perdas são enumeradas, mas o que é certo, é que a sociedade se altera lentamente, perdendo e evoluindo num movimento quase imperceptível, que vale a pena ser estudado.

Assim sendo, a pesquisa aqui descrita relata os métodos utilizados para conservação de alimentos como carne, peixe e camarão, por meio da salga, afim de que esses alimentos possam manter-se aptos para consumo, por um intervalo de tempo consideravelmente maior que em seu estado natural.

As entrevistas realizadas ocorreram de acordo com as disponibilidades dos que se propuseram a colaborar com a pesquisa, a maioria aos finais de semana. Através da notificação para determinar um melhor horário, pois sabemos que as principais atividades exercidas pelos entrevistados como pesca, agricultura e extrativismo acontecem no horário matutino.

A análise e interpretação dos dados coletados ocorreram na finalização da observação dos entrevistados, e através das respostas colhidas no decorrer da pesquisa. Os dados aqui dispostos foram obtidos por meio de entrevistas com indivíduos considerados pela comunidade como sábios, os mais idosos, proporcionando a sistematização desses conhecimentos e propagando-os de modo que possam ser adotados por quaisquer indivíduos.

A prática da salga de alimentos enquanto atividade tradicional camponesa

Formulação da Educação do Campo

Tendo historicamente seu início pelos camponeses franceses no desejo de apresentarem um modo de ensino diferenciado para seus filhos, a Educação do Campo busca construir conhecimentos conquistados e construídos a partir da problematização de sua realidade, que passa pela pesquisa e pelo olhar distanciado do pesquisador sobre o seu cotidiano. Assim “os estudantes podem ser promotores de conhecimento e conseqüente transformação do meio em que está inserido” (Cordeiro, Reis & Hage, 2011).

No Brasil, a proposta da Educação do Campo nasceu da luta pela terra e pela Reforma Agrária. Entretanto, notou-se que essa era “uma demanda necessária para alavancar o ensino nacional”. Isto posto, a Educação do Campo não poderia ficar restrita aos assentamentos rurais. Portanto, tornou-se relevante para as regiões múltiplas, para comunidades compostas por agricultura familiar (Pages, 2011).

O curso propõe a formação de educadores engajados e atuantes, juntamente com os moradores das comunidades, na realidade do campo. Por isso, partindo de uma visão generalista, o processo de ensino-aprendizagem que acontece em espaços e territórios diferenciados e alternados configura-se como Alternância. Trata-se de um tempo específico voltado para pesquisas, análises e práticas desenvolvidas e executadas fora do espaço físico da instituição formadora, a universidade, de modo a favorecer e atuar em meio a comunidades e movimentos.

Um dos princípios da alternância é que “a vida ensina mais que a escola”, por isso, o centro do processo ensino-aprendizagem é o aluno e a sua realidade. Nesse contexto, baseia-se na experiência sócio-profissional como princípio e fundamento para o processo de ensinar, assim como, o método da alternância constitui-se no tripé ação-reflexão-ação ou prática-teoria-prática. Esse modelo defronta-se diretamente com a dualidade teoria-prática que foi e ainda embasa a formação professores e demais profissionais.

Assim, como o navegante necessita das águas para exercer sua atividade profissional embasado pelos saberes necessários sobre este, segundo Mendes (2010) também o professor necessita de uma prática docente eficaz para atuar no seu dia a dia, com “metodologias de ensino mais adequadas”, de forma a abordar com os educandos os conhecimentos formadores competentemente e correspondentes a seu nível de ensino.

Nessa perspectiva Paulo Freire (1996, p. 25) reafirma a preocupação em torno da “formação dos educadores que modo que estes possam estabelecer na escola, a partir de seu

projeto histórico, a reflexão crítica sobre a realidade, permitindo o cumprimento e a inserção de todos”. Nessa perspectiva, professor será o facilitador da aprendizagem do aluno, motivando e estimulando o aluno na busca do conhecimento a partir das suas necessidades.

A formação diferenciada proposta por essa formação docente viabiliza mais que a assimilação de saberes confirmados, mas sim mescla-os com os conhecimentos diversos, inclusive dos graduandos, para que esses sejam explorados em suas múltiplas formas. Sendo assim, “a interdisciplinaridade e contextualização são fundamentos metodológicos” desse modo de ensino, favorecendo um processo mais abrangente que atenda as especificidades defendidas pela Educação do Campo encontradas nas Diretrizes Operacionais de Educação Básica para as escolas do Campo, nas Diretrizes Complementares e no Decreto nº 7.352/2010 (2010, 04 de novembro).

Para Frigotto (2001, p. 82) “a educação deve, cada vez mais, tornar-se formadora de sujeitos autônomos e protagonistas de cidadania ativa e articulada que promova e fomente uma sociedade democrática e o desenvolvimento sustentável”. Além disso, que reforce o ideal de que essa educação, por ser básica é voltada para a qualidade de vida social. Ela é renovadora no sentido da emancipação humana, e a melhor preparação técnica para o mundo da produção no atual patamar científico tecnológico.

Haja vista que o professor é formador, não apenas de cópias de seus saberes, ele deve, a partir da visão da Educação do Campo, ser atuante dentro ou fora de uma sala de aula. Dessa maneira, torna-se essencial que receba uma formação preparatória diferenciada tendo em vista seu papel para além do profissional. Então, como agente mobilizador analisa e atua diretamente, juntamente com a Comunidade, em prol de melhores condições de vida para todos.

O desenvolvimento profissional dos professores reflete proporcionalmente a formação na qual foi embasado. É importante então “valorizar paradigmas de formação que promovam a preparação de professores reflexivos”, que assumam a responsabilidade do seu próprio desenvolvimento profissional e que participem como protagonistas na implementação de políticas educativas (Nóvoa, 1995, p. 27).

A ótica de integração de conhecimentos científicos e práticas cotidianas proporciona ao educador está presente não apenas no espaço físico da escola, mas atuante também no dia a dia do aluno a fim de que essa integração esteja em suas atividades diárias refletindo sobre conhecimentos, tornando-se também um sujeito ativo de sua formação. Assim, a formação de

sala de aula expande-se e assenta-se igualmente em emoções, sentimentos e paixões, reafirmando os conteúdos curriculares no sentido de intermináveis.

A formação docente, logo, é essencial para que o futuro profissional da educação possa conter norteadores que guiem sua atuação profissional. Estando em campo, é possível diagnosticar que há diversos fatores que podem corromper a prática educacional, e com isso o profissional se vê obrigado a adaptar-se aos modelos tradicionais de ensino, requerendo do educador esforços extras para incrementar sua prática.

Prática de saberes tradicionais

Os saberes tradicionais são práticas e/ou métodos geralmente desenvolvidos de modo empírico, e são repassados de forma oral dos mais velhos para os mais novos, de dada comunidade ou família. Esses conhecimentos por um longo tempo forneceram bases para a subsistência de muitos povos, tradicionais ou não. De maneira, mais sintetizada, Castelli e Wilkinson (2013) afirmam que “o conhecimento das populações locais e indígenas é cumulativo, empírico, possui carga táctica, se constrói socialmente e se expande oralmente entre os membros da comunidade ou entre os membros de uma geração a outra”.

É relevante enfatizar que, apesar dos saberes tradicionais, também chamados de conhecimentos populares, surgirem de experiências circunstanciais, ou seja, ser caracterizados como um conhecimento assistemático e ametódico, os mesmos não devem ser menosprezados ou desvalorizados, pois “tal conhecimento pode ser considerado como a base do saber, principalmente por ter surgido antes mesmo de a ciência existir” (Rampazzo, 2005).

Apesar de ser concebido de modo assistemático, e compreendido por muitos como digno de desconfiança, por falta de constatação científica, os métodos tradicionais são caracterizados como tão simples em sua execução, quanto eficazes em seus resultados. Geralmente quando se nota alguma oportunidade de aplicação desses conhecimentos os indivíduos que já realizaram ou vivenciaram na prática tal saber e que, por indicação e relato, passa ao próximo sua experiência.

Para Marx (2004) “as necessidades do humano não advêm apenas do estômago, mas da fantasia também”. Assim, não basta apenas uma realização econômica para uma satisfação plena, a cultura, os saberes e os valores da comunidade camponesa, necessita de valorização igualmente.

Nessa lógica, na busca por compreender os saberes populares de nossa comunidade, se faz necessário a prudência em utilizar-se de método científico, no sentido que valorizem a

cultura local. Dessa maneira, evitando posturas tradicionais da ciência que agridem e silenciam os saberes de ribeirinhos, quilombolas, agricultores familiares e demais camponeses.

Por conseguinte, o repasse desses saberes é considerado como um dever a ser cumprido pelos já favorecidos por eles, promovendo então a permanência desses nas gerações futuras. A “transmissão dos saberes tradicionais sucede ao longo das gerações a partir da oralidade na vivência” dos mais velhos com os mais novos (Diegues, 1999).

São conhecimentos e práticas produzidos, na maioria das vezes, por “pessoas iletradas e sem instrução escolar, todavia isso não o invalida como forma de conhecimento”, porquanto resultam de observações e experiências de pessoas tão perspicazes, quanto aqueles que estão na academia (Elisabetsky, 2003).

As ancestralidades indígena, africana e europeia conferem a população brasileira uma mescla de conhecimentos transmitidos. Entretanto, a desconfiança em torno dos saberes tradicionais gerou um hábito de pesquisá-los sistematicamente, por suas propriedades, no caso de alimento curativo, por exemplo, ou a base científica que os justificam, como a técnica de salga neste trabalho abordado como modo de pesquisa e organizado de forma sistematizadora.

As etnociências são as áreas de estudo que possuem por enfoque de pesquisa os saberes tradicionais, na concepção de Roué (1997) “etnociência/etnociências se referem as disciplinas precedidas do prefixo etno... sendo utilizados em sentido amplo”. Nestes termos, seriam empregadas a todos os estudos etnológicos ou interdisciplinares, na interface das ciências humanas e da vida.

O desconhecido compunha ponto de partida para diversos estudos, o qual a procura por esclarecimentos intrigou a humanidade. Segundo Morin (2005, p. 205) na teoria da complexidade o conhecimento deve flertar com a incerteza, o que significaria dizer que “o objetivo do conhecimento não é descobrir o segredo do mundo ou a equação-chave, mas dialogar com o mundo”. Um diálogo possível seria com os conhecimentos tradicionais, que se encontram enraizados no mundo dos fenômenos.

Nessa linha, seria um diálogo com o próprio mundo, a partir da visão de grupos humanos tradicionais, apoiando-se em uma perspectiva metodológica da etnoecologia que permite a inter-relação entre elementos científicos e não científicos. Logo, é de suma importância que a localidade que executa tais saberes tradicionais seja tanto comprometida em não permitir que esses se percam, quanto levada em consideração em meio a pesquisa que se realiza, como vemos a seguir.

Método de salga de alimentos

A humanidade como forma de viabilizar ou facilitar sua sobrevivência, ao longo de sua evolução, criou e cria mecanismos que subsidiam sua alimentação como princípio essencial para a vida. Posto isto, os conhecimentos tradicionais de salga cumpriram por muito tempo com o propósito de conservar, por bem mais tempo e de forma eficiente, os alimentos desses povos camponeses.

Os “processos de conservação de alimentos são baseados na eliminação total ou parcial dos agentes que alteram os produtos”, sejam os de natureza biológica (microrganismos), sejam os de natureza química (enzimas). Consistem na aplicação de alguns princípios físicos ou químicos tais como: uso de altas e baixas temperaturas, eliminação de água, aplicação de aditivos conservantes, armazenamento em atmosfera controlada, uso de certas radiações e filtração (Barufaldi & Oliveira, 1998).

Os diversos processos podem ser aplicados em extremos de escalas de tecnologia e custos, com resultados bastante satisfatórios. Segundo Silva (2005) “a carne seca foi a alternativa que os pecuaristas encontraram para driblar as dificuldades de fornecer carne as capitais”, haja vista a distância e dificuldades de transporte. Nesse contexto, muitas localidades na região da Amazônia ainda necessitam de mais de um dia de viagem para terem acesso a centros de comércio urbanos.

A prática de conservação pelo sal, segundo Vasconcelos e Artur Filho (2010), possui “sua maior importância na conservação de carnes, tais como charque, “*jerked beef*”, carne de sol e pescados como bacalhau, entre outros”. Ademais, é um dos métodos mais antigos de conservação, originário do tempo dos Romanos. Essa técnica consiste na adição de sal ao alimento, expondo-o a uma concentração elevada, cobrindo-o completamente, e com isso diminuindo ou impedindo a decomposição do alimento, quer por autólise, quer por ação de microrganismos.

O ato de secagem ocorre quando se retira água dos alimentos, podendo acontecer por aquecimento, fornecimento de calor ou por osmose, conforme o processo de salga. Os pequenos organismos que estão presentes no alimento necessitam de água para suas atividades metabólicas, ou seja, para sobreviver e para reprodução. Retirando a água desses alimentos ocasionamos a diminuição da porcentagem desses organismos nos produtos, que desejamos conservar, uma vez que, suas atividades são desfavorecidas pela ausência de água. Do mesmo modo, é viável utilizar o calor fornecido pelo sol para secar os alimentos, pois proporcionará o aquecimento e conseqüente evaporação da água presente na superfície do

alimento. Na secagem, o homem percebeu que alguns frutos, mesmo depois de secos, ainda eram comestíveis, e a carne durava mais tempo sem estragar.

Um dos fatores que influi no desenvolvimento de bactérias é a atividade de água, que nada mais é que a “água disponível no alimento é utilizada pelos microrganismos para o seu crescimento”. Assim, a adição de sal reduz a quantidade de água disponível, tornando mais difícil o desenvolvimento bacteriano (Raimundo & Machado, 2017).

Pardi (1993) aborda que o sal “atua na solubilização das proteínas” e essas, por sua vez, desempenham diversas funções no organismo como transporte, proteção, catálise, dentre outras. Silva (2000), por sua vez, apresenta o sal como “um produto de fácil aplicação, porém precisa se efetuar um esfregaço para que o sal consiga permear as membranas e alcançar o tecido magro” haja vista sua estrutura celular fibrosa característica.

O sal desidrata o alimento, ou seja, retira a água da sua composição, por diferença de pressão osmótica. A água desloca-se do meio em que se encontra, em maior concentração no alimento, para fora reduzindo assim sua atividade. Assim, permite a sua conservação, pois a água é uma enorme fonte de microrganismos. Por vezes, este processo é apenas preliminar já que, em seguida, efetua-se fumagem ou secagem do alimento como presunto, enchidos, etc.

A desidratação nesse caso ocorre por osmose, amplamente estudada em nível acadêmico, é uma técnica que pode ser desempenhada com poucos artifícios. O processo acontece pela retirada de parte da água através da pressão, que é produzida ao colocar o alimento em contato direto com uma mistura hipertônica de solutos, açúcar ou sal, por exemplo, diminuindo, desta maneira, a atividade de água e aumentando a sua estabilidade, em combinação com outros fatores como controle de pH, adição de aditivos químicos conservadores, etc.

Esse processo era frequentemente usado no passado, tanto para carnes, como para peixes, todavia, com a inovação e o surgimento de outros métodos de conservação, entrou um pouco em desuso, dando lugar à congelação ou à refrigeração. Os produtos submetidos a salga foram, por um longo tempo, moedas de troca de barqueiros, mercadores intitulados viajantes, que levavam ou traziam esses produtos pelos rios da bacia amazônica.

Diante disso, secar os alimentos melhora a possibilidade de dispor deles em boas condições para consumo, por mais tempo, além de proporcionar um paladar diferenciado e a alteração de seu peso devido à retirada de líquido. Com este método de conservação o custo de transporte e de armazenamento diminui por não necessitar de resfriamento ou outros conservantes químicos, comumente utilizados nas indústrias. Alguns alimentos ao serem

secados por desidratação preservam suas propriedades nutricionais e características físicas, como resistência, mantendo-se naturais ou com poucas alterações notórias ao serem submetidos ao processo de reposição de água. Assim sendo, este processo representa uma forma viável de conservação de alimentos para consumo humano.

Conhecendo a comunidade camponesa Murutinga

Historicamente o termo "camponês" costumava se referir a uma dada população que viveu no período medieval da humanidade. Esses povos nasciam, viviam, trabalhavam e morriam em condições precárias nos feudos europeus, sendo explorados pelos senhores, que exerciam dominância, e aos quais estavam submetidos.

Em determinados reinos, como a França, tais condições de vida da classe camponesa se manteriam praticamente inalteráveis durante a maior parte da Era Moderna, melhorando apenas já na Era Contemporânea. Nos dias atuais, de modo mais generalizado, camponeses são indivíduos que vivem em ambientes externos a regiões urbanas podendo ser margens de estradas ou rios, por exemplo.

Esses povos, em sua maioria, tendem praticar a caça e pesca, além de extrativismo e roçados que fornecem alimento para sua subsistência e também fonte de renda por meio da comercialização desses produtos naturais. Portanto, eles tendem a ter maior contato com a natureza que indivíduos moradores de áreas urbanas. Tal contato proporciona uma gama de conhecimentos que regem suas vidas e, por diversas vezes, as salvam.

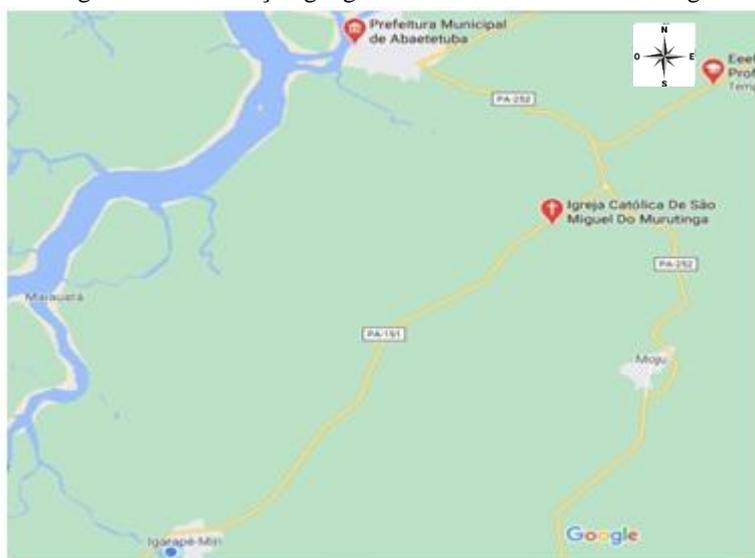
Pesquisas na área educacional demonstram um evidente desnível quando comparada a população das cidades, com a população camponesa, apontando relevante inferioridade para a segunda. Revela-se assim a carência de políticas públicas para essas populações do campo. Nesse aspecto, entre as dificuldades existentes destaca-se a locomoção para conclusão dos estudos, pois em várias localidades, a escola que funciona atende apenas até o ensino fundamental menor.

A heterogeneidade dos camponeses é indubitável. Segundo Shanin (2005) “os camponeses não podem ser, de fato, compreendidos ou mesmo adequadamente descritos sem sua estrutura societária mais geral” e o mesmo é válido para o contexto histórico. Enfim, o termo camponês pode e tem sido usado, como mistificação, promovendo essas características peculiares que devem ser motivos de orgulho para eles.

A comunidade Murutinga, de onde foi provido os conhecimentos investigados nessa produção, é pertencente ao município de Abaetetuba, que faz parte da Mesorregião do

Nordeste Paraense e a Microrregião de Cameté. Os limites de Abaetetuba são os seguintes: ao Norte - Rio Pará e município de Barcarena, Leste – Município de Moju, ao Sul – Municípios de Igarapé- Miri em Moju, e Oeste- Municípios de Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru e Muaná conforme demonstrado na imagem I, a seguir.

Figura 1 - Localização geográfica da Comunidade Murutinga.



Fonte: *Google* Imagens, 2020.

A PA 151 divide o mesmo e o proporciona tráfego intenso e constante. No percurso que se realiza do referido município até o município de Igarapé-Miri, é de fácil observação os igarapés afluentes do Rio Itacuruçá. Esses cursos de água, anteriormente foram a estrada dos moradores, e atualmente estão sendo modificados de forma desmedida.

O município de Abaetetuba possui grande parte de seu território composto por estradas, as quais são responsáveis por acolher a maioria da população, e interligam o município com outros, como Moju pela PA 409, e Barcarena e Igarapé-Miri pela PA 151. Desse modo, a Comunidade do Murutinga faz parte da zona rural de Abaetetuba, localizada na PA 151, atualmente intitulada Rodovia Jerônimo Rodrigues, em direção ao município de Igarapé-Miri.

A respeito da vida em comunidades do campo, Nogueira (2014) afirma que “o indivíduo deve se sentir como parte de algo maior”. Este sentimento de pertencimento deve ser trabalhado desde cedo. Assim, o orgulho que a vida no campo oferece pode ser caracterizado pela liberdade, afinal não há a preocupação que é comum nas cidades, como a incidência de roubos e outras situações.

Foi constatado que há um baixo índice de escolaridade na localidade, principalmente entre os moradores com mais de 40 anos de idade, o que se pode correlacionar com o grau de ensino ofertado pelo município no lócus desse estudo, quando esses ainda eram crianças ou

jovens. Desde 2016, devido ao início da atividade da Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio do Campo, a comunidade atende adultos de várias outras localidades presentes no decorrer da PA 151.

Outrossim, a pesca proporcionava alimento e renda para a população local e assim favorecia a população que habita em torno desses cursos d'água. Nesse cenário, os pescadores e suas famílias recorrem a estratégias para diversificarem suas fontes de renda, empregando-se em atividades não-pesqueiras. Além disso, eles procuraram nos balneários uma alternativa de aumento na sua renda financeira.

Nessa perspectiva, o êxodo rural realizado em massa tem levado as pessoas que viviam no campo para as cidades, processo que o Brasil viveu e ainda vive. Nesse contexto, inúmeros jovens que são criados em sítios, depois migram para a cidade em busca de aprofundamento nos estudos e, por consequência, melhores condições de vida.

A liberdade é uma grande característica da vida no campo. Segundo Sá (2005, p. 247) “as relações que entornam o ser humano influenciando-o direta e imediatamente aproximar-se de seu próprio interesse e bem-estar, porém estão perdendo a capacidade de pertencimento”. Nessa perspectiva, é lastimável observar o desmerecimento com que, ininterruptamente, a população dos centros urbanos trata os moradores da zona rural, desvalorizando-os como pessoas e como profissionais, ocasionando cenários vergonhosos.

Quando se observa a realidade diária da população camponesa, uma das características que mais provoca preocupação é a questão da dificuldade de deslocamento para os centros urbanos, tanto em questão ao tempo, quanto ao meio de transporte utilizado para tal percurso.

Considerando essa problemática cotidiana e limitante, esses povos desenvolveram técnicas de conservação de alimentos, tendo como finalidade a redução da necessidade de viagens para compra de produtos alimentícios ausentes na localidade, ou até mesmo dos produtos por eles caçados ou criados.

Metodologia

O presente trabalho foi inicialmente construído a partir de visitas na Comunidade, em especial para os entrevistados, tendo em vista que eles detinham conhecimento e também a prática do saber tradicional de salga de alimentos. Esses conhecimentos foram sistematizados e embasaram a construção de um questionário norteador para entrevistas, através do qual procurou compreender a relação escola, família e movimentos sociais, na Comunidade do Murutinga, Abaetetuba, Pará.

No total, foram entrevistadas três pessoas, uma senhora, Dona I, com idade de 72 anos, dona de casa e agente de saúde aposentada. O segundo entrevistado, Senhor J, ex-viajante, caçador, extrativista, criador e professor de nível fundamental, atualmente aposentado também, com 70 anos de vida. Por fim, o jovem B, estudante de ensino médio, com 24 anos de idade.

As entrevistas foram realizadas de forma a abordar qual a percepção dos entrevistados com relação a esse conhecimento tradicional, no passado, presente e futuro da comunidade. Do mesmo modo, por meio deste buscou-se elucidar o passo a passo da realização das práticas de salga, bem como, as dificuldades enfrentadas atualmente na comunidade em relação a propagação dessa tradição pelos moradores locais. É mister ressaltar que nessa produção não será abordado o nome dos entrevistados, como uma forma de preservá-los, assim eles serão citados por meio de pseudônimos.

Concepções e práticas de estudo

Esta produção baseou-se na obtenção e análise dos dados coletados, com o intuito de aprofundar os conhecimentos acerca da Comunidade do Campo Murutinga, devido ser propício trabalhar junto aos grupos sociais populares por aproximar, de forma investigativa e ativa, o pesquisador da localidade investigada.

Godoy (2005) declara que a pesquisa qualitativa “visa à descrição, compreensão e interpretação do fenômeno em estudo”. Essa metodologia de compreensão “fornece análise mais detalhada sobre investigações, hábitos, atitudes e tendências de comportamentos” que favorecem pesquisas com caracterização social por proporcionar amplitude de caracterização (Lakatos & Marconi, 2005, p. 269).

Para tanto, foram realizadas entrevistas semiestruturadas, pesquisa bibliográfica constante, observação e registro da realidade local. No primeiro momento, elaborou-se um plano de pesquisa que fosse norteador, e com isso proporcionasse foco na temática abordada e contribuísse para o alcance dos objetivos propostos.

Nesse viés, os aspectos observados e compreendidos como relevantes foram registrados no caderno de campo, uma espécie de diário que possui por finalidade armazenar pensamentos, colocações, aspectos e até mesmo sentimento dos pesquisadores no desenvolver de sua prática investigativa. A observação e retratação da realidade proporcionam dados relevantes tanto para a caracterização, como para a análise no decorrer do estudo social por permitir acesso ao contexto em que se realiza.

A pesquisa bibliográfica fomenta teoricamente o desenvolvimento da análise de forma a proporcionar um diálogo sistemático dos conteúdos abordados, sendo assim favorece as ponderações em torno das temáticas abordadas. A estratégia de pesquisa com palavras-chave, por exemplo, “estabelece áreas temáticas distintas e complementares” que possibilitem que a pesquisa feita seja abrangente, bem como vários ramos, garantindo a profundidade e a especialização da pesquisa (Filho, 2009).

A técnica utilizada para o desenvolvimento desta pesquisa foi as entrevistas abertas, que permitiram principalmente explorar características ou ambientes, sendo também, frequentemente destinadas a caracterizarão desses espaços para detalhar questões e formulação mais precisas dos conceitos relacionados. Em relação a sua estruturação, o entrevistador introduz o tema e o entrevistado tem liberdade para discorrer sobre o que se pretende pesquisar/estudar.

Outrossim, o uso da entrevista do tipo aberta pelo pesquisador viabiliza “obter o maior número possível de informações sobre determinado tema”, segundo a visão do entrevistado, e também para obter um maior detalhamento do assunto em questão. Ela é utilizada geralmente na descrição de casos individuais, na compreensão de especificidades culturais para determinados grupos e para comparabilidade de diversos casos (Minayo, 2006).

Por meio de tais procedimentos, depreendeu-se as concepções atribuídas acerca do saber tradicional aqui trabalhado, a salga de alimentos, bem como os aspectos mais relevantes dessa temática, e o modo como a comunidade usufruía dessa prática no passado e como lida atualmente, sendo os mesmos pressupostos expostos nos tópicos a seguir.

Discussão e análise

Como começou

Os saberes tradicionais são conhecimentos que foram produzidos em tempos passados e, quase que constantemente, não se sabe delimitar ao certo onde, como ou quem o produziu pela primeira vez. Entretanto, entenderemos aqui como origem os primeiros contatos dos entrevistados com a prática de salga de alimentos. Sendo assim, questionou-se quem apresentou essa prática e a forma como se deu esse repasse educacional.

O Senhor J disse “desde pequeno como o peixe salgado que meu pai trazia das viagens, em manta, sabe, e a carne que mamãe fazia”. Ainda segundo o mesmo “as crianças largavam do peito pra comer açaí com charqueada e peixe desfiadinhos”, faz-se necessário enfatizar que essas comidas passavam por um processo de dessalga, para diminuir a intensidade própria do

sal. Por sua vez, Dona I afirma ter incrementado a alimentação de seus cinco filhos, a partir dos primeiros anos de vida, fazendo, por exemplo, “sopinhas da carne dessalgada”.

De acordo com o caderno de Atenção Básica intitulado Saúde da Criança: nutrição infantil aleitamento materno e alimentação complementar, do Ministério da Saúde, “os pais são responsáveis pelo que é oferecido à criança, e a criança é responsável por quanto e quando comer”. Essa posição é pertinente, desde que os alimentos não ofereçam riscos nutricionais ou de saúde às crianças (Caderno de Atenção Básica, 2009).

Prosseguindo na linha do primeiro contato, o jovem B conta que “comia alimentos conservados pela salga antes mesmo de saber o nome deles, e que eles são um saber tradicional, e foi então que me interessei em aprender como fazer”, ou seja, o processo de produção desses. Observar atitudes de outros indivíduos deve ser um dos modos mais conhecidos, e na maioria das vezes, desprezioso de aprendizado desempenhado na micro sociedade composta pelos membros de uma família.

O ensino dessa prática para todos os três entrevistados desenvolveu-se de forma oral, durante o processo de preparação dos alimentos, sendo esse antes, durante e depois do processo pronto, já que há um tempo estimado de preparo de mais de trinta horas, dependendo do produto que recebe a salga. Dessa maneira, a educação enquanto prática “é um fenômeno que ocorre na, e pela a sociedade, podendo ser formal ou não”, ela é uma prática humana essencial, para a existência tanto do ser humano de modo particular quanto sociedade (Libânio, 1994).

O processo de ensino-aprendizagem geralmente requer disponibilidade proposital de ambos os envolvidos, o educador em transmitir saberes, e o educando em compreender e validar para si o que lhe é ensinado. Freitag (2005) expõe que o “indivíduo que originalmente apresentava uma natureza egoísta, depois de educado, adquire uma segunda natureza, que possibilita a viver em sociedade dando prioridade às necessidades do todo, antes das necessidades pessoais”.

Enquanto educadores devemos ser comprometidos com a aprendizagem das pessoas, adequando métodos incessantemente cada vez mais relacionados à realidade do público que estamos trabalhando, inserindo no currículo a realidade do aluno, como destaca o grande pensador Paulo Freire (1999, p. 153) “não há razão para se envergonhar por desconhecer algo, testemunhar a abertura dos outros, a disponibilidade curiosa à vida, a seus desafios, são saberes necessários à prática educativa”.

A prática da salga

Descrever o conhecimento tradicional é uma maneira de melhor compreendê-lo. Desta forma, pediu-se que os entrevistados relatassem, com o máximo possível de detalhes, como ocorre o processo de salga de alimento, na sua comunidade. É certo que o ideal seria observar na prática esses procedimentos e registrá-los, contudo, os entrevistados aconselharam, devido ao período de inverno amazônica atual, não realizar essa prática para não correr o risco de perder a viabilidade do alimento.

Primeiramente, será apresentado o processo da salga da carne, descrita pelo Senhor J como sua preferida, por sua variedade de aplicações na culinária local. Para a preparação seleciona-se um pedaço de carne, sendo o tipo de carne irrelevante, pois o resultado final depende mesmo é da boa execução da salga. Então, abre-se a carne como um bife grande, formando uma manta para aumentar a superfície de exposição, não deixando que fique muito fina para não rasgar quando for pendurada.

O Senhor J relata durante a execução que “o sal é passado exageradamente deixando branco”, assim cria-se uma crosta em torno de todo o pedaço de carne, de modo análogo ao demonstrado na imagem 2. Feito isso “os pedaços de carne eram colocados nos paneiros” e/ou em recipientes grandes, antigamente rasas tecidas de material vegetal, hoje em depósitos de plástico. A cada dia esse recipiente é aberto e retira-se o excesso de água, que é liberada dos pedaços de carne salgados. Estando concluído o processo quando já não houver precipitado no fundo do recipiente.

Figura 2 - Corte e salga de carne bovina realizado pelo senhor J.



Fonte: Autores, 2020.

Para o processo de preparo da carne de sol, conforme o próprio nome sugere, esta tem contato direto com o sol por dias, adquirindo coloração escura, com relativa perda de gordura e um processo de maturaçãoⁱ particular. Essa prática, todavia, não é muito viável, pois, segundo o entrevistado, “a chuva não avisa o horário que vem então a gente tem que ficar vigiando direto para não molhar”, haja vista que o clima da região é instável.

O método ensinado pelo entrevistado, entretanto, se realiza sem exposição solar, obtendo como resultado uma carne com aspecto esbranquiçado, correspondente ao visualizado na figura 3 a seguir, com proporção de gordura bem próxima do que se tinha no início do processo. “Aqui na região e vizinhança chamamos de carne de salga e charqueada, no sertão tem carne de sol, mas é porque tem pouca chuva lá”, explica o Senhor J sobre o nome da prática de conservação descrita.

Figura 3 - Pesas de carne bovinas após o processo de salga.



Fonte: Autores, 2020.

O processo de salga de peixes, possui como referência o pirarucu, apresentado na imagem 4 abaixo, por ser mais encontrado e reconhecido. Após ter passado por essa prática conservadora, não se apresenta muito diferente do que acontece com a carne. Segundo o relato de Dona I “o peixe precisa estar aberto em filés para facilitar o contato com o sal, se conseguir fazer pode tirar as espinhas”. É necessário se atentar, pois o corte não pode ser muito fino devido a necessidade de manuseio sem que esse se desmanche.

Figura 4 - Pesa de pirarucu após o processo de salga.



Fonte: Autores, 2020.

Vale ressaltar que os moradores mais antigos da Comunidade Murutinga relatam que a atividade pesqueira, a mais popular intitulada tapagem, era frequente e muito satisfatória no igarapé, de mesmo nome, e que demarca a localidade. Reunindo famílias para realizar a prática que consiste em fechar, com ripas, ramas e galhos de árvores, por um curto período de tempo, o córrego de água que ao vazar impede o tráfego dos peixes, permitindo sua seleção e captura por paneiros e sacas.

A espécie “tambaqui” e muitos outros peixes eram obtidos do Igarapé Murutinga, e distribuídos entre as poucas famílias que moravam na comunidade na época. Atualmente, a prática da pesca no local é inexistente, devido a ínfima presença de pescado no local. Além disso, as alterações que o córrego sofreu ao longo de seu trajeto o transformou em área de lazer revestida de areia, que alterou as propriedades bioquímicas do mesmo.

Diferentemente da carne, o peixe precisa ser exposto ao sol com intuito de auxiliar na perda de água. Após a salga, os filés de peixe devem ser levados para uma espécie de estufa artesanal, construída para que o peixe fique amplamente aberto em uma superfície plana, geralmente de madeira, com uma cobertura, podendo ser de lona ou palha, de modo a impedir o contato direto do sol no peixe.

A cobertura deve ser propícia para que haja uma elevação de temperatura na superfície do filé de pescado suficiente para que a água ali presente evapore, porém não se pode permitir que o alimento passe pelo processo de cozimento. Caso não seja tomado esse cuidado, a entrevistada enfatiza que a carne do peixe cozinhará, e o processo não será bem-sucedido.

O camarão amazônida, aludido “de água doce”, muito consumido pelos povos camponeses Amazônidas, pode passar por essa prática de salga para favorecer sua conservação. Décadas atrás, este produto também era obtido em quantidade significativa no igarapé da comunidade, fazendo-se uso do matapí, que é uma armadilha para capturar camarão, possui uma forma cilíndrica, é tecido com matéria prima vegetal e trançado de maneira que permite a passagem da água, e impede a saída do crustáceo.

Desta forma, para consumir o camarão, nos dias atuais, Dona I conta que “compra na feira ainda ‘verde’, de preferência ainda vivo, sabe, logo após a captura, ou já frito quando não tenho tempo”. Ela afirma que “se salga enquanto fritura”. Assim, os camarões frescos são adicionados em uma panela com suco de limão e sal, aquecida em fogo alto até dourar sua casca, sinalizando que está seco, exemplificado na imagem 5 na próxima página.

Figura 5 - Fritura do camarão no fogo a lenha realizado pela Dona I.



Fonte: Autores, 2020.

O uso do fogo no processo de desidratação do camarão se faz necessário, uma vez que, se trata de um produto de perecibilidade alta. Por isso, se este passasse pela prática de secagem ao sol, que requer dias, não teria a possibilidade de consumo, pois estaria estragado. A chama do fogão a lenha, mais utilizado ao realizar essa prática na localidade, substitui o calor que seria fornecido naturalmente pelo sol, acelerando o processo.

A grande maioria dos alimentos sofre deterioração com bastante facilidade e, diante desse problema, surgiram algumas técnicas de conservação dos alimentos, dentre as quais a secagem é uma das mais utilizadas. As vantagens da secagem são várias, podemos citar a melhor conservação do produto e a redução do seu peso, com a conseqüente redução do custo de transporte e de armazenamento, em relação aos produtos enlatados e congelados.

Com a secagem, ao diminuirmos a quantidade de água, estaremos não só reduzindo o peso, mas também criando condições desfavoráveis para o crescimento microbiano no produto. Alguns alimentos, quando submetidos à secagem, conservam bastante intactas suas características físicas e nutritivas, ademais retornam ao aspecto natural ou sofrem poucas alterações quando reconstituídos em água. Assim, este processo representa uma forma viável de conservação de alimentos para consumo humano.

Segundo Lopes (2007) uma técnica “muito estudada em nível acadêmico, mas pouco posta em prática, é a desidratação osmótica”, relatada anteriormente. Ela consiste na remoção parcial de água pela pressão ocasionada quando se coloca o produto em contato com uma solução hipertônica de solutos, podendo ser açúcar ou sal, diminuindo assim a atividade de água e aumentando a sua estabilidade, em combinação com outros fatores como controle de pH, adição de aditivos químicos conservadores, etc.

Devido à diferença de concentração entre o agente osmótico e a carne vermelha, por exemplo, são criados dois fluxos simultâneos em contracorrente, através das paredes celulares: um da água que sai da carne para a solução, o mais importante do ponto de vista da desidratação, e outro de soluto, sal ou açúcar da solução para a carne. Visivelmente é possível observar alteração na coloração da água, tornando-se turva e esbranquiçada, e da carne, que ao perder salinidade, toma uma aparência escurecida.

O processo reverso ocorre na imagem 6, a seguir, apresentando uma peça de carne em dessalga, ou seja, quando a concentração de sal da carne é reduzida na água em que encontra-se submersa e, em contrapartida a água adentra as fibras da carne. Dona I sugere que “troque a água pelo menos uma vez a cada 3 horas, por meio dia ou pela noite inteira, assim vai ficar bom para cortar e temperar como quiser”.

Figura 6 - Carne salgada bovina de molho em água para a dessalga e posterior consumo.



Fonte: Autores, 2020.

Desse modo, fica explícito que por mais que os entrevistados não notem, suas práticas tradicionais de desidratação de alimentos, por meio do sal, são baseadas em conhecimentos científicos, os quais compõem a vida acadêmica e subsidiam pesquisas. Esses dois modos de saberes não devem disputar entre si, mas sim buscar favorecer a sociedade.

Sobre a propagação do conhecimento de salga

Uma preocupação que os moradores mais antigos das comunidades camponesas demonstram em relação ao futuro é a respeito das tradições e sua possível extinção. À vista disso, os entrevistados foram questionados quanto importância desses saberes tradicionais para a comunidade Murutinga e se há a pretensão de mantê-los vivos entre os moradores mais jovens.

O Jovem B descreve os saberes tradicionais como “hábitos de antigamente que as pessoas tinham que fazer por necessidade, hoje não são tão necessários”. Porém, ele também declara seu apreço pelo produto resultante da prática com notável satisfação ao afirmar “gosto da carne seca (nome dado a carne que passa pela salga) em feijoada ou assada”.

A Dona I conta que “desde criança aprendi com minha mãe a fazer isso (se referindo a prática da salga), comecei só passando o sal na carne, depois de grandinha passei a cortar e fazer as trocas de paneiros”. Afirma, ao mesmo tempo, que sempre que procurada, na medida do possível, e do interesse dos parentes e amigos, ensina o passo-a-passo.

“Ensino no momento em que faço a salga, porque não tem erro, e todo é bem facinho” garante Dona I. De tal modo, demonstra que na prática do dia-a-dia é mais favorável ensinar o processo para manter a atenção, e tirar as dúvidas, procurando ter o acompanhamento deles também durante a continuidade do processo e, por fim, o resultado final.

Kimura (2008) afirma que “as práticas sociais se referem às atividades que cada um realiza na sociedade na qual vivemos, o que significa tratar-se de uma ampla rede de interações de que participamos”. A partir disso denota-se que educação, enquanto prática formadora objetiva ou indireta, tende a se desenvolver na e para a sociedade, permitindo concluir que toda prática educativa é uma prática social.

Para o Senhor J “a juventude de hoje não se interessa nessas coisas... estão sempre com pressa e preferem comprar pronto”. Essa prática, entretanto, é valiosa para a Comunidade Murutinga e para os conhecimentos tradicionais. Por se tratar de alimento, fundamental para a vida, além de ser apetitoso, há poucos indivíduos que apresentam uma certa “força de vontade de aprender”, segundo o entrevistado.

A respeito da relação essencial entre os seres humanos e o meio onde vivem, Boff (1999) sugere a fenomenologia do cuidado, descrita como “a maneira pela qual qualquer realidade se torna um fenômeno para a consciência e molda a prática”. Reforçando, portanto, que não se trata de pensar e falar sobre o cuidado de forma indireta e impessoal, mas sim a partir do cuidado como é vivido e possível de se estruturar nos seres humanos, como a consciência de zelo.

As práticas tradicionais que envolvem alimentação, para além da cultura, influenciam diretamente no modo de vida, nutrição e consequente saúde dos que as praticam. Na comunidade estudada o costume é consumir os produtos da salga, seja carne, peixe ou camarão, acompanhados de açaí em natura, despolpado manualmente, com pouco acréscimo de água, junto com farinha de mandioca, chamada de farinha d’água.

Posto isto, finalizada a refeição segue-se para um descanso acrescido de embalos em rede que, por não ser muito compatível com a programação de trabalho semanal, tornou-se uma prática de fins de semana e feriados. Nesses momentos reunia-se as famílias e com a mesa posta troca-se experiências e acontecimentos cotidianos, aprofundando, assim, os laços afetivos que esses alimentos proporcionam.

Considerações finais

Diante disso, constatou-se por meio desta produção a importância que os saberes tradicionais possuíram, e possuem para a Comunidade Murutinga, reforçando a necessidade de continuar a executá-los, seja por puro apreço pelo sabor diferenciado que os alimentos adquirem com esse processo, ou pela consciência de que não se pode perdê-los.

Outrossim, possibilitou-se sistematizar esses conhecimentos tão ricos de sabedoria e poucos formais. Todavia, como explícito anteriormente, possuem fundamentação científica conceitual que explica o que acontece com os alimentos em contato com grande quantidade de sal. Estes são os alicerces dos processos de produção de alimentos em larga escala, industrializados, cuja pretensão é de longos períodos de durabilidade.

Nesse contexto, o decifrar de como acontece o método de salga, em seus detalhes, propicia a resguarda desses conhecimentos empíricos, e proporciona ao indivíduo, que tiver acesso a essa produção, reproduzir, com grandes chances sucesso, esses processos de conservação com carnes, peixes e o camarão de água doce.

Logo, esta pesquisa proporcionou a busca dos saberes tradicionais que estão presentes na técnica de salga de alimentos da Comunidade Murutinga. Desse modo, reavivando a

valorização dessa tradição na referida localidade e incentivando os que deles são conhecedores a manterem viva essa prática tão eficaz e saborosa.

Referências

Barufaldi, R., & Oliveira, M. N. (1998). *Fundamentos de tecnologia de alimentos*. São Paulo, SP: Editora Atheneu.

Boff, L. (1999). *Saber Cuidar: ética do humano – compaixão pela terra*. 16ª ed. Petrópolis. Rio de Janeiro: Vozes.

Carr, N. (2011). *A geração superficial: o que a internet está fazendo com os nossos cérebros*. Rio de Janeiro: Agir.

Caderno de Atenção Básica. (2009). *Saúde da criança: nutrição infantil aleitamento materno e alimentação complementar*. Brasília: Ministério da Saúde.

Castelli P. G., & Wilkinson J. (2013). Conhecimento tradicional, inovação e direitos de proteção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 2, 89-110.

Chauí, M. (2005). *Convite a Filosofia*. 13ª Ed. São Paulo: Editora Ática.

Cordeiro, G. N. K., Reis, N. S., & Hage, S. M. (2011). Pedagogia da Alternância e seus desafios para assegurar a formação humana dos sujeitos e a sustentabilidade do campo. *Em Aberto*, 85, 115-125.

Dansero, E., & Zobel, B. (2007). Verso un dialogo tra comunità scientifica e comunità locale. In: *Promozione della sostenibilità nel Pinerolese – un percorso di ricerca/azione territoriale*. Turim: *Euro Mountains*, 135-141.

Decreto nº 7.352. (04 de novembro 2010). *Dispõem sobre a política de educação do campo e o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária*. Recuperado de <http://portal.mec.gov.br/docman/marco-2012-pdf/10199-8-decreto-7352-de4-de-novembro-de-2010/file>

Diegues, A. C. (Org.). (1999). Biodiversidade e Comunidades Tradicionais no Brasil: os Saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. *Núcleo de Pesquisas sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras*. Universidade de São Paulo. Recuperado de <https://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade%20e%20comunidades%20tradicionais%20no%20Brasil.pdf>

Elisabetsky, E. (2003). Etnofarmacologia. *Ciência e Cultura*, 3(55), 35-36.

Filho, J. R. F. (2009). Ensaio Teórico sobre Pesquisa Bibliográfica em Estratégia de Operações. *Apostila da Disciplina de Gestão de Operações*. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Niterói: UFF/TEP.

- Freire, P. (1996). *Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa*. Paz e Terra, 25. Recuperado de http://www.apeoesp.org.br/sistema/ck/files/4-%20Freire_P_%20Pedagogia%20da%20autonomia.pdf
- Freitag, B. (2005). *Escola, Estado e Sociedade*. São Paulo, SP: Centauro.
- Frigotto, G. (2001). Educação e Trabalho: bases para debater a Educação Profissional Emancipadora. *Perspectiva*, 19(1), 71-87.
- Godoy, A. S. (2005). Refletindo sobre critérios de qualidade da pesquisa qualitativa. *Gestão. Org – Revista Eletrônica de Gestão Organizacional*, 3(2), s./p.
- Kimura, S. (2008). *Geografia no ensino básico: questões e propostas*. São Paulo, SP: Editora Contexto.
- Lakatos, E. M., & Marconi, M. A. (2008). *Metodologia Científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas.
- Libâneo, J. C. (1994). *Educação escolar, Pedagogia e Didática*. São Paulo, SP: Editora Cortez.
- Lopes, R. L. T. (2007). Conservação de alimentos. *Dossiê técnico*. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas. Recuperado de <http://www.respostatecnica.org.br>
- Marx, K., & Engels, F. (1998). *Manifesto do Partido Comunista*. São Paulo: Cortez.
- Marx, K. (2004). *Manuscritos Econômico Filosóficos 1844*. Tradução e notas Jesus Ranieri. São Paulo, SP: Boitempo Editorial.
- Mendes. (2010). Esse aluno não sabe nada!. *Revista Nova Escola*, 236, 130.
- Minayo, M. C. S. (2006). *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. São Paulo, SP: Hucitec.
- Ministério de Minas e Energia. Portaria N° 358 (12 de setembro de 2019). Luz Para Todos 2020: mais de R\$ 1,1 bilhão é aprovado para continuidade das obras em 11 estados.
- Morin, E. (2005). *Ciência com consciência*. Rio de Janeiro, RJ: Bertrand Brasil.
- Nogueira, N. (2014). Construindo um sentimento de pertencimento. *História do Brasil*. Recuperado de <http://historiahoje.com/construindo-um-sentimento-depertencimento/>
- Nóvoa, A. (1995). Formação de professores e profissão docente. In Nóvoa, A. (Org.). *Os professores e a sua formação* (pp. s./p.). Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- Pages, G. M. (2011). *Educação do campo: problemas, desafios e perspectivas*. Recuperado de <https://www.webartigos.com/artigos/educacao-do-campo-problemas-desafios-e-perspectivas/63665/#ixzz5PeldsHws>
- Raimundo, M. G. M., & Machado, T. M. (Orgs.). (2017). *Pescado é Saúde: salga, secagem e defumação*. *Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios*. Recuperado de

http://www.codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/publicacoesCesans/pescadoesaude_salga_secagemedefumacao.pdf

Rampazzo L. (2005). *Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação*. São Paulo, SP: Loyola.

Roué, M. (1997). Novas perspectivas em etnoecologia: saberes tradicionais e gestão de recursos naturais. In Diegues, A. C. (Org.). *Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos* (pp. 67-79). Cejup/UFPA/NAEA.

Sá, L. M. (2005). Pertencimento. In *Encontros e caminhos: formação de educadoras(es) ambientais e coletivos educadores*. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente. Recuperado de <http://www.mma.gov.br/estruturas/educamb/arquivos/encontros.pdf>

Shanin, T. (2005). A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. *Revista Nera*, 7(8).

Silva, J. A. (2000). *Tópicos da tecnologia de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela.

Silva, P. P. (2005). *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac.

Pardi, M. C., Santos, I. F., Souza, E. R., & Pardi, H. S. (1993). Ciência, higiene e tecnologia da carne. Tecnologia da carne e de subprodutos. Processamento tecnológico. V. II. Goiânia: CEGRAF-UFG/ Niterói: Eduff.

Vasconcelos, M. A. S., & Filho, A. B. M. (2010). *Conservação de alimentos*. Recife: Edufrpe.

ⁱ A maturação de carnes consiste em manter a carcaça sob temperatura controlada, por um período determinado no qual serão mantidas as reações bioquímicas, influenciando principalmente na ação das enzimas, aumentando assim a maciez da carne.

Informações do Artigo / Article Information

Recebido em: 20/10/2021
Aprovado em: 03/09/2022
Publicado em: 19/12/2022

Received on October 20th, 2021
Accepted on September 03th, 2022
Published on December, 19th, 2022

Contribuições no Artigo: Os(as) autores(as) foram os(as) responsáveis por todas as etapas e resultados da pesquisa, a saber: elaboração, análise e interpretação dos dados; escrita e revisão do conteúdo do manuscrito e; aprovação da versão final publicada.

Author Contributions: The author were responsible for the designing, delineating, analyzing and interpreting the data, production of the manuscript, critical revision of the content and approval of the final version published.

Conflitos de Interesse: Os(as) autores(as) declararam não haver nenhum conflito de interesse referente a este artigo.

Conflict of Interest: None reported.

Avaliação do artigo

Artigo avaliado por pares.

Article Peer Review

Double review.

Agência de Fomento

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código Financeiro 001; Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Universidade Federal do Pará (UFPA).

Funding

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brazil (CAPES) - Financial Code 001; Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) and Universidade Federal do Pará (UFPA).

Como citar este artigo / How to cite this article

APA

Farias, A. P. V., Pires, Y. P., Santos, L. S., Seruffo, M. C. R., & Lopes Júnior, M. L. (2022). Técnicas de conservação de alimentos por salga como prática de saberes tradicionais da Comunidade Murutinga, Abaetetuba – Pará. *Rev. Bras. Educ. Camp.*, 7, e13261. <http://dx.doi.org/10.20873/uft.rbec.e13261>

ABNT

FARIAS, A. P. V.; PIRES, Y. P.; SANTOS, L. S.; SERUFFO, M. C. R.; LOPES JÚNIOR, M. L. Técnicas de conservação de alimentos por salga como prática de saberes tradicionais da Comunidade Murutinga, Abaetetuba – Pará. **Rev. Bras. Educ. Camp.**, Tocantinópolis, v. 7, e13261, 2022. <http://dx.doi.org/10.20873/uft.rbec.e13261>