

“A PIRACAIA É ASSIM, NÉ...”:
COMENSALIDADE, MEMÓRIA E RELAÇÕES SOCIOAMBIENTAIS
EM VÍDEOS DA WEB¹

Leiliane Moreira de Araújo Pacheco² – Ufopa/Pará

Palavras-chave: Piracaia. Memória e ambiente. Vídeos da *WEB*.

1. Introdução: “quem aí sabe o que é piracaia?”

A Piracaia faz parte da cultura alimentar dos povos e comunidades, especialmente, da região do Baixo-Tapajós, no oeste do Pará, onde é praticada por famílias, comunitários, aldeias e empreendimentos turísticos com diferentes maneiras de acontecer, sendo considerada popularmente uma expressão da cultura tradicional ribeirinha.

Com a expansão dos meios de comunicação de massa e das plataformas virtuais, observa-se certa quantidade de produção de conteúdos digitais que abordam a Piracaia em diferentes contextos e motivações. A presente pesquisa tem como objetivo compreender como a Piracaia vem sendo representada na *Web*, quais as relações que a norteiam e de que modo os produtores de conteúdo mobilizam práticas e memórias, conhecimentos e formas de relação com ambiente.

Com enfoque nas categorias: comensalidade, memória e relações socioambientais, farei uma descrição etnográfica a partir de 2 (dois) audiovisuais coletados em plataforma digital da *Web*, que trazem abordagens singulares sobre a Piracaia, tendo como lugar de referência a cidade de Santarém, mais especificamente a comunidade ribeirinha Guajará – PAE Lago Grande³ e a Vila Balneária de Alter do Chão⁴. Os referidos vídeos foram coletados entre 12 (doze) produções com essa temática. As

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (ano: 2026).

² Mestranda do Programa de Pós-graduação em Antropologia e Arqueologia-PPGAA da Ufopa.

³ Projeto de Assentamento Agroextrativista – PAE, focado na exploração sustentável de recursos florestais por populações tradicionais. Criado em 2005, abrange 250 mil hectares em Santarém (PA) e organiza 144 comunidades com cerca de 35 mil pessoas. A posse da terra é coletiva, e as famílias recebem o Contrato de Concessão de Direito Real de Uso (CCDRU) para usufruir do território, não podendo vender a terra (FASE).

⁴ Área de Proteção Ambiental-APA Alter do Chão tem 16.180 hectares de extensão e inclui o Distrito de Alter do Chão, assim como as comunidades Caranazal, São Raimundo, Ramal do Laranja, São Pedro, Jatobá, Irurama, Aldeia Curucurui, Santa Rosa, Ponta de Pedras e São Sebastião. Disponível em: <https://santarem.pa.gov.br/noticias/gerais/novos-membros-do-conselho-gestor-da-apa-alter-do-chao-tomaram-posse-nesta-quarta-feira-30069cafa7-436a-4434-8dcd-e1b5f1564e14> (acesso em 14/01/2026).

buscas foram realizadas na plataforma de vídeo do *YouTube*, sendo encontrados na forma de filmes de ficção, documentários, clipes musicais, reportagens e conteúdo de canais de variedades por produtores locais.

A Piracaia acontece em beiras de rios e lagos, em áreas que podem ser de praia ou de várzea, envolvendo uma série de conhecimentos e modos de fazer que se organizam a partir de convivências com o rio, com a pesca e com o ambiente, elementos que são parte da territorialidade da região amazônica e que estão atrelados ao modo de vida dessas populações, conforme uma relação e transformação da e com a terra (Gallois, 2004). Para demonstrar isso, farei a descrição dos conteúdos de vídeos selecionados em função dos seguintes critérios: 1 – Produto realizado por agentes praticantes da Piracaia; 2 – Densidade das memórias e narrativas dos sujeitos envolvidos na produção; 3 – Variedade de abordagens e contextos; 4 – Levantamento de questões socioambientais nos relatos, tendo como enfoque a relação pessoa-lugar-piracaia.

A palavra Piracaia origina-se do *Nheengatu*, a língua geral utilizada durante a catequização de indígenas no período da colonização. Quer dizer: pira = peixe, caia = brasa, significando: assar peixe, ou peixe assado. Esse procedimento é decorrente do modo de vida dos povos originários e de regiões de rios, os quais têm a pesca e os peixes amazônicos como meio de subsistência e de cultura, e aqui trago a noção de Roy Wagner (1975), que trata da cultura como uma invenção a partir da relação dialética entre contextos e convencionalidades, no sentido de ações culturais coletivizantes e diferenciadas. Mas também, noutra perspectiva, se trata de uma cultura como um lugar cultivado, segundo Casey (1996), incorporada e localizada onde a memória é continuada no corpo a partir de relações com o lugar em cada contexto: várzea e praia, uma relação constitutiva entre pessoa e território, terra, chão, rio, paisagem, lugar.

Minha primeira aproximação com esse tema se deu por meio do TCC em Antropologia, no qual pesquisei os conhecimentos de Condutores e Conductoras das Trilhas da Flona (Araújo Pacheco, 2025), relatando minha participação na piracaia da comunidade Maguari, na Flona Tapajós – Município de Belterra-PA. Continuei acompanhando as postagens de Piracaias no perfil do *Instagram* da referida comunidade⁵. A partir disso, encontrei outros conteúdos de produções locais sobre essa temática em vídeos postados no *YouTube*. Também busquei trabalhos acadêmicos sobre a Piracaia, não encontrando nenhuma pesquisa em que apareça como objeto central de estudo, embora

⁵ Ver: @redario_pô_do_sol. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DOtDEh7AEby/?igsh=Mm45YmtvdGp0c3p2> (acesso em 19/01/2026)

existam trabalhos que a tangenciam sem grande aprofundamento. Em função da pesquisa de mestrado, redirecionei meu olhar para essas piracaías apresentadas na *Web*, onde esse modo de alimentação se apresenta de forma circunscrita em localidades margeadas pelos rios Tapajós, Amazonas e Arapiuns.

Neste sentido, a comida é compreendida aqui enquanto um ato de relação, um marcador das diferenças culturais, funcionando como uma linguagem identitária. Ela expressa singularidades em meio às generalidades culturais, revelando modos particulares de cozinhar, comer e se relacionar com o ambiente. “A comida nos fala de socialidades e identidades, de ecologia, de paisagens, de diversidade sociocultural, de mitos, lendas, crenças, taxonomias e de todo um sistema simbólico que molda repertórios alimentares de um povo e de seu território” (Picanço, 2025, p. 23).

O presente texto está organizado em duas sessões, nas quais exponho as descrições dos vídeos, acompanhadas de mosaicos de imagens – seleção de frames dos mesmos, discussão teórica, tendo a culminância de uma síntese provisória, considerando a pesquisa em andamento.

Ressalto que não pretendo avaliar a qualidade de edição, roteiro e direção dos vídeos, mas o conteúdo central, a partir da temática estudada.

2. “A piracaia é assim, né...”

Começarei com o vídeo *Piracaia na beira do lago/pesca ribeirinha/Amazônia/peixe assado*⁶, publicado no canal *Maria Ribeirinha do Pará*, pertencente a Maria do Carmo Cardoso Cohen, uma jovem entre 25 a 30 anos, que se tornou divulgadora do cotidiano de sua comunidade, passando a produzir registros sobre pesca, limpeza e preparo de peixes, viagens, sazonalidade do rio, momentos em família entre outros assuntos próprios do contexto onde vive.

O canal tem cerca de 70 mil inscritos, 347 vídeos postados, e dois anos de publicações frequentes. Maria do Carmo vive na comunidade de Guajará onde nasceu e se criou. A comunidade está localizada na região PAE Lago Grande, nas margens do rio Amazonas, a menos de três horas de barco para Santarém-PA. Na descrição do canal ela informa que a maioria das pessoas que moram na comunidade vive da pesca artesanal,

⁶ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=5k2jQ_PkTPk&t=2881s (acesso em 23/12/2025)

praticada por comunitários e familiares de forma tradicional, em barcos pequenos como canoa e bajara (bote), além de roças.

O vídeo, publicado em setembro de 2025 e com 45 mil visualizações, tem 1 hora de duração e abre com recortes rápidos de trechos do vídeo completo, iniciando com a descida em uma trilha fechada de mata, com ela filmando e narrando os movimentos de saída até a embarcação que fica a alguns metros de distância.

Maria do Carmo vai acompanhada de sua mãe, pai e companheiro. Começa dizendo: “Oi gente, nesse vídeo vocês vão embarcar com a gente numa aventura...”. Em seguida, ela diz que vai para o outro lado (do rio) fazer uma piracaia e pergunta aos expectadores: “Quem aí sabe o que é piracaia?”. Ela comenta que sua mãe está com saudade de fazer uma piracaia.

Ao chegar no rio, observa o quanto secou e a margem está bem longe, dando a entender que o período de gravação aconteceu no alto verão amazônico. O meio de transporte é um bote motorizado, que traz amarrado uma canoa para pesca. Durante a ida no rio, o pai vai na proa (frente), o marido pilotando o motor, e Maria ao lado da mãe na parte do meio do bote, filmando com celular e um acessório de apoio. Maria segue apresentando, apontando com as mãos e reconhecendo os lugares que fazem parte da rotina de pesca da família, mostrando pontos em que já fizeram boas pescarias, sempre confirmando com o pai, Seu Bibito, que é o pescador mais experiente do grupo.

Durante a travessia cruzam com um outro grupo de pescadores que pratica a pesca de tarrafa. Saem da parte mais caudalosa do rio e entram em área de lagoa, meio terra alagada, ganhando a configuração de várzea⁷. Avançam um pouco e chegam numa beira de várzea conhecida, apontando para uma mesa artesanal improvisada, e afirmando que já houve uma outra piracaia naquele mesmo lugar. Neste espaço, predomina uma área sombreada com chão argiloso. Maria filma o chão e mostra o próprio pé afundando na lama até alcançar uma parte mais firme.

O grupo puxa as embarcações para a margem, enquanto o pai sai a procura de varas para amarrar a malhadeira. Em seguida, Maria relata que esse espaço todo alaga, pois é várzea. Observando o chão, ela encontra resíduos de outros peixes como o acari, que é muito apreciado na região, e logo apresenta um osso do peixe que chama

⁷ De acordo com a Embrapa, “O termo várzea é utilizado para designar áreas situadas às margens dos rios de água barrenta ou branca, sujeitas a inundações periódicas causadas pelas enchentes desses rios, que contribuem anualmente com novos depósitos de sedimentos, oferecendo uma camada de solo fértil para a agricultura”. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2183515/dia-de-campo-na-tv---culturas-agricolas-de-varzeas> (23/12/2025).

“encontro”, parte pontuda que pode ser perigosa se alguém pisar descuidadamente. Enquanto o seu pai sai para colocar a malhadeira, o companheiro de Maria começa o preparo da lenha, recolhida no local para fazer o fogo que assará os peixes a serem trazidos por seu pai.

Durante parte do tempo de espera pelo retorno do pai pescador, o grupo segue conversando e mostrando o que trouxeram para complementar a alimentação. Um café é servido para passar o tempo da espera, mostram um pote de farinha que ostentam orgulhosamente, além da água, suco de acerola congelado e alguns poucos utensílios, pois, explica Maria: “Piracaia é assim... a gente come com a mão”, diz. Até essa parte do vídeo, ela sinaliza o horário de oito e meia e fala que é muito calado o ambiente, expressando bastante satisfação. Seu companheiro aparece com algumas varas que ela diz ser para o “muquém⁸” (uma estrutura de varas de árvores montadas de forma enfileirada para receber o peixe no fogo). Ela sempre fala que quer comer o acari que é o da preferência de todos, em seguida olha para a água e observa alguns movimentos, identificando visualmente como sendo de acari. Maria expressa de forma recorrente o quanto acha o lugar bonito e como gosta de estar naquele ambiente e praticar seu modo de vida e costumes em família.

Na sequência, saem de canoa remando no lago e começam a observar os lugares, encontrando um rebanho de gado atravessando os alagados e garças e outros pássaros ao redor. Observam árvores de frutos que eram coletados e vendidos na cidade por seus pais, explicando a quantidade que coletavam e quanto custavam na sua época, nesse caso eram comuns o fruto de mari mari (*Poraqueiba sericea*) uma árvore nativa, além da semente do tento (*Adenanthra pavonina*), cumaru (*Dipteryx odorata*), látex (*Havea brasiliensis*) de seringa e como isso complementava a renda da família. Também mencionam o risco de encontros com cobras, ferroadas de cabas (*Polistis canadensis*), ressaltando que nunca ninguém foi mordido ou picado gravemente. Em seguida, os pais falam que cortavam a juta (*Corchorus capsularis*), outro recurso natural da região, pondo-a de molho dentro d’água para amolecer a fibra e poder vender. Nesse momento, o pai remava na proa da canoa, narrando as condições da vida nesse mesmo lugar para criar os sete filhos, sendo que Maria era quem ajudava a criar os mais novos. A mãe também diz que conheciam as

⁸ De acordo com Nunes Pereira, “Essa peça, o moquém, de grande importância na vida dos indígenas, pode ser representada pela figura de um tendal, de ripas espaçadas e atravessadas, de madeira verde, mantidas sobre estacas do mesmo material, em número de quatro, com forquilha à extremidade, à boa altura do chão sob o qual arderá uma fogueira, mas de brasas do que de achas ou gravetos, que produzem labaredas” (Pereira, 1974, p. 137).

árvores ao longo do lago, que três famílias eram quem mais faziam a coleta do mari mari e que cada uma já conhecia as árvores onde cada vizinho fazia a coleta dos frutos.

Depois dessa volta na lagoa, entram no rio Amazonas e mostram os barrancos. A narradora lembra que eles estão no período do defeso (que vai de 15 de novembro de 2025 até 15 de março de 2026) e que alguns peixes são proibidos, destacando que a Secretaria do Meio Ambiente (SEMMA) colocou algumas placas de aviso sobre a restrição de pesca, explicando, porém, que os pescadores comunitários têm direito a um limite de pesca para consumo, que é de 10 quilos. Ressalta que isso é importante para preservação dos peixes e juntamente com o pai vai dizendo o nome dos peixes do defeso: pirapitinga, branquinha, matrinhã, curimatã, pacu, bocó, fura-calça são os principais proibidos. Avisa que quem não segue as regras pode até ir preso. Em uma parada, o remo toca no que chama de matupá, um acúmulo de raízes no fundo da lagoa, sua mãe diz, ao ver isso, que tudo está diferente e a natureza está mudando, “marizeiro florado no verão?”.

Logo adiante veem um aningueiro/aningal, um tipo de vegetação aquática onde se prolifera a aninga (*Montrichardia Arborecens*), que Maria diz ser o lugar onde jacaré fica. Em outro trecho diz ainda: “esse cheiro parece cheiro de acari, o cheiro da várzea é cheiro de acari”, uma fala expressada com certa alegria, em seguida diz que é o cheiro da lama que o acari come. Encostam em um trecho barrento e encontram o rastro de um jacaré, “bicho grande”, segundo a mesma, expressando um pouco de apreensão. Voltam para a canoa em direção do local das duas malhadeiras que foram estiradas na lagoa, explicando que são no máximo duas malhadeiras que cada família pode colocar no período do defeso. Começam a puxar a rede e aparece uma traíra, depois um bocó pequeno e pedem para soltar para ele crescer mais. Sua mãe na canoa diz que na sua época de pescadora, pegava muito peixe, então, Maria diz: “não duvido, mamãe...”. Depois acham na malhadeira um acará-açu, um peixe que acha bonito e muito bom no cozido; quando aparece o primeiro acari fica feliz e diz: “vai já para a piracaia”; um curimatá também aparece e é festejado, depois voltam para o lugar da piracaia e fazem um lanche com café e bolacha.

Em seguida, o pai começa a cuidar dos peixes em cima da canoa, limpando com a água da margem. O marido de Maria e a mãe começam a fazer o fogo e organizar o moquém com os galhos retirados da vegetação ao redor. Nesse momento, o pai pergunta se o acari vai ser com bucho ou sem bucho, no que ela ressalta que é bom com bucho mesmo⁹. Decidem que vai ser um com bucho e outro sem. Maria diz que o acari está

⁹ O acari (*Hipostomus plecostomus*) também conhecido como acari bodó ou cascudo, em Santarém e municípios vizinhos, é o único peixe que se costuma comer o bucho (entranhas).

gordo o que é muito bom; o pai mostra a gordura do peixe no vídeo, vai conversando e fazendo os trabalhos de limpeza do peixe, e Maria sinaliza que tem que ter a farinha que é que nem “ouro”, em referência a importância do alimento que acompanha obrigatoriamente o peixe. Enquanto ajudava na lavagem do peixe, no bote, Maria deixa escapular um acari no rio e não consegue encontrá-lo, perdendo esse peixe, o que se tornou um momento de brincadeiras entre eles. A situação motiva seu pai a voltar e verificar a malhadeira atrás de outros peixes. Os três que ficam na margem olham o pai de Maria sair sentado na proa da canoa com os pés dentro d’água, o que gera preocupação da família, pois há um risco de ser mordido por jacaré, nesse momento a mãe de Maria fala que sempre pescou assim e nunca aconteceu nada, não escondendo o medo. O chamam de teimoso.

As imagens seguintes mostram o peixe assando em tela cheia. Enquanto eles esperam, arrumam algum lugar como troncos, galhos para se encostar, sentar, deitar; descansam e comem algumas laranjas. Quando o peixe fica pronto, começam a comer com a mão e com auxílio de folhas como suporte. Maria mostra a parte que mais gosta que é a guelra do acari, logo em seguida seu esposo se aproxima da câmera e apresenta uma farofa feita de ova, dizendo que na cidade chamam de “caviar”. Depois tomam suco de acerola que trouxeram e a mãe diz: “isso que é vida” Expressam muita satisfação saboreando os peixes em família, em seguida dizem que “depois de um acari assado dá uma tristeza, uma vontade de pegar uma rede, mas vai ter uma soneca no bote”.

Em seguida, o vídeo corta para a saída de volta para casa, mas antes vão retirar a malhadeira, pois, o gado na região pode atravessar de um lado para outro e rasgar a rede. Nessa retirada de rede, aproveitam para ver se tem mais peixes para levarem para a janta. São encontrados: um “baiano” (nome científico não encontrado), um acari, acara-açu (*Leporinus freiderici*), aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*), traíra (*Hoplias*) e bocó (filhote do tambaqui). Nesse momento, Maria dá graças a Deus pelo dia que passaram, dizendo que foi um almoço abençoado e se despede pedindo para dar *like* e acompanharem o próximo vídeo.

Conforme até aqui exposto, o vídeo do canal Maria Ribeirinha, chamarei de vídeo 1 (V1), apresenta uma Piracaia familiar, cujos integrantes são todos pescadores que vivem numa comunidade ribeirinha da região. A Piracaia, para eles, é um costume que pode ocorrer em vários momentos do período de baixa do rio e, geralmente em intervalo das pescarias, como um almoço na beira do lago, nas proximidades da área de pesca, e acontecendo no período da manhã até o fim de tarde.

A família pesca uma quantidade para comer durante a Piracaia e pode voltar a pescar mais para levar para o jantar em casa. Há um elemento de comensalidade e partilha que envolve narrativas, cuidados e trocas de conhecimento. O intuito do canal, conforme sua descrição na plataforma, é mostrar como é a vida e o cotidiano ribeirinho de forma realista, mas prazerosa, sem se preocupar em explicar muitos detalhes de algumas práticas, com cenas longas e poucos cortes. Há uma interação constante com o ambiente, tanto no rio como durante o preparo do pescado.

Apresento abaixo um mosaico de frames que registram a ida para a pesca, o encontro com outros pescadores, o trabalho com as malhadeiras, o peixe sendo assado no moquém e o almoço em família.

Mosaico 1. Frames do vídeo “Piracaia na beira do lago/pesca ribeirinha/amazônia/peixe assado”



Fonte: Canal Maria Ribeirinha do Pará (2025)

Alguns destaques importantes: a saudade que motivou a realização da piracaia, a preferência pelo acari, a forte ligação com o rio demonstrada pelo pé do pescador mergulhado nas águas enquanto rema a sua canoa, a feitura do moquém, a importância da farinha, e o cenário de várzea que contrasta com o cenário de praia do próximo vídeo.

A piracaia da várzea tem no acari o peixe de preferência, como é expressado por Maria Ribeirinha no vídeo, e isso também fica evidente no artigo de Murrieta (2001) que já revelava esse interesse, além de uma descrição do modo de assar o peixe na beira do rio ou lago:

Essa preferência peculiar pelo acari é ainda mais aparente durante uma piracaia. A piracaia é um tipo de churrasco improvisado próximo aos pontos de pesca, normalmente pelos próprios pescadores. Um pequeno fogão é cavado numa depressão rasa no chão e é coberto com varetas, onde os peixes são colocados. A preparação é bastante simples, resumindo-se a uma limpeza rápida com água e limão (usado para tirar o 'pitiú') e remoção das entranhas. Nessas ocasiões o acari era particularmente preferido. Em parte esta preferência era devida ao fato de não haver necessidade de remoção das entranhas do acari, podendo ser assado sem maiores preocupações, e ao sabor forte e gorduroso da carne, acentuado pelo fogo, tornando este peixe perfeito para a piracaia. Sávio e seu filho mais novo, Peto, comentaram certa vez que 'o acari é o peixe da piracaia' (Murrieta, 2001. p.68).

Pela afirmação supracitada, pode-se constatar que se trata de uma prática que envolve conhecimento de como fazer, como comer. Além disso, pode-se também rejeitar a analogia da Piracaia com o churrasco, se considerarmos que a técnica de preparo pelo uso do moquém não implica apenas o ato de assar, mas na possibilidade de moquear, defumando a carne, visando sua conservação por mais tempo. Podemos ainda afirmar que moquear e assar não são necessariamente a mesma coisa como também não envolvem exatamente a mesma técnica de preparo.

Por sua vez, a comensalidade é a culminância dessa relação que se apresenta na forma das memórias e cuidados partilhados em torno da alimentação, assim como na preocupação latente acerca das mudanças que vem ocorrendo ao longo de uma geração. Mas, ainda assim, a Piracaia existe e resiste como forma de manutenção dos laços humanos com o território. Esse traço de múltiplas relações pode ser verificado nas considerações de Picanço (2025) acerca das comunidades pesqueiras do nordeste paraense (Amazônia Atlântica) e que dialogam diretamente com o modo de vida das comunidades do oeste paraense, quando afirma:

Por meio de técnicas aprendidas e transmitidas oralmente [...] os pescadores constroem uma relação de simbiose com o rio, baseada no respeito aos ritmos da natureza e na reciprocidade entre o trabalho humano e os elementos ambientais. Nesse sentido, o saber pesqueiro não apenas regula a eficiência da captura, mas também constitui uma forma de conhecimento sensível e situado sobre o mundo [...] em que o alimento é coletivamente partilhado, sintetiza e

expressa as sociabilidades locais, sustentadas por valores de generosidade, solidariedade e convivência. Ao reunir pessoas em torno do alimento e da conversa, a prática reforça os vínculos comunitários e atualiza o pertencimento ao território e à memória coletiva do lugar (Picanço, 2025, p. 74).

Além disso, o suporte digital em que o vídeo foi publicado também possibilitou a interação com outros sujeitos que manifestaram suas impressões sobre o conteúdo do canal, contando com 341 comentários de moradores da região, das capitais Belém e Manaus e até de outros estados como o Maranhão. A maior parte dos comentários são mensagens de parabéns e demonstrações de cuidado e afeto, alguns comentam os peixes e a vontade ou repulsa de comer acari devido seu aspecto; há comentários com teor de recomendação para que seu Bibito não fique com o pé mergulhado na água enquanto rema; há ainda uma mensagem de indicação de remédio caseiro – xarope de mangarataia (gengibre) – para a sinusite de Maria; uma mensagem se apresenta como alerta negativo sobre os acordos internacionais em andamento na COP 30, em Belém-PA; há mensagens de quem deseja viver a experiência da piracaia, pois na região em que mora não é praticada. Contudo, um comentário¹⁰ se destaca:

@mariadosocorrodacruzsilva9954 – há 3 meses:

Olha, Maria Ribeirinha, bom dia, aqui é a Socorro de Tucuruí. Eu já vivi isso na minha vida, no meu passado. Quando construíram a barragem de Tucuruí a gente foi obrigado a mudar da nossa cidade que também era ribeirinha, mas eu assisto seus vídeos, lembro que eu já vivi isso aí também. Que Deus abençoe vocês.

@mariaribeirinhadopara – há 3 meses:

Olá, Socorro! Que legal que você se identifica com a gente! Obrigada de coração por nos assistir (Canal Maria Ribeirinha do Pará, 2025).

Conforme supracitado, o sentimento de ruptura com o modo de vida se evidencia em função dos grandes empreendimentos amparados pelo Estado, gerando impactos irreversíveis sobre o modo de vida e a existência das comunidades. Ao mesmo tempo, há um forte sentimento de reconhecimento de si em função do conteúdo sobre a Piracaia. Sobre esses e outros conflitos nas “arenas amazônicas”, Rogério Almeida (2025), ao criticar as experiências desenvolvimentistas na região, assinala que:

O entendimento que tem predominado é que somente o capital poderia impulsionar a saída do “obscurantismo” da região. O que valida o discurso de vazio demográfico e ao mesmo tempo desconsidera o aprofundamento das desigualdades, bem como a concentração de renda, a expropriação, a grilagem de terras, as violências contra os sujeitos locais e suas territorialidades. **O que transita entre a insegurança alimentar, o epistemicídio e o extermínio [...] Entre outras ações, barrar o rio é a regra. Represar o rio é barrar a vida.** (Almeida, 2025, p. 63, 65, grifo meu).

¹⁰ Fiz alguns poucos ajustes na transcrição/transposição da mensagem, retirando *emojis* e adaptando a linguagem internetês para a normativa textual do artigo, sem alterar o sentido da mensagem.

Na contramão de tudo isso, também é importante destacar a forte vinculação do peixe assado com a farinha, tomada como alimento que não pode faltar na piracaia. Essa “clássica combinação amazônica”, segundo Murrieta (2001, p. 39), nos dá a possibilidade de identificar um elo que interliga a produção das roças familiares realizadas na floresta de terra firme com a produção de pesca realizada nos rios, tomando forma de um sistema de relações mediadas pela Piracaia, que se torna o ponto de confluência entre pessoas com o rio e com a floresta.

3. “‘Pira’ é peixe, ‘Caia’ assado na praia...”

O segundo vídeo, com 26 minutos, se chama *Piracaia com Mestre Chico Malta e seu Laudeco*¹¹. Pertence ao canal do Instituto Regatão Amazônia, no *YouTube*. Trata-se de um canal pequeno com apenas 17 inscritos, 65 visualizações e um único vídeo postado sem comentários, no caso o que aqui analisamos, tendo sido criado há dois anos. Apesar de curto, trata-se de um vídeo rico de relatos, os quais transcreverei ora de modo direto, dito pela própria voz dos narradores, ora emprestando minha voz de autora, narrando o que está sendo dito, de forma metanarrativa.

O vídeo começa com o mestre Chico Malta, um dos principais mestres compositores de carimbó em Alter do Chão, tocando e cantando uma música de sua autoria, cuja letra fala em ensinar o que é a Piracaia, conforme apresentado a seguir:

Pira-Caia¹²

Eu vou ensinar pra você
O que é a piracaia:
Pira é peixe
Caia assado na praia

Tem Tambaqui
Tem sim!
Pirarucu
Tem sim!
O Mapará
Tem sim!
Tucunaré...

Põe a farinha na cuia
Sal, pimenta e tucupi

¹¹ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DvbxPhiXc3c&t=337s> (acesso em 12/01/2026)

¹² Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=6tS4a6FFOkc&list=RD6tS4a6FFOkc&start_radio=1 (acesso em 23/12/2025)

Tucupi, tucupi, tucupi, tucupi
Sal pimenta e tucupi
(Na beira de uma praia gostosa...)

(Malta, 2021)

Na letra acima, identificamos alguns dos principais elementos da Piracaia, incluindo peixes, temperos e insumos que caracterizam a cultura alimentar local. Ressalto que esta música é executada em outras manifestações como rodas de carimbó e até em outras formas de Piracaia, como é o caso da Piracaia Turística, a qual pretendo investigar de forma mais aprofundada posteriormente.

Ao longo da música, no vídeo, algumas cenas se sucedem, mostrando outro personagem: seu Laudeco, um senhor com cerca de 60 anos, figura conhecida na comunidade, movimentando-se na margem do “Lago Verde”, em Alter do Chão, num pequeno espaço da praia do cajueiro, onde prepara a piracaia. Laudeco vai cavando com as mãos a areia bem branquinha da praia, banhada pelo rio Tapajós, sendo suas águas esverdeadas e límpidas. Alter do Chão é considerada uma das praias de água doce mais bonitas da região, tendo grande projeção nacional e forte apelo turístico¹³.

Laudeco está preparando o fogo e um moquém para assar os peixes que já se encontram lá previamente em uma pequena mesa de madeira e ao lado em cima de tábua posta em um tronco na beira da praia, onde começa a tratar os peixes. O vídeo mostra a técnica de limpeza e ticagem – consiste em posicionar o peixe na horizontal, aplicando pequenos cortes bem próximos em paralelo, no sentido vertical, para quebrar as espinhas e facilitar a salga.

Seu Laudeco vai cuidando do peixe com grande habilidade e explicando qual é o nome do peixe, onde é encontrado e suas características. Ao longo do vídeo, Laudeco se torna o narrador principal enquanto Chico Malta é seu ouvinte e tradutor das palavras do amigo em musicalidade. Laudeco vai narrando sobre como acontece a Piracaia, que começa com a pescaria. Segue: “Pega um curimatá, que é muito abundante de cardume e na piracema se encontra muito, fazem arribação, sobem de uma vez só para as nascentes, cachoeiras para reprodução”. E segue explicando: “uma espécie que tem muita espinha, peixe de escama”, ensina que ticar a parte da calda até o meio é melhor pra evitar as espinhas, mas diz que o sabor muda quando ele é ticado e quando não é.

¹³ <https://clickpetroleoegas.com.br/caribe-brasileiro-cidade-vira-destaque-e-conquista-titulo-de-destino-mais-fotogenica-do-pais-afch/> (acesso em 28/12/2025)

Seu Laudeco prossegue tirando o bucho dos peixes e joga as vísceras no rio mesmo. Em seguida, pega um acará-açu e faz a mesma limpeza com a técnica de descamar e retirar o bucho e a guelra. Segundo afirma, o acará-açu é um peixe de lago que não tem espinha, só costela e não precisa ticar. Lava o peixe no rio e tempera com sal, dizendo que na Piracaia “o principal é o sal”, tem gente que come com pimenta e limão também, mas se não tiver, é somente o sal mesmo. Segue afirmando que seus antepassados indígenas comiam muito assado, e faziam não só para comer na hora, mas também como uma forma de conservar o alimento moqueado-defumado. Rememora sua vó que lhe dizia que vinham (o grupo) do centro da colônia e durante o tempo do verão e da lua passavam uma semana moqueando o peixe para levar e comer por vários dias: “Eu faço uma grelha de madeira e coloco o peixe num moquém que faz com uns paus roliços e vai assando o peixe. Conforme vai queimando, vai substituindo por madeira nova” (são varetas retiradas das árvores e vegetações ao redor do lugar escolhido para fazer o fogareiro). Mestre Chico Malta e Seu Laudeco aparecem preparando a base do moquém e assando quatro peixes, os quais preparou anteriormente.

Laudeco fala que “a melhor parte da pescaria é a nossa Piracaia com os peixes que nós conseguimos e durante a Piracaia tem uma roda de conversa e música”, chama em seguida Chico Malta, que é pescador e também é músico, e começa a contar suas histórias, fala da música que fez da Piracaia, transcrita acima, e de sua avó que dizia que acará-açu é próprio para mulher grávida, pois não é remoso ao contrário do peixe liso que é remoso. Seu Laudeco diz: “‘cará’ tem pouca ova e se reproduzem pouco e se vê que está com escassez e que no Lago Verde tinha outros peixes como esse que estão escassez, em extinção, começa a contar que antes a pesca tinha uma técnica chamada ‘fachiar’, tinha uma árvore o ‘facheiro’ (nome científico não encontrado) que era uma árvore que o pessoal cortava, batia com uma espécie de porrete, batiam e faziam o ‘faicho’, a noite iam flechar ou zagaia (pesca de zagaia) com a luz desse ‘faicho’, e também não tinha tarrafa (rede) para pesca e os peixes mais de cardume eles pescavam com ‘chiripano’, um tecido de palha que eles colocavam atravessado na canoa e saiam empurrando com uma vara e os peixes pulavam na frente da chiripano e outros para dentro da canoa”. Ele prossegue relatando: “para ter uma ideia da fartura de peixes, o pessoal foi criando técnicas de malhadeira, tarrafa e hoje tem até de mergulho, mas aí eles acabam chegando nos peixes na desova e muitos no período de reprodução e pegam peixes fora de seu tamanho de consumo... eu vejo que a gente tem que lutar mais pela natureza, ver o que ela nos oferece

e o que ela está deixando de oferecer por nossa culpa, as pessoas parece que perderam a noção”.

Os dois conversam agachados, de cócoras, ao redor do peixe assando no moqué. Num certo momento, passa uma embarcação no rio, com o som do motor e Laudeco explica que é uma bajara que foi adaptada por caboclo que usa uma rabeta, que é um motor industrial movido a ar que é muito comum na região, foi criada aqui na Amazônia, pois esta embarcação tem uma facilidade de suspender a hélice, e serve de apoio na pescaria e durante a chuva serve de abrigo, pois tem uma cobertura.

Laudeco abana o fogo do peixe com uma tampa de plástico, o peixe está quase pronto e diz que só falta a farinha, o limão e a pimenta que usam quando tem. Mestre Chico Malta diz que com tucupi é muito melhor. A câmera volta para Seu Laudeco que diz que na pescaria prato e colher não tem, mas que usam o remo para colocar o peixe ou uma folha ou galhos de árvores, folha da bananeira ou de palha nova, chamada “capunga”. Informa ainda que da folha da “caxirica” faziam a “puquêca”, uma técnica indígena de embrulhar o peixe nessa folhagem, sendo colocado em um buraco no chão com a brasa em cima, até cozinhar o peixe, sem pressa.

Nesse ponto, os amigos Laudeco e Chico Malta começam a falar que Alter do Chão já foi um lugar mais bonito do que é hoje, pois o homem está destruindo. Dizem que haviam muitas palmeiras, uma mata mais densa, com uma vegetação que fechava a visão e não se enxergava do outro lado. Relembra um laguinho bem no centro da ilha de areia (Ilha do Amor), onde havia uma duna de areia que foi chamada de depósito, lá os navios a vapor paravam para abastecer com a lenha retirada das árvores. Seguem dizendo que o chão foi muito pisoteado por excesso de visitantes e shows que faziam na praia, sendo depois proibido.

Seu Laudeco afirma: “eu percebo que a Ilha do Amor está recebendo visitantes acima de sua capacidade e me preocupa as futuras gerações que talvez não vejam mais assim. Outra questão é quando a prefeitura, ao longo de décadas, vai aterrando as ruas e os sedimentos acabam se deslocando para o leito do rio, ocorrendo um assoreamento, modificando o tempo de praia. O Lago Verde também é um berçário do tucunaré, mas o desmatamento nas margens do igarapé... o igarapé do ‘Cuicuera’ que vem para o Lago Verde, o pessoal pegava muito peixe lá, hoje não tem mais, e nem a vegetação, e vários peixes que não se pega mais como arari (*Chalceus erythrus*), aracu, pinimba (*Cichla pinima*), jatuarana (*Brycon*) não tem mais aqui, só se vir de fora. Hoje a alimentação de Alter do Chão é frango e carne, porque peixe é muito mais caro pra nós e o peixe vem

para cá é mais para restaurante, hotel. As pessoas que comem peixe de baixa renda só quando alguém da família pesca, mas é difícil você comprar peixe, só tem mais peixe em período de arribação, quando é período de lua que os peixes sobem o Tapajós quem vêm do Amazonas e o pessoal acaba pegando em grande quantidade, mas só duas espécies: o jaraqui (*Semaprochilodus brama*) e aracu”.

Nesse momento, mestre Chico Malta começa a tocar seu violão e a cantar uma música¹⁴ sobre a vida e os conhecimentos do pescador, relacionando com estes saberes a prática da Piracaia, a eles atrelada. Durante a música, o peixe aparece pronto, sendo colocado em uma vasilha. Seu Laudeco desfaz o fogo e desmonta os restos de brasa, joga água e retira os resíduos do fogo, depositando-o aos pés de uma árvore. Depois, enterra com a mão o lugar onde havia o moqué, o filme então se encerra.

A seguir apresento um mosaico de frames selecionados do vídeo que a partir deste momento chamarei de V2, registrando momentos de musicalidade, tratagem de peixe, explanação de questões socioambientais e peixes sendo assados no moqué.

Mosaico 2. Frames do vídeo “Piracaia com Mestre Chico Malta e Seu Laudeco”



Fonte: Canal Instituto Regatão Amazônia (2023)

¹⁴ Sou Pescador, letra e música de Mestre Chico Malta. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=8ZLsWIIgACM&list=RD8ZLsWIIgACM&start_radio=1 (acesso em 14/01/2026)

O segundo vídeo do Seu Laudeco e mestre Chico Malta (V2), apresenta uma abordagem local fixa em uma margem de praia na comunidade de Alter do Chão, em Santarém-PA. A música confere um tom mais poético à Piracaia, numa parceria entre dois personagens (ou três incluindo quem registra). Mestre Chico Malta é um músico negro de carimbó, um estilo de música e dança tradicional do estado do Pará, e seu Laudeco é um conhecido morador da comunidade, com ascendência indígena da etnia Borari. Ambos têm experiência com a pesca e conhecem bem a região, conforme demonstram ao longo do filme.

Trata-se de uma Piracaia como marco do encontro e confraternização entre dois amigos que relembram como se fazia a Piracaia em outros tempos, mobilizando memória e paisagem. Laudeco é o personagem que mais fala e mostra a prática de tratar o peixe, narrando e fazendo a Piracaia, esta, porém, sem a parte da pescaria, pois os peixes já aparecem dispostos em uma mesa na beira do rio sem referência a quem os pescou. No vídeo, Seu Laudeco expõe seus conhecimentos sobre cuidado e tratagem dos peixes (limpando, descamando, ticando e temperando), explicando sobre cada um. Rememora como se fazia na época de seus antepassados, que se deslocavam para outros lugares e como o peixe assado era preparado e conservado para durar os dias de viagem.

Um destaque importante é quando Mestre Chico Malta fala do peixe apropriado para o consumo de mulheres grávidas, uma forma de conhecimento popular e de cuidado que permeia os saberes da pesca sobre os peixes “reimosos” e “não reimosos”. Podemos encontrar algumas informações sobre esses aspectos em verbete no Dicionário Papa-Xibé do Baixo Amazonas, que assim descreve:

Remoso ou reimoso – Palavra muito comum no Norte e Nordeste [do Brasil], é a qualidade de certos alimentos que pioram inflamações e infecções, evitando a cicatrização. Podem ainda provocar o aparecimento de alergias. Quer saber o que é uma *comida remosa*? Então, quando estiver com uma ferida inflamada, come carne de porco, anta, camarão, pirarucu ou peixe liso. E te prepara, que a *pereba* [ferida, lesão] vai *reinar* mais ainda. O que não é *remoso* são os peixes do tipo *acará*: caratinga e carauaçu, por exemplo (VAZ, 2014, p. 75).

Segundo Murrieta (2001) a “Reima” é um complexo sistema de diferenciação entre o que é reimoso e não-reimoso, determinando uma série de restrições alimentares que envolvem casos de parturientes, enfermidades, idades e até mesmo ritos de passagem. A menção de Mestre Chico Malta soa como um princípio pedagógico aliado à prática nutricional, ainda que não aprofunde essas relações e ainda que o V2 não apresente o ato de comer junto, tão forte na Piracaia. Em função disso, considera-se a Reima como indicativo da complexidade cultural em torno da alimentação amazônica, isto porque

“selecionamos o que consideramos apropriados para comer [...] os humanos não se limitam a satisfazer apenas uma necessidade biológica quando comem. O ato de comer é ritualizado e simbolizado, sendo inscrito, primeiramente, em uma dimensão sociocultural, para só depois ocupar o campo biológico ou nutricional” (Picanço, 2025, 18-19). Portanto, mesmo não apresentando cenas de comensalidade, podemos afirmar que a fala de Mestre Chico Malta traz uma noção que também é relativa a ela ao inserir o cuidado com a condição alimentar do/a e com o/a outro/a.

Outro ponto a destacar é a forte preocupação socioambiental a partir das percepções de transformações do lugar em um discurso que toma grande parte do vídeo, ressaltando a degradação que a região vem sofrendo e os riscos para as próximas gerações. O vídeo não mostra os personagens comendo os peixes, apenas a finalização do desmonte do moquéim e do fogo, dando a impressão de que a piracaia deixou de ser o conteúdo principal, tornando-se pano de fundo para apresentar a relevância da pauta socioambiental, dando a entender que as alterações ocorridas também impactaram a própria realização da piracaia como era feita no passado pela dificuldade de acesso aos peixes locais levando à perda da autonomia alimentar, e ocasionando o enfraquecimento da Piracaia em sua forma tradicional.

Por outro lado, em Alter do Chão observamos o crescimento da oferta da Piracaia Turística¹⁵ que se apresenta como um serviço das empresas de turismo aos visitantes de outros estados e países, ansiosos pela chamada “experiência com a cultura local”, comprando e contratando pacotes de serviços em que essas Piracaias são realizadas como um evento festivo noturno, com decoração e cenários, peixes assados – geralmente restritos ao pirarucu e tambaqui por conta das poucas espinhas, o que facilita o consumo pelos visitantes de fora –, com atrações artísticas contratadas, nesse caso se configurando como evento de caráter privado, o qual não aprofundaremos aqui em função dos limites e objetivos deste estudo.

Tensionando o acima exposto, é possível perceber no V2 o conhecimento sobre uma variedade de peixes que eram presentes na região e agora estão escassos. Há um destaque de peso na fala sobre a mudança da alimentação dos comunitários do balneário. E também como a paisagem foi modificada ao longo dos anos a partir da constância de visitas. Uma vegetação mais robusta e densa, lagoas que já não existem... Hoje o território está visivelmente ameaçado pelo avanço da especulação imobiliária, ocasionado

¹⁵ No vídeo Piracaia em Alter do Chão (2010), vemos algumas das características aqui apresentadas. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WdTSZND3x3U> (acesso em 14/01/2026)

um processo de gentrificação que vem expandindo uma grande área periférica no entorno da vila.

4. Síntese em andamento: “Põe a farinha na cuia, sal, pimenta e tucupi...”

Como afirma Casey (1996), o conhecimento local está em sintonia com a experiência vivida, se é de fato verdade que esse é um conhecimento das localidades em que vive o sujeito cognoscente. Viver é viver localmente, e conhecer é antes de tudo conhecer os lugares onde se está. Neste sentido, observamos que os dois vídeos trazem um mesmo elemento, a Piracaia, cada qual situada em um lugar, onde ambos mobilizam conhecimentos, memórias, relações e comensalidades que são consequência das experiências vividas a partir do lugar onde se está em constante interação.

O corpo também está em interação com esse lugar. A frase “cresci e me criei aqui”, que é muito comum quando falamos com moradores das localidades amazônicas, confirma essa relação de forma implicada como parte constituinte do lugar, o que Casey (1996) chama de “concreto-relacional”, tendo características físicas como o peixe, o barco/bote, o rio, as árvores, que são parte desse habitar, o relacional que é costurado/configurado na e pela Piracaia. Neste ponto, é possível observar, através dos vídeos, como a memória aparece na construção e percepção do lugar em questão, onde lugar e paisagem apresentam uma dimensão narrativa e concreta.

Para exemplificar essas considerações, destaco a parte em que seu Laudeco recorda o tempo em que havia um laguinho no meio da ilha de Alter, além de uma duna de areia que compunha o lugar, a vegetação que era mais densa, o que já não existe atualmente, pois foi muito degradada ao longo de décadas. Em certo momento, ele se refere à natureza enquanto um ente que não está satisfeito com a atitude de desrespeito para com ela, o que remete ao texto de Coelho de Souza (2017):

Escutemos os Kĩsedje: Os brancos estão provocando os espíritos da natureza, estão destruindo todas as florestas. E os espíritos não estão gostando disso, e já começaram a se vingar. Nós indígenas sabemos disso há muito tempo, só agora os cientistas de vocês estão descobrindo essa verdade, chamando de mudança climática (Coelho de Souza, 2017, p. 20).

A citação supracitada reflete um pensamento muito presente entre os povos ameríndios em relação à natureza, no qual a floresta existe como um ser que sente e se revolta quando sofre “agressões”. Mesmo entre os personagens dos vídeos que não representam os grupos indígenas, e sim populações tradicionais, essa preocupação

demonstra um aspecto de correspondência no que tange a relação com o meio ambiente como um todo.

Outros pontos a se destacarem no universo da Piracaia seriam os dois alimentos que aparecem com frequência na ocorrência da mesma, o peixe e a farinha, sendo que ambos constituem componentes de base da alimentação da população amazônica paraense. E confirmando esse fato do clássico peixe com farinha, e especialmente desta última, Murrieta trata da percepção da qualidade da farinha pelos comunitários do Ituqui, profundamente vinculada ao cheiro do próprio peixe:

A textura e o gosto (paladar) são elementos centrais na boa farinha. Os informantes se referem a uma crocância característica da farinha bem processada, normalmente associada a um gosto agri-doce e provavelmente causada pelos vestígios de ácido cianídrico deixados após o processamento. A coloração amarelada e o tamanho irregular dos “bagos” adicionam qualidade ao produto. A farinha “ruim” é reconhecida por um certo azedume e umidade típicos de uma “torração” incompleta. O cheiro também acusa o mau processamento. **Uma das minhas informantes usava o termo “pitiú” para o cheiro da farinha mal torrada, que é usado normalmente para caracterizar o cheiro da carne de animais, principalmente do peixe.** As pessoas falam com prazer da mistura de sensações que acompanham o consumo da farinha, que inicia com a experiência do já mencionado gosto agri-doce e crocante, e termina com uma sensação de completa saciedade; para não falar de empanzinamento, causado pela expansão do produto durante a sua digestão (Murrieta, 2001 p. 53, grifo meu).

Observamos, através dos registros apresentados nos vídeos, que categorias como comensalidade, memórias e relações socioambientais estão fortemente imbricadas, mobilizando um conjunto de atitudes envolvendo narrativas e memórias, conhecimentos e movimentos em lugares, espaços, peixes; a sensibilidade artística como expressão da musicalidade, e de sentimentos de pertencimento frente as transformações ocasionadas pelo modelo econômico predatório, ainda que em consequência do mesmo surjam novas expressões e propostas de Piracaias.

Podemos concluir que a Piracaia é muito mais do que uma forma particular de alimentação, ela é uma prática cultural e simbólica constituída por memórias, afetos, relações de cuidado e posturas frente ao rio, de onde vem o peixe; frente à floresta, de onde vem as roças que produzem a farinha; e frente às pessoas que vivem e interagem de forma vital com seus territórios e com todos os seres que neles habitam.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Rogério Henrique. *Arenas Amazônicas: Vol II: economia, natureza, sociedade*. 1 Ed. Santarém-PA: Ed. do Autor, 2025.
- ARAÚJO PACHECO, Leiliane Moreira de. “Guiar não é só levar”: condutores(as) da Floresta Nacional do Tapajós. 2025. Trabalho de Conclusão do Curso de bacharelado em Antropologia. Universidade Federal do Oeste do Pará-Ufopa.
- CASEY, Edward. 1996. *How to get from space to place in a fairly short stretch of time: phenomenological prolegomena*. Em: Feld, Steven & Basso, Keith (Orgs.). *Senses of place*. Santa Fé, New Mexico: School of American Research. pp. 13-52.
- COELHO DE SOUZA, Marcela S. 2018. A vida dos lugares entre os Kĩnsêdjê: toponímia como terminologia de relação. *Espaço Ameríndio*, v. 12, n. 1. pp. 9-49.
- GALOIS, Dominique. 2004. Terras ocupadas? Territórios? Territorialidades? Em: RICARDO, Fani (Org.). *Terras Indígenas e Unidades de Conservação da natureza: o desafio das superposições*. São Paulo: ISA. pp. 37-41.
- MURRIETA, Rui Sergio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha do Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, São Paulo. USP.v.44. n. 2, 2001.
- PEREIRA, Nunes. 1974. *Panorama da alimentação indígena: comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia Brasileira*. Rio de Janeiro: Editora Livraria São José, pp. 137.
- PICANÇO, Miguel. *Itinerância: dos sabores e saberes da cultura alimentar amazônica*. 1. Ed. Belém: Populivros, 2025.
- PIRACAIA na beira do lago/ pesca ribeirinha/ amazônia/ peixe assado. Direção: Maria do Carmo Cardoso Cohen. Santarém-PA: canal Maria Ribeirinha do Pará, 2025, color, 60 min.
- PIRACAIA com Mestre Chico Malta e seu Laudeco. Santarém-PA: canal Instituto Regatão Amazônia, 2023, color, 26 min.
- VAZ, Florêncio Almeida. *Dicionário Papa-Xibé do baixo Amazonas: Esboço elaborado para o Programa A Hora do Xibé, Rádio Rural de Santarém*. Santarém-PA: Ed. do Autor, 2014.