



“Sem a mandioca nos roçados, a sobrevivência aqui fica difícil”: a mandioca como base da segurança alimentar na comunidade de Maturá, em Baião-PA

“Without cassava in farming, survival here is difficult”: cassava as the basis of food security in the community of Maturá, in Baião-PA

DOI: 10.55905/revconv.16n.1-025

Recebimento dos originais: 01/02/2023

Aceitação para publicação: 01/03/2023

Marliene Ferreira Vasconcelos

Especialista em Agroecologia

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: marlivasconcelos15@gmail.com

Areli Ferreira Vasconcelos

Mestra em Educação e Cultura

Instituição: Prefeitura Municipal de Baião, Formadora da Escola da Terra

Endereço: Baião - PA, Brasil

E-mail: areli347@gmail.com

Rosana Teixeira de Jesus

Mestra em Ciências Florestais

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: rosana.dejesus@ifpa.edu.br

Josiele Pantoja de Andrade

Mestra em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável

Instituição: Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará

(INEAF - UFPA)

E-mail: josiele.andrade@yahoo.com.br

Erick Gilvani Rodrigues Vasconcelos

Mestre em Biologia Ambiental

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: erick.vasconcelos@ifpa.edu.br



Benedito Junior Corrêa Tourão

Mestre em Ensino de Matemática

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: benedito.tourao@ifpa.edu.br

Gledson Gomes da Costa

Mestre em Ensino de Física

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: gledson.costa@ifpa.edu.br

Fagner Freires de Sousa

Doutor em Agronomia (Produção Vegetal)

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Cametá

Endereço: Cametá - PA, Brasil

E-mail: fagner.sousa@ifpa.edu.br

RESUMO

Este artigo investiga a produção da mandioca e seus derivados na agricultura familiar, como base da segurança e soberania alimentar na comunidade de Matacurá, Baião – Pa. Para isso é adotada a abordagem qualitativa de investigação para analisar as vivências, costumes e saberes dos agricultores sobre a produção, beneficiamento e consumo da mandioca, aspectos que não podem ser simplesmente quantificados. Utiliza-se a entrevista não diretiva e aplicação de questionários semiestruturados para determinar o perfil das famílias, organização de trabalho, as variedades de mandioca produzidas e seus derivados, bem como a importância desta para a segurança e soberania alimentar dos agricultores. Os resultados mostram que a mandioca apesar de ser o carro chefe das unidades produtivas, despontando como a principal fonte de renda para as famílias e importante alimento, consumido de diversas formas ao longo de todas as refeições, compartilha espaço com outros cultivos que são importantes para as famílias e dão um caráter de diversificação aos sistemas de produção que são desenvolvidos por esses agricultores. Nas roças a planta de mandioca divide espaço com milho, arroz, maxixe, jerimum, melancia, dentre outros. Plantar essas culturas faz parte da vida desses agricultores e dá a eles pertencimento, identidade e conhecimentos que seguem sendo repassados entre gerações. Assim, podemos concluir que a roça de mandioca é essencial para manutenção da vida desta comunidade e plantar/colher é significado de alimento na mesa e satisfação da segurança e soberania alimentar.

Palavras-chave: agricultura familiar, soberania alimentar, *manihot esculenta* crantz.

ABSTRACT

This article investigates the production of cassava and its derivatives in family farming, as a food security and sovereignty base in the community of Matacurá, Baião – Pa. For this, we adopt a qualitative research approach to analyze the experiences, customs and knowledge of farmers about the production, processing and consumption of cassava, aspects that cannot be simply quantified. We used the non-directive interview and application of semi-structured questionnaires to determine the profile of the families, work organization, the varieties of cassava produced and its derivatives, as well as its importance for the food security and sovereignty of



farmers. The results show that cassava, despite being the flagship of production units, emerging as the main source of income for families and an important food, consumed in different ways throughout all meals, there are a number of other crops that are important for families and give a character of diversification to the production systems that are developed by these farmers. In the fields, the cassava plant shares space with corn, rice, gherkin, pumpkin, watermelon, among others. Planting these crops is part of these farmers' lives and gives them belonging, identity and knowledge that continue to be passed on for generations. Thus, we can conclude that the cassava field is essential for the maintenance of life in this community and planting/harvesting is the meaning of food on the table and satisfaction of food security and sovereignty.

Keywords: family farming, food sovereignty, *manihot esculenta* crantz.

1 INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é garantida pela ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, bem como a conservação da biodiversidade e o uso sustentável dos recursos (Brasil, 2006). Isso ocorre pelo fato de agricultura familiar representar a produção agrícola e/ou agroextrativista onde o trabalho é voltado principalmente para a produção de gêneros alimentícios para o autoconsumo e, quando suficiente, para a comercialização em pequena escala, destinando-se, prioritariamente, a satisfação da segurança alimentar e nutricional.

Vale destacar que, mesmo cultivando em pequenas áreas, a agricultura familiar é responsável por garantir a segurança alimentar de vários países, sendo responsável por 80% dos alimentos que compõe a cesta básica, destacando-se na produção de gêneros como mandioca, feijão e arroz (Lowder et al., 2021).

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é popular no mundo há mais de 9 mil anos, sendo considerada uma das maiores heranças da civilização indígena (Roosevelt et al., 1996). A mandioca se tornou a principal espécie cultivada por agricultores por causa da farinha de mandioca ser o principal ingrediente alimentar dos povos da floresta, sendo o Estado do Pará o maior produtor de mandioca do Brasil. A área plantada no Brasil, em 2022, foi de 1.257.659 hectares com uma produção de 18.200.277 toneladas (IBGE, 2022). A tradição de produzir mandioca na agricultura familiar vem se perpetuando de geração em geração, garantindo na mesa de suas famílias, alimentos que se tornam a base de sua alimentação (Linhares & Santos; Santos, 2014; Sousa & Piraux, 2015).



Cabe ressaltar que essa raiz tuberosa é fonte de carboidratos, de fundamental importância na alimentação humana e como já citamos, a base da alimentação familiar camponesa, sendo considerada uma das principais fontes de reserva energética de muitas comunidades rurais (Lobo et al., 2018). No Pará, a farinha de mandioca se destaca como o principal derivado de mandioca em quantidade produzida, consumida e comercializada. Todavia, diversos outros alimentos são produzidos e compõe a dieta de agricultores familiares, constituindo a cultura alimentar em cada local de ocorrência, como o beiju, a crueira, o tucupi e a farinha de tapioca que são amplamente consumidos, integrando receitas culinárias distintas e contribuindo para a substituição de produtos industrializados em comunidades camponesas (Linhares & Santos, 2014).

Além da dimensão produtiva, a mandioca carrega uma forte dimensão cultural e identitária, por ser produto de saberes transmitidos de geração em geração, constantemente transformado e adaptado a novas condições, compondo um verdadeiro patrimônio cultural da humanidade (Santilli & Emperaire, 2006).

Nesse sentido, esse artigo propõe analisar a contribuição da produção, beneficiamento e comercialização de mandioca para a soberania e segurança alimentar de agricultores familiares da comunidade de Matacurá, zona rural de Baião, Pará.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE PESQUISA

A área de pesquisa é a comunidade de Matacurá, em Baião, Pará (Figura 1). Matacurá é considerada uma comunidade agroextrativista, por seus moradores praticarem agricultura, pesca, coleta de castanha, cacau, açaí dentre outros. Esta comunidade está localizada à margem leste do rio Tocantins, a 74 km do município de Baião, com acesso fluvial pelo rio Tocantins e terrestre pela PA 151- Baião – Breu Branco.



2.2 MÉTODOS DE COLETA DE DADOS

A pesquisa tem caráter qualitativo de investigação por considerar a importância dos sujeitos no trabalho na cultura da mandioca, o modo de vida e saberes cotidianos.

A primeira etapa consistiu na aplicação de questionários semiestruturados com 9 famílias de agricultores que se dedicam à produção de mandioca. O questionário buscou levantar informações sobre as atividades produtivas, o perfil das famílias, a organização do trabalho, as estratégias de reprodução e as utilizações da mandioca e seus derivados, seja para consumo e/ou comercialização. Em seguida, foram selecionados entrevistados-chave, com os quais foram realizadas entrevistas não diretivas (Michelat, 1987) a fim de realizar a caracterização do histórico de produção da mandioca na comunidade, identificar os conhecimentos relacionados ao sistema de manejo e conservação da cultura, bem como em relação às mudanças nos hábitos alimentares. Foram priorizados entre os entrevistados, homens e mulheres com reconhecido conhecimento sobre as questões em análise, utilizando para tal o método da bola de neve.

Por fim, foi realizado observações participantes (Malinowski, 1976) nos momentos de realização do manejo e beneficiamento da mandioca, a fim de auxiliar na descrição e sistematização das informações. Em relação ao beneficiamento, priorizou-se o acompanhamento das atividades domésticas, principalmente junto às mulheres, a fim de apreender as formas de preparo dos derivados da mandioca, bem como conhecer as receitas culinárias por elas criadas e/ou reproduzidas. Atenção especial também foi voltada para os momentos de comensalidade, buscando entender quais as apreensões e sentidos apresenta para comunidade pesquisada.

Para análise dos dados das entrevistas e observações adotou-se o processo qualitativo e reflexivo, buscando mostrar a vivência e convivência dos sujeitos pesquisados. Para essa finalidade, utilizou-se a análise do conteúdo conforme Bardin (1977). A análise dos dados auxilia o pesquisador a compreender o conteúdo das mensagens e com isso construir “inferências de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção destas mensagens” (Bardin, 1977, p. 42).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 PERFIL DOS ENTREVISTADOS

O tamanho dos grupos domésticos varia de 3 a 9 membros. A maioria das famílias entrevistadas apresentava em sua constituição 5 pessoas (33%). Esses resultados indicam que os



casais estão tendo menos filhos, o que no futuro também pode representar menor disponibilidade de mão de obra familiar para executar os trabalhos da roça, pois 66% das famílias têm tamanho de 3 a 5 membros.

Com o resultado da entrevista foi possível concluir que quanto menor o número de membros na família, menor é a quantidade de culturas que cultiva em seus roçados e, conseqüentemente, menor sua produção. Por outro lado, quanto maior a família maior foi a área cultivada e a diversificação de culturas. Esses resultados sugerem que a composição das famílias reflete na organização dos sistemas de produção, sendo estes mais complexos (maiores e com maior diversidade), quanto maior for a família, seja pela maior disponibilidade de mão de obra ou pela maior necessidade alimentar do grupo familiar.

Nesse sentido, Maluf (2002, p.254) afirma que:

“o grau de complexidade da dinâmica de reprodução das unidades rurais é mais elevado, quanto mais acentuado for o caráter familiar dessas unidades, pois o caráter familiar acarreta maior diversidade das atividades que as compõem e, conseqüentemente, das relações que elas mantêm com seu entorno. Ou seja, quanto maior a família, maior será a necessidade de produzir mais, com maior diversificação na sua unidade de produção” (Maluf, 2002, p.254).

Em relação à renda, somente dois entrevistados relataram que são assalariados, enquanto o restante trabalha somente com a roça para manter a renda de sua família. Trabalhar com o cultivo de mandioca nas suas pequenas propriedades, para esses agricultores, significa que terão em sua casa o alimento diário para sua família. Além disso, a venda do excedente ou da produção cultivada com fim de comercialização garante a esses agricultores a segurança que não lhe faltará o que precisam. A produção agrícola na agricultura familiar é reconhecidamente uma estratégia para segurança alimentar das famílias dos produtores, por contribuir efetivamente na renda mensal familiar (Vieira et al.,2015).

3.2 A PRODUÇÃO DE MANDIOCA NA COMUNIDADE

A produção de mandioca na comunidade de Matacurá ainda é realizada a partir do método de corte e queima. Assim, a atividade começa com a escolha da área que será derrubada para o plantio. Geralmente, os agricultores escolhem áreas onde a mata é mais aberta, dado o menor dispêndio de trabalho para roçar. A essa área dá-se o nome de capoeira. No entanto, de 3 anos para cá, tem-se também utilizado áreas de mata virgem, em decorrência de parte da capoeira ter



pego fogo em outubro de 2015. Segundo relato do agricultor Bezaliel Vasconcelos, 44 anos, “a estiagem foi enorme naquele ano e só parou de pegar fogo na mata quando começou a chover”. Áreas com solo arenoso são preferidos para cultivar mandioca.

Depois de escolhido o local, a derrubada das árvores inicia por volta de 15 setembro. Depois das árvores estarem secas são queimadas, por volta de 25 de outubro, e, em seguida, é encoivarado. Nessas etapas de preparação da área de plantio todos os membros familiares trabalham juntos: homens, mulheres e crianças.

Conhecendo a dinâmica do trabalho, a divisão de tarefas, desde a escolha do local até a produção de mandioca e seus derivados, pode-se perceber que as tarefas são designadas em ordem de esforço físico (força bruta) e fácil manejo (sem força bruta), tendo diferença de acordo com o sexo (homens e mulheres) e faixa etária (crianças, jovens e adultos). Os homens são os responsáveis por deixar a área pronta para a coivara para, assim, todos poderem trabalhar juntos preparando a terra para receber as primeiras sementes. Os homens são os principais responsáveis pelo broque (derrubada da roça), coivara, plantio e capina (limpeza da areia); as mulheres ajudam na coivara, limpeza da área e plantio. Jovens e adolescentes homens trabalham com seus pais no broque, limpeza do local, plantio e capina. Jovens e adolescentes mulheres contribuem junto com suas mães para a coivara e plantio. Por fim, as crianças entre 6 e 12 anos já estão sendo inseridas no trabalho, ajudando na coivara e plantio.

Quando o agricultor não dispõe de mão de obra familiar suficiente para o preparo do roçado, muitas vezes ele pede ajuda à comunidade e faz-se o mutirão, onde vários líderes de famílias vão ajudar no broque de seu roçado. O anfitrião é responsável pelo café, merenda e almoço para as pessoas que foram lhe ajudar, assim como deve se colocar à disposição para retribuir o trabalho às pessoas que compareceram em seu “convidado”.

A área em que os agricultores de Maturá costumam fazer os roçados fica distante de 1 a 3 quilômetros da vila e o tamanho das áreas cultivadas é de 2 a 8 linhas³ (o que seria 0,25 a 2 hectares). O tamanho de área escolhida é selecionada dependendo da necessidade do agricultor: se for só para alimentação da família esse espaço é menor, mas se esse chefe de família precisar de uma renda extra, ou seja, de dinheiro ou alimentos que não se produz em sua roça, a área por ele escolhida é maior para suprir suas necessidades.

É importante citar que nas roças não é utilizado nenhum tipo de insumo químico ou adubo orgânico, pois os agricultores acreditam que a natureza se encarrega de cuidar das culturas



plantadas, como comentou um morador: “depois da roça plantada, o dono só precisa capinar duas vezes ou roçar, por que nosso solo já é próprio para plantar mandioca” (Joelson Fernandes, agricultor, 42 anos, 2021).

Nos espaços de cultivo, a cultura que se sobressai é a mandioca como a principal responsável por somar na renda e alimentação familiar. Mas também se planta, na roça, arroz, milho, jerimum, maxixe e melancia. Dentre essas culturas, a mandioca, o milho, o maxixe e o jerimum são consideradas as principais, pois todos os agricultores plantam; enquanto o arroz, a macaxeira, a melancia, o feijão, a pimentinha, o quiabo e o gergelim são menos frequentes nas roças dessa região.

Todas essas culturas têm uma ordem de plantio e as sementes são chamadas de crioulas pelo fato de serem produzidas, selecionadas e guardadas pelos próprios agricultores. Assim, eles não ficam sem sementes, mas se, porventura, um agricultor não tiver, o vizinho que tiver, doa. No entanto, esse produtor que recebe fica responsável por separar sua própria semente para o ano seguinte. O cultivo é realizado quando inicia o inverno.

No roçado dos camponeses de Maturá, a maniva que mais se planta é da mandioca “tachi”, pois essa espécie se adaptou melhor com o solo da comunidade. Outro motivo da preferência por essa variedade é que depois que sua “batata” é ralada, ela dá muita tapioca/goma e vem ajudar na complementação da renda familiar. A predominância da variedade “tachi” também é citada em outras comunidades da região do Baixo Tocantins, onde a opção por ela também está relacionada a adaptação aos solos da região, mas também pela coloração branca, priorizada principalmente na produção de farinha para alimentação das famílias (Sousa & Piraux, 2015).

Na plantação desses agricultores eles cultivam no máximo 5 variedades, que são: “tachi”, que é cultivada por todos os entrevistados; “branquinha” “uruá”; “pingo de ouro” e; “torrão”. As três últimas são menos frequentes entre os agricultores entrevistados (Tabela 1).



Tabela 1. Variedades de mandioca cultivadas pelos agricultores pesquisados.

Família	Número de variedades de mandioca	Nome das Variedades
Silvana Machado Gomes	3	Tachi, Branquinha e Aipim
Andréia Mota de Campos	4	Tachi, Branquinha, Najazinha e Aipim.
Maria Odineia Batista Costa	5	Tachi, Najazinho, Piranha, Uruá, Pingo de ouro.
Afonso Pereira Campos	3	Tachi, João Raimundo, Galheira.
Otniel Ferreira Vasconcelos	2	Tachi e Branquinha
Sara Mota	2	Tachí, Branquinha e Aipim
Cleiton Silva	2	Tachi e Branquinha
Bazaliel Vasconcelos	3	Tachi, Branquinha e Aipim.
Rosinaldo Machado Melo	3	Tachi, João Raimundo e Aipim.

Fonte: Acervo da pesquisa/material elaborado pela autora.

Os camponeses comentam que antes existiam outras variedades, mas acabaram sumindo dos roçados por terem uma produção menor e a farinha dessas variedades não serem boas no paladar. Algumas delas são: “arrebenta burro”, “piranha”, “galheira”, “tucumatinga”, “João Raimundo” e “caramujo”

Ao serem questionados como conseguem diferenciar uma variedade das outras, as respostas foram as mesmas: por características como o tamanho, característica da casca e cor das “batatas”. As variedades de mandiocas que ainda são cultivadas pelos agricultores têm “batata” branca, casca fina e sua produção rende bastante. Já as de casca roxa e “batata” amarela não são muito aceitas pelos consumidores e produtores, pois dizem que sua farinha é um pouco azeda e não tem saída no mercado. Os produtores também preferem em sua mesa a farinha de cor branca, assim como constatado por Sousa e Piraux (2015) em comunidades de Mocajuba e Tailândia, no Pará, onde a preferência é por farinha de cor branca sem uso de corante e bem torrada.

“SEM A MANDIOCA NOS ROÇADOS, A SOBREVIVÊNCIA AQUI NA VILA FICA DIFÍCIL”: CONTRIBUIÇÃO DA MANDIOCA E DERIVADOS PARA SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR.

“Sem a mandioca em nossos roçados a sobrevivência aqui na vila fica difícil. Com a venda e troca de seus produtos finais é que colocamos alimento em casa” (Joelson Mendes, agricultor, 31 anos, 2020).

A partir do relato em epígrafe, pode-se perceber a importância de cultivar mandioca para os agricultores de Maturá, assim como as outras culturas que compõem a roça. A diversidade de culturas alimentares mantidas nas roças da comunidade é compreendida como uma estratégia de segurança alimentar por esses produtores, uma vez que o policultivo possibilita suprir até



100% da renda e/ou demanda alimentar desses agricultores. Acrescenta-se ainda que a produção da mandioca vai além do consumo alimentar, ela simboliza, para esses moradores, sua identidade.

A transformação da mandioca em farinha e seus derivados na vila de Maturá, Baião-PA, por muitos anos foi realizada apenas para o suprimento das necessidades alimentares da família, sem “ambição” para a venda no mercado externo. Esses agricultores só trabalhavam com a troca de farinha por alimentos. Com o passar dos anos, no entanto, esse cenário foi mudando. Hoje existem agricultores que vendem os produtos finais de mandioca para o mercado das vilas e cidades vizinhas.

A produção de farinha de mandioca, principal derivado da raiz, não é um trabalho fácil e demora até um dia para se obter o produto final. Durante o beneficiamento da mandioca também podem ser produzidos outros derivados, como tucupi, tapioca e crueira.

Após a colheita, feita na maioria das vezes por homens por causa da força que é necessária para arrancar as raízes, a mandioca é levada para casa de forno, onde as mulheres e crianças já estão esperando para fazer a raspagem (retirada das cascas). A casa de farinha é considerada como símbolo de identidade camponesa, onde o camponês, utilizando da mão de obra familiar e da ajuda mútua entre os vizinhos e parentes, transforma a mandioca em farinha, o que contribui para sua reprodução social (Linhares & Santos, 2014).

Ocorreram muitas mudanças no modo de produzir farinha de mandioca na comunidade. Antigamente, a mandioca era colocada de molho em sacas de palhinhas na beira do rio Tocantins, com toda a casca, e demorava cerca de 4 dias para ficar no ponto de tirar a casca. Hoje a mandioca é submetida ao descascamento (raspagem) antes de ser levada ao amolecimento, que é realizado não mais no rio, mas em tambores de 200 litros ou caixas d’água. A mandioca amolece mais rápido e sua massa passa a ser chamada de puba, estando pronta para ser misturada com a mandioca que foi ralada.

A mandioca arrancada para ser ralada é raspada e depois lavada, atividade exclusiva de mulheres e crianças. Após a lavagem, as raízes são colocadas em uma caixa acoplada ao caititu, que é movido por um motor de rabeta adaptado para esse serviço. Por ser um trabalho considerado de risco, o manuseio do caititu é efetuado só por homens.

As massas de mandioca, puba e ralada, são misturadas e moldadas em pequenas bolas que são colocadas no tipiti, onde é espremida para remoção da manipueira. Após escorrida, a massa é passada em uma peneira, onde fica pronta para ser levada ao forno previamente aquecido.



No início da torração, dá-se o processo de escaldar a massa, sendo mexida poucas vezes no forno. Depois de escaldar começa o processo de torração, quando se intensifica a necessidade de mexer a massa. Esse trabalho de mexer a massa no forno é dispendioso e, por isso, os homens são os que mais puxam o rodo na farinhada, enquanto as mulheres só mexem quando os homens cansam. Geralmente acontece um revezamento entre os homens na hora de mexer farinha, em decorrência do desgaste físico e calor excessivo.

Para a farinha ser de boa qualidade é preciso raspar bem a mandioca, tomando o cuidado de não deixar nenhuma casca e lavar bem antes de colocar no tambor para amolecer. Além disso, também o torrador tem que saber escaldar a massa no forno para não deixar cozinhar e seu ajudante manter o fogo controlado, caso contrário a farinha não será boa para venda. As práticas de higiene e a habilidade do torrador são considerados critérios do saber fazer farinha para garantir um alimento de qualidade (Sousa & Piraux, 2015)

Após o processamento da mandioca é gerado um resíduo chamado de manipueira da qual se retira o tucupi, um líquido amarelado que para ser consumido é preciso passar por alguns processos. O tucupi, segundo a Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ) deve apresentar “duas fases distintas, sendo uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto está em repouso, com a coloração variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado; sabor levemente ácido e aroma próprio’ (Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, 2008).

Na comunidade o tucupi é extraído da massa de mandioca ralada, que é misturada em uma pequena quantidade de água para poder ser exprimida em prensa, tipiti ou em uma sacola de pano específica para esse manuseio. Em seguida o líquido espremido é deixado em descanso em um balde ou bacia, para decantar a goma. No dia seguinte, o tucupi é retirado da bacia e fervido com alfavaca, chicória e alho por algumas horas, para que o ácido cianídrico seja eliminado por evaporação. O tucupi depois de cozido é deixado de 2 a 4 dias em garrafas pets para ficar apurado, ficando no ponto ideal para o consumo em molhos e outras receitas culinárias.

O tucupi é bastante utilizado na culinária paraense para preparos de pratos típicos como o arroz paraense, tacacá, pato no tucupi, peixes no tucupi e o molho com pimentas ardidas para ser consumido em qualquer refeição (Mareco et al., 2019). Na comunidade de Matacurá o tucupi é muito consumido em molhos para acompanhar as refeições diárias e também no tacacá que é feito nos finais de semana e ainda no peixe cozido para o almoço. Utiliza-se ainda no arroz



paraense e no pato no tucupi, mas esses pratos só são consumidos na comunidade em datas festivas.

A fase sólida da decantação da manipueira é a fécula (goma), da qual se faz a farinha de tapioca e a tapiquinha (beiju), que são servidos para acompanhar o café da manhã e o lanche da tarde. Depois da farinha, a tapioca é o derivado da mandioca mais apreciado, figurando – na forma de beiju, tapiquinha ou farinha de tapioca – como a principal acompanhante do café da manhã e café da tarde.

Nas conversas com sujeitos entrevistados na casa de farinha foi possível perceber que existe uma diferença no consumo de distintos derivados da mandioca, tendo aqueles que são consumidos diariamente, como a farinha – que é consumida em toda as refeições – e alimentos como o beiju de tapioca, a farinha de tapioca, o bolinho de crueira e o mingau que são consumidos diariamente, seja no café da manhã (Figura 2) ou nos lanches matutinos ou vespertinos e aqueles considerados alimentos festivos, como os já citados arroz paraense e pato no tucupi e ainda a maniçoba, o beiju de massa e o bolo de macaxeira. Essas observações também foram constatadas entre diferentes populações amazônicas, destacando-se o consumo da farinha de mandioca associado a outros alimentos, como carne e peixe que, herdada da culinária indígena, foram base da alimentação da população menos favorecida durante boa parte da história de Belém e ainda figuram como principal reserva energética de muitas populações camponesas da Amazônia (Santos & Pascoal, 2013; Nunes et al., 2018; Kato & Sousa, 2020). Assim como a farinha, os beijus também são reconhecidos como alicerce da alimentação desde as populações indígenas (Santos & Pascoal, 2013).

Figura 2. Café da manhã típico da comunidade com derivados da mandioca



Fonte: Acervo de pesquisa, 2021.



A maniçoba é feita para o Natal, como pode ser observado no relato a seguir: “na semana do Natal a vila cheira a maniçoba, por que para ela ficar boa tem que ficar cozinhando por pelo menos 4 dias seguidos” (Andréia Campos, 32 anos.). Já o beiju de massa e pato no tucupi são preparados para serem consumidos na semana santa. Isso corrobora com a afirmação de Santos e Pascoal (2013) de que a preparação e consumo de pratos como o pato no tucupi e a maniçoba estão relacionados às datas festivas. Segundo os mesmos, essa primeira é considerada, dentre as preparações da culinária paraense, uma iguaria fina, sinônimo de fartura e de tradicionalismo, sendo muito consumido nos dias de festas, como o Natal, Dia das mães e Dia dos pais, aniversários e, principalmente, durante o Círio de Nazaré, na cidade de Belém - PA. Da mesma forma, a maniçoba é um preparo de origem indígena que ocorria em ocasiões especiais e acontecimentos importantes.

Há em Matacurá a crença que enquanto tiverem terra e mandioca (maniva) para plantar e colher, nunca faltará o básico em suas mesas. Na comunidade, dos produtos retirados de mandioca, a farinha é sem dúvida o derivado mais valorizado. Ela é o alimento que não pode faltar na mesa desses agricultores. É nesse sentido, que, quando questionado se a mandioca e seus derivados são importantes para a alimentação da comunidade, um agricultor respondeu: “a farinha é nosso alimento básico. Pode faltar o arroz, feijão, menos a farinha..., mas tem também a tapioca, o beiju, o bolo de crueira que comemos no café da manhã” (Afonso P. Campos, agricultor, 58 anos, 2021).

Dessa forma, entende-se que esta comunidade produz seu próprio alimento básico, ao que se permite concluir que eles desfrutam, pelo menos em certa medida, de segurança e soberania alimentar, uma vez que produzem e desfrutam de alimentos em quantidade e qualidade suficientes para suprir suas necessidades, respeitando suas formas próprias de produção e consumo, aproximando-se do que prevê a LOSAN (Brasil, 2006).

De acordo com a lei nº 11.346/2006, em seu art. 2º estabelece que:

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Brasil, 2006).

Esses aspectos podem ser observados se analisando a fala do entrevistado Afonso, que a farinha é um alimento básico considerado pela comunidade, mas também os diversos outros usos



alimentícios atribuídos à mandioca, como os presentes no café da manhã registrado, pois de acordo com a lei de que cria a Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN quando fala em alimentação adequada, compreende não somente satisfazer a fome, mas satisfazer a fome com as propriedades nutricionais de que o corpo necessita. Nesse sentido, cabe destacar que a mandioca é conhecida por suas qualidades nutricionais, como grande fornecedora de energia, dado seu conteúdo elevado de carboidratos (féculas e açúcares), vitaminas e sais minerais como a vitamina C, cálcio, ferro, potássio e fósforo (Schrippe, 2011).

Além disso, a produção da farinha e seus derivados é de suma importância para comunidade de Matacurá, pois além de atender diretamente grande parte da demanda por alimentos das famílias, também gera renda com a venda em vilas e cidades próximas, com a qual os agricultores conseguem suprir outra parte da demanda por alimentos, pois passam a ter poder de compra. Corroborando, Vieira et al. (2015) destacam que a produção de mandioca constitui uma estratégia para segurança alimentar das famílias dos produtores, além de contribuir efetivamente na renda mensal familiar.

Dependendo do período do ano, a lata de farinha chega a custar R\$ 70,00 e a lata de farinha de tapioca, R\$ 120,00. Como não existem atravessadores nos canais de comercialização praticados na comunidade, os próprios produtores levam até o comprador, caracterizando uma cadeia curta de comercialização, que é considerada como a melhor opção para os agricultores familiares, uma vez que os permite obter maior renda (Darolt et al., 2013). Esse é um diferencial importante na comunidade, pois onde há atravessadores, estes acabam retirando a autonomia dos produtores, principalmente no que consiste a precificação da farinha, o que resulta em menor valor pago ao produto e, conseqüentemente, menor rendimento da produção (Lobo et al., 2018).

4 CONCLUSÃO

A cultura de mandioca é de suma importância para os moradores de Matacurá. Plantar maniva em seus roçados significava que não lhes faltará alimento na mesa pelo fato de aproveitarem tudo que ela oferece: fazem a farinha de mandioca, tiram tapioca, tucupi, crueira; da folha da maniva fazem maniçoba; da goma fazem farinha de tapioca e tapiquinha; do tucupi fazem molhos e pratos típicos; da mistura de mandioca puba com a ralada tiram a crueira que serve para fazer mingau e bolinho; da puba preparam o beiju de massa. Com efeito, foi possível



perceber que a mandioca e seus derivados são responsáveis pela soberania e segurança alimentar destes agricultores, garantindo a esses sujeitos, existência e resistência de seu modo de vida.



REFERÊNCIAS

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ. (2008). Instrução Normativa n.º 001/2008, de 24 de junho de 2008. Norma de identidade, qualidade, acondicionamento e rotulagem do tucupi. *Diário Oficial do Estado do Pará*, v. 116, n. 31.198, p. 7.

Bardin, L. (1977). *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70.

Brasil (2006). Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN. *Lei nº 11.346/2006*. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 25 set 2019 as 20:30.

Darolt, M. R., Lamine, C., Brandenburg, A. (2013). A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. *Agriculturas*, 10(2): 8-13.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2022). *Produção de mandioca, ano base 2022*. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/7832#resultado>.

Kato, H. C. A. & Sousa, D. N. (2020). Belém do Pará: trajetórias de uma cultura alimentar de mais de 400 anos de saberes e sabores. *Humanidades e Inovação*, 7(16): 371-391.

Linhares, A. S. & Santos, C. V. (2014). “A casa de farinha é a minha morada”: transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do Baixo Tocantins-PA. *Agricultura Familiar*, 10: 53-66.

Lobo, I. D., Santos Júnior, C. F., Nunes, A. (2018). Importância socioeconômica da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) para a comunidade de Jaçapetuba, município de Cametá, PA. *Multitemas*, 23(55): 195-211.

Lowder, S. K., Sánchez, M. V., Bertini, R. (2021) Which farms feed the world and has farmland become more concentrated. *World Development* 142:105455.

Malinowski, B. (1976). *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. São Paulo: Abril Cultural. 436p.

Maluf, R. S. (2002). Produtos agroalimentares, agricultura multifuncional e desenvolvimento territorial no Brasil. In: MOREIRA, J. M.; COSTA, L. F. de C. (Orgs.) *Mundo Rural e Cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Mauad.

Mareco, C. A. & Simonian, L. T. L. (2019) A relação turismo e imagem na gastronomia paraense. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(1): 158-182.

Michelat, G. (1987). Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: Thioulet, M. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. 5 Ed. São Paulo: Polis. pp.191-212.



Roosevelt, A. (1996). Paleo-indian cave dwellers in the Amazon. The peopling of the Americas. *Science*, 272(19): 373-384.

Santilli, J. & Emparaire, L. (2006). A agrobiodiversidade e os direitos dos Agricultores Tradicionais. In: Fany, R. (Org). *Povos Indígenas do Brasil 2001/2005*. São Paulo: Instituto socioambiental.

Santos, V. N. S. & Pascoal, G. B. (2013) Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, (1): 73-80.

Schrippe, P. (2011). *Estudo da viabilidade técnico-econômica da recuperação de fécula da massa residual em uma feccularia de mandioca*. Medianeira: UTFPR.

Sousa, F. F. & Piraux, M. (2015). A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense. *Novos Cadernos NAEA* 18(3):1999-222.

Vieira, E. A., Freiras, J., Carvalho, L. J. C. B., Malaquias, J. V., Fernandes, F. D. (2015). Desempenho agrônômico de acessos de mandioca de mesa em área de Cerrado no município de Unaí, região noroeste de Minas Gerais. *Científica* 43(4): 371-377.