

The page features four stylized sun icons in a light gray color. Each icon consists of a central circle with a smaller dot inside, surrounded by several elongated, teardrop-shaped rays. The icons are arranged with one large sun at the top center, one medium sun to the left, one large sun to the right, and one small sun at the bottom left. The text 'ENSAIO FOTOGRÁFICO' is centered horizontally between the top and bottom suns.

**ENSAIO FOTOGRÁFICO**

# A FARINHA BRAGANTINA: A ALMA DA IDENTIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS

**Indira A. L. Eyzaguirre**  

Universidade Federal do Pará | Bragança - PA - Brasil

**Genilson Fernandes Monteiro**  

Universidade Federal do Pará | Bragança - PA - Brasil

submissão: 03/02/2022 | aprovação: 15/12/2023

A farinha representa as múltiplas faces da Amazônia, é a alma da gastronomia paraense e da agricultura familiar por refletir as vivências das comunidades tradicionais ao longo da região do salgado, onde ocorre a plantação da maniva é de onde se extrai a mandioca. Os mais velhos ensinam aos mais jovens a tradicionalidade de fazer a farinha por estar intimamente ligada à identidade cultural. A farinha bragantina chegou ao título de melhor farinha do Pará (Santos 2016) traz erros e acertos que remetem aos povos indígenas. Os sujeitos imersos nesses processos conseguem “carimbar” uma identidade a seus produtos que faz ressoar em seu íntimo valores de pertencimento tanto ao produto quanto aos locais de produção (Hall 2003). A farinha não pode faltar na mesa do paraense, seja na hora do café da manhã, do almoço ou da janta, já que é o espírito das refeições paraenses sendo possível comer só a farinha em forma de mingau, *chibé*, *caribé*, mingau de *carimã* que é feito de uma farinha mais fina, este mingau é dado para a criança nos primeiros anos de vida, em misturas junto ao açaí ou com peixe assado na brasa. A farinha é o símbolo amazônico do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2: Fome zero e agricultura familiar que tem o intuito de alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição promovendo a agricultura familiar (ONU 2020). Porém, todas as sociedades paraenses, rurais e urbanas, têm como alimento básico a farinha nas suas mesas de forma cotidiana.



**FIGURA 1** - Preparando a maniva para plantar. A gênese da alma da gastronomia paraense!. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2016).



**FIGURA 2** - plantação da maniva. Foto: indira a. L. Eyzaguirre (2016).

**FIGURA 3** - Folhas de maniva. Foto: Genilson Fernandes Monteiro (2020).

---



**FIGURA 4** - A mandioca é tirada do rio logo após de passar cinco dias. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2016).

---

**FIGURA 5 -** A massa é colocada no tipiti para retirar o tucupi. Foto: Indira A L. Eyzaguirre (2019).

---



**FIGURA 6 -** A massa é peine-rada para logo ser torrada. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2019).

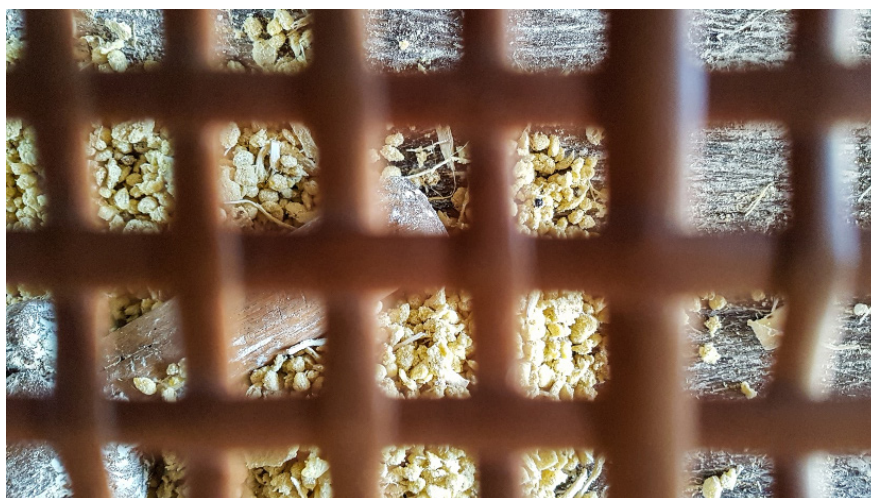
---



**FIGURA 7** - Os restos de massa são destinados para alimento dos porcos.

Foto: Genilson Fernandes Monteiro (2019).

**FIGURA 8 - Os grãos da massa da farinha estão sendo torrados, onde o processo de mexer os grãos tem o intuito de não queimar. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2019).**



**FIGURA 9 - Grãos de farinha. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2019).**





**FIGURA 10** - A farinha fica pronta em diversos grãos para ser o alimento base das comunidades tradicionais desta região. Foto: Indira A. L. Eyzaguirre (2019).

## REFERÊNCIAS

Hall, Stuart. 2003. Estudos Culturais e seu legado teórico. in *Da Diáspora: Identidades e mediações culturais*, pp. 199-218. Belo Horizonte: Sovik, L.

Organização das Nações Unidas (ONU). 2020. *Objetivo 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável*. Relatório de informação e divulgação sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Santos, N. 2016. A farinha de Bragança (PA): memorial individual e a construção da identidade patrimonial na região bragantina. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia - PPLSA, Bragança.