Novos Cadernos NAEA
v. 27, n. 2 • maio-ago. 2024 • ISSN 1516-6481/2179-7536
doi

PLANTAS ALIMENTÍCIAS E AS COMIDAS NO QUILOMBO DO JACAREQUARA: AGROBIODIVERSIDADE, SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR

FOOD PLANTS AND FOOD IN THE JACAREQUARA QUILOMBO: AGROBIODIVERSITY, SECURITY AND FOOD SOVEREIGNTY

Ellem Suane Ferreira-Alves
Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, Pará, Brasil

Dídac Santos-Fita*
Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), Bellaterra, Barcelona, Espanha
* autor de correspondência

RESUMO

Este estudo analisa a relação entre plantas alimentícias e comidas tradicionais e de que forma influenciam na promoção da segurança e da soberania alimentar no quilombo do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense. Foi utilizada abordagem qualitativa de observação participante, entrevistas semiestruturadas, questionários e turnê-guiada. Os dados obtidos foram sistematizados e as informações trianguladas. A essas práticas está atrelado importante conhecimento tradicional, que é construído pela constante troca geracional e tem como cerne as dinâmicas da natureza que os cerca. A importância da mandioca e macaxeira para sua alimentação se destaca, sobretudo, para a farinha de mandioca e tapioca, beiju, manicueira, tucupi, sucos de frutas nativas, entre outros. Entretanto, o avanço das áreas de pastagens e o aumento do consumo de alimentos industrializados refletem mudanças e riscos à sua alimentação. Esses fatores direcionam a uma nova realidade alimentar, podendo interferir na valorização dos seus saberes e práticas tradicionais, principalmente aqueles relacionados aos hábitos alimentares e a cultura alimentar quilombola.

Palavras-clave: comidas típicas; cultura alimentar; quilombolas; autonomia alimentar; Amazônia.

ABSTRACT

This study analyzes the relationship between food plants and traditional foods and how they influence the promotion of food security and sovereignty in the Jacarequara quilombo, Santa Luzia do Pará, Northeast Pará. A qualitative approach of participant observation, semi-structured interviews, questionnaires and guided tour was used. The data obtained was systematized and the information triangulated. These practices are linked to important traditional knowledge, which is built by constant generational exchange and has at its core the dynamics of the nature that surrounds them. The importance of cassava and cassava for their diet stands out, especially for cassava and tapioca flour, beiju, manicueira, tucupi, native fruit juices, among others. However, the expansion of pasture areas and the increase in the consumption of processed foods reflects changes and risks to their diet. These factors lead to a new food reality, which may interfere with the appreciation of their traditional knowledge and practices, especially those related to eating habits and quilombola food culture.

Keywords: typical foods; food culture; quilombolas; food autonomy; Amazon.

1 INTRODUÇÃO

A Amazônia apresenta diferentes potencialidades, diversidades e riquezas. O bioma compreende a, aproximadamente, 50% de todo o território brasileiro, correspondendo a cerca de 4.196.943 km², sendo a maior floresta tropical do mundo (IBGE, 2010). Esse bioma é formado por todos os estados da Região Norte do Brasil, além da porção norte do estado do Mato Grosso e oeste do estado do Maranhão (IBGE, 2017). A região também abriga grande riqueza sociocultural; são diversas populações tradicionais (Diegues, 2000) que possuem um amplo conhecimento sobre a fauna e a flora local, sobre diferentes formas e estratégias de uso e manejo dos recursos naturais (Alves, 2008).

No centro das práticas culturais e nas diferentes cosmovisões, a memória biocultural dessas populações se torna o foco que contribui diretamente para o enfrentamento da intensa crise ecológica em que se encontra o mundo contemporâneo (Toledo; Barrera-Bassols, 2009). Para os autores, a memória biocultural é o componente cognitivo da memória da espécie que indica o modo como as sociedades se apoderaram de seus *habitats* e desenvolveram suas características pelas interações com a diversificação biológica, agrícola e da paisagem (Toledo; Barrera-Bassols, 2009).

Dessa maneira, considerando a riqueza sociocultural das populações tradicionais, ao que tange a produção de alimentos no mundo, Graeub *et al*. (2016) estimam que 80% advêm da agricultura familiar. Essa forma de produção é caracterizada por ter sua base em insumos, saberes e práticas locais e familiares. Emperaire (2017) chama a atenção para os agricultores tradicionais que produzem, utilizam, melhoram e conservam grande parte da diversidade das plantas que são cultivadas para fins alimentícios, além de outros usos como em tintas, em fibras, em uso medicinais, entre outros. Estudos comprovam que plantas alimentícias estão diretamente relacionadas à composição da história e da memória dessas comunidades, além de serem fundamentais para a geração de renda. O conhecimento sobre sua utilização se mantém vivo entre os quilombolas de vivência mais antiga, porém sem a valorização necessária (Santos; Barros, 2017; Lima; Steward, 2020).

No Brasil, estão ocorrendo diversas transformações relacionadas às condições de vida, que refletem na situação alimentar e nutricional da população. Por isso, é importante identificar os principais fatores que estão causando essas mudanças e os impactos sobre a saúde da população, especialmente a dos povos indígenas e a das comunidades tradicionais,

por serem as mais negligenciadas pelo sistema capitalista vigente (Winnie, 2017). Barbieri *et al*. (2014) chamam a atenção à atual pobreza da diversidade alimentar no mundo, em que o padrão da produção agrícola se baseia unicamente em, aproximadamente, 30 plantas.

Frente a isso, estudos sobre alimentação e nutrição têm realizado importantes descobertas e observações quanto às diferentes formas de criação, produção, preparo e consumo dos alimentos. Eles apontam que a alimentação não se resume a saciar uma necessidade biológica, mas também representa um aspecto da cultura que caracteriza um grupo, um povo ou uma comunidade, tornando esse agrupamento único (De Garine; De Garine, 1998; Contreras; Arnaiz, 2005; Bertrán; Arroyo, 2006). Por isso, estudar a agrobiodiversidade é importante para abarcar a ampla diversidade de recursos alimentares e estes, por sua vez, são fundamentais para garantir a segurança alimentar e a promoção do desenvolvimento regional sustentável. Essa variedade vegetal contribui para a diversidade alimentar por ser uma fonte de compostos fenólicos, diversos açúcares, fibras, vitaminas, nutrientes e sais minerais, que são elementares para a manutenção da saúde do organismo humano (Polesi *et al*., 2017).

Diante desse cenário, a busca do mercado agroindustrial por altos lucros colide com o direito humano de ter acesso a uma alimentação adequada. Esse conflito resulta em insegurança alimentar, prejudica a biodiversidade, reduz a oferta de produtos mais diversos e a possibilidade de escolhas alimentares, além disso, ocasiona a perda de práticas tradicionais, de sabores e a desvalorização de diferentes modos de vida, entre outras consequências (Menasche; Alvarez; Collaço, 2012).

As lutas de povos indígenas, quilombolas e camponeses, frente à *plantation*, ocorreram ao longo de todo o processo colonial de maneira intensa, mesmo que as tentativas de silenciar suas vozes e histórias tenham sido e sejam recorrentes (Wedig; Ramos, 2023). Assim, inúmeras resistências se construíram por meio das agriculturas familiares, que hoje podem ser compreendidas, nos termos de Ferdinand (2022), como ecologia decolonial, pois expressam suas lutas seculares, que envolvem socialidades humanas e de outros seres que coabitam o planeta.

Apesar da resistência, ainda existe um forte risco de que os conhecimentos e as práticas de manejo sofram transformações com o passar do tempo, fato esse causado por ações e influências externas às comunidades, como a imposição dos padrões de consumo ocidental, o agronegócio, entre outras questões. Ao analisar as relações que se mantêm

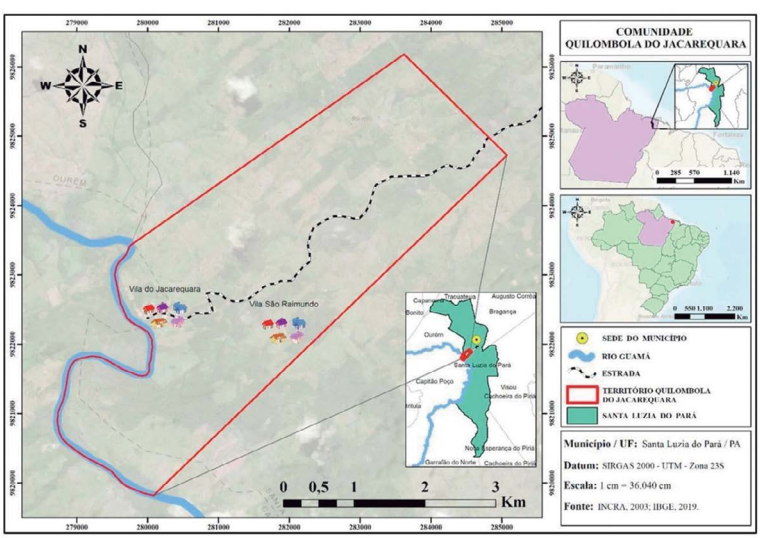
entre as áreas socioculturais e ambientais, observa-se que os povos e as comunidades tradicionais, em especial os quilombolas, possuem uma forte ligação com o seu território e é desse espaço que obtêm recursos para produzir sua alimentação, por meio da caça, da pesca, do extrativismo e da agricultura (Wagley, 1988).

O município de Santa Luzia do Pará, localizado no nordeste paraense, é rico em questões sociopolíticas, marcado pelas lutas por terra e pela busca da identidade das comunidades remanescentes de quilombos (Farias, 2018). Diante da diversidade social e ambiental que forma esse município, surge o interesse em compreender o papel da agrobiodiversidade e dos saberes tradicionais relacionados às plantas alimentícias, para entender como podem promover a soberania e segurança alimentar diante de possíveis mudanças e ameaças, considerando a perspectiva local da comunidade quilombola do Jacarequara.

2 METODOLOGIA

A comunidade quilombola do Jacarequara fica localizada no município de Santa Luzia do Pará, no estado do Pará, às margens do rio Guamá, na Mesorregião Nordeste Paraense e Microrregião Guamá, sob as coordenadas geográficas 01º34'32,08''S e 52º57'12,90''O (Farias, 2018) (Figura 1).

Figura 1 – Localização da comunidade quilombola do Jacarequara em relação ao município de Santa Luzia do Pará, Pará



Fonte: INCRA (2003), IBGE (2019).

De acordo com relatos de moradores, a comunidade possui mais de 400 anos (Figueira, 2009). Segundo o autor, esse espaço foi formado por aqueles que fugiam do trabalho escravo ou dos conflitos locais e procuravam saída pelo rio Guamá.

De acordo com um levantamento realizado pela Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS), a comunidade é constituída por 394 pessoas e 95 famílias. A base alimentar e econômica da comunidade é composta por pesca, caça, extrativismo de açaí e murumuru, bem como pela agricultura familiar em que predomina o cultivo de banana, feijão, milho e mandioca, sendo que esta última é utiliza para a comercialização da farinha d'água. É composta também pela criação de pequenos animais e pela produção de artesanato (Figueira, 2009; Lima *et al*., 2020).

Durante três (3) saídas a campo – 25 de junho a 1.º de julho; 15 a 28 de novembro de 2021 e 25 de abril a 2 de maio de 2022 –, foram visitadas 42 unidades familiares e realizadas entrevistas com diferentes participantes de faixa etária variando de 25 a 80 anos, entre homens e mulheres, sendo eles idosos (as), chefes familiares e líderes comunitários. A amostragem seguiu o método não probabilístico, denominado de técnica "bola de neve" (Bailey, 1994).

Entre as técnicas utilizadas para abordagem qualitativa de coleta, foram selecionadas entrevistas semiestruturadas e questionários, observação participante e turnê-guiada. Essas técnicas foram fundamentais para atender os objetivos deste estudo, além de embasar a análise de soberania e segurança alimentar e nutricional na comunidade quanto à disponibilidade, ao acesso, ao consumo e à utilização biológica das plantas alimentícias.

Os dados qualitativos foram transcritos sob a técnica da decupagem, que trata as entrevistas por recortes e ordenamentos para posterior análise do conteúdo com mais especificidade e rigor aos detalhes. Além disso, a análise das entrevistas foi realizada de modo vertical (cada entrevista) e horizontal (o conjunto delas, em relação a cada questão) (Michelat, 1987). Para maior confiabilidade da informação obtida, houve a triangulação dos dados, que consiste no ordenamento e na articulação entre três aspectos: primeiramente os dados empíricos, logo após, os diálogos com os parceiros e, por fim, a análise da realidade local.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 PLANTAS ALIMENTÍCIAS E COMIDAS TRADICIONAIS NO QUILOMBO DO JACAREQUARA

A diversidade de plantas alimentícias está presente na comida dos quilombolas, além de influenciar e moldar tanto os seus hábitos alimentares quanto suas relações comunitárias, que têm a comida como enlace. Desse modo, destaca-se, inicialmente, a dependência dos quilombolas com a natureza que os cerca, visto que o consumo da comida e os hábitos alimentares estão vinculados à sazonalidade das plantas alimentícias e à disponibilidade de animais para o consumo.

Durante a investigação, observou-se que a dieta dos moradores é composta principalmente pela farinha de mandioca e pelos pescados da região como o aracu (*Leporinus* spp.); a pescada (*Plagioscion* spp.); o pacu (*Myleus* spp.); a piranha (*Serrasalmus* spp.); a piaba (*Triportheus* spp.); a tilápia (*Tilapia rendalli*) e a traíra (*Hoplias* spp.). A carne bovina e os frangos de granja e caipira também fazem parte das opções, bem como a tradicional dupla arroz e feijão, que é considerada, culturalmente, símbolo da alimentação do brasileiro (Sousa; Ferreira, 2021). O milho também está presente em diversos pratos típicos (Figura 2).

Esse cardápio também foi observado na alimentação dos quilombolas da comunidade de Nossa Sra. do Livramento, localizada entre os municípios de Igarapé-Açu e Nova Timboteua, nordeste paraense (Prado, 2018) e na comunidade quilombola de Providência, localizada na Ilha do Marajó/PA (Leão; Steward, 2022). Além disso, a depender da safra, que é coordenada pelo ciclo das chuvas na região, os quilombolas do Jacarequara adicionam o vinho do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) ou da bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) à sua alimentação, tornando-as parte da dieta, além da farinha de mandioca e do peixe.

Ainda que a maioria dos entrevistados apresentem essa base alimentar, por questões financeiras, nem todas as famílias possuem condições de consumir um cardápio composto por todos esses alimentos. Geralmente, essas famílias até conseguem consumi-los, mas não de forma frequente como em outras famílias com maior poder aquisitivos ou que possuem uma área produtiva.

Figura 2 – Pilagem do arroz (A e B), debulha do feijão (C e D) e armazenamento da colheita de milho (E) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Desse modo, observa-se uma interdependência tanto do alimento consumido quanto das dinâmicas de produção em relação ao meio natural e, claro, às práticas e tradições mantidas pelos comunitários. Essa relação possibilita que a alimentação dos moradores seja diversificada, apesar da oscilação de disponibilidade de alimentos. Ainda assim, os núcleos familiares podem garantir sua alimentação por conta das diferentes atividades produtivas e da diversificação das espécies vegetais e animais, assegurando a possibilidade de uma alimentação variada.

Ademais, o encadeamento de atividades produtivas refletido na alimentação, por ir de acordo com os ciclos naturais, demonstra a forte interdependência entre o modo de vida quilombola e a natureza, em que, ao realizar o manejo do ambiente natural que lhe cerca, com o intuito de produzir e obter seu alimento, torna possível a manutenção da agrobiodiversidade no que se refere às plantas alimentícias ali encontradas, proporcionando uma relação de equidade entre o meio ambiente e a comunidade como um todo (Carvalho, 2013; Lucca; Hoogerheide, 2021; Leão; Steward, 2022).

Ainda que haja as exceções, em que o indivíduo trabalhe em atividades externas à comunidade, os demais integrantes de seu núcleo familiar acabam por exercer algum tipo de atividade que envolva as práticas tradicionais produtivas na comunidade. Visto que o trabalho e o sustento dos quilombolas são inerentes ao seu território, esse espaço produtivo se torna uma terra sagrada e respeitada por todos aqueles que ali vivem e/ou necessitam dele para a manutenção da vida. É, então, importante ressaltar a maneira como eles delimitam e respeitam não só aquele espaço, mas também as atividades realizadas pelos moradores.

Ao acompanhar uma saída para a coleta do açaí junto aos moradores Mira (56 anos), Angélica (40 anos), seu filho e netos, foi possível perceber que, mesmo com os açaizeiros repletos de cachos maduros, somente o necessário para o consumo da família foi coletado ou "apanhado". Diante desse fato, percebe-se que a consideração pelo próximo e o sentimento de coletividade na comunidade ainda são exercidos. Os moradores procuram obter seu sustento e alimento, mas respeitam o acesso das demais famílias aos recursos ali disponíveis. O caso da coleta de açaí na comunidade conduz à reflexão dos apontamentos que o estudo de Sahlins (1978) apresenta, o autor observa que os caçadores-coletores obtinham seu alimento e se mantinham sem a urgência de acumular excedentes. Essas sociedades, por um longo tempo, foram, erroneamente, classificadas como uma simples "economia de subsistência", porque consumiam apenas o necessário para manutenção de sua vida. Assim como esses grupos, os quilombolas do Jacarequara, espontaneamente e respeitando seus costumes, afastam-se das lógicas econômicas de acumulação.

A forma coletiva de se organizar também pode ser observada pelo uso compartilhado das casas de farinhas; das máquinas de açaí, conhecidas

como batedeiras, bem como pelas trocas de alimentos, de mel, de preparos medicinais e de produtos diversos. Todas essas trocas são realizadas entre os núcleos familiares, os parentes e os demais vizinhos da comunidade. Partilhas como essas também foram observadas nas relações entre moradores da Vila dos Pescadores, situada na RESEX Mar de Caeté-Taperaçú, no município de Bragança/PA. De acordo com Silva (2022), um dos aspectos socioculturais fundamentais do grupo é a partilha do pescado. Essa prática não se resume apenas em pedir, ela é considerada uma colaboração mútua realizada pela troca de peixe por outros produtos ou algum tipo de ajuda entre os indivíduos do grupo. É estabelecida a partir de relações de parentesco ou de amizade entre membros da comunidade, tal ação é bastante comum, é considerada responsabilidade moral e social entre os comunitários, fortalece as relações de reciprocidade e se distanciam do pragmatismo capitalista, comum dos grandes centros urbanos.

Embora ações como partilhas e trocas sejam observadas de forma recorrente nas comunidades, os mutirões não são mais tão comuns no quilombo. Por isso, atualmente, há uma busca pelo resgaste dessa atividade e demais ações coletivas, como o maior engajamento na associação local AVPS. Afinal, a qualidade de vida no quilombo, por ser um espaço de fortes relações amigáveis entre familiares e vizinhos, é influenciada por suas relações sociais e de organização (Mocellim, 2011).

Considerando as relações entre as atividades produtivas e a comida, é possível afirmar que todos os moradores entrevistados necessitam, de alguma forma, da agricultura, do extrativismo, da pesca ou da criação de animais de pequeno porte para garantir seu sustento e, principalmente, sua alimentação. É importante considerar que existe um longo e profundo processo na construção histórica e social entre alimentação, comida e cultura.

Para Lima, Ferreira Neto e Farias (2015), a alimentação está ligada aos aspectos fisiológicos da sobrevivência humana e a comida caracteriza o sentido cultural de um grupo ou de um povo tradicional que, através de suas práticas alimentares, é capaz de demonstrar significados sócio-históricos simbólicos e particulares. É nesse sentido que este estudo pretende discutir o significado que as comidas típicas e os hábitos alimentares possuem para os quilombolas do Jacarequara, partindo do entendimento de seus costumes, seus recursos naturais, suas regras e dinâmicas sociais.

Em relação à alimentação de base animal, as carnes bovina e de aves (frango de granja, galinha caipira, peru e pato) acabam sendo mais consumidas, apesar da preferência pelo peixe se destacar, visto que cerca de 78,5% dos entrevistados manifestaram predileção pelo consumo dessa carne. Com isso, a prática de pesca e de criação de animais de pequeno porte se sobressai na comunidade, é realizada por 50% e 85,7%, respectivamente, dos núcleos familiares visitados, apesar da compra externa de proteína animal também compor a alimentação dos moradores (90%). No que compete à carne da caça, existe a prática (28,5%) e o consumo (67%), porém não é comum como em tempos antigos. De acordo com relatos, não se observam mais tantos animais como antigamente tanto pela diminuição das áreas de mata quanto pela mudança das preferências alimentares, principalmente por parte das crianças e dos jovens. Esse consumo se restringiu a momentos específicos como datas comemorativas e festividades.

No que se refere à alimentação composta por plantas alimentícias, constatou-se que estão amplamente presentes nas refeições dos quilombolas. Porém, em tempos antigos, a alimentação era mais rica em vegetais de diferentes formas como temperos e o arroz e o feijão, que eram, prioritariamente, cultivados na comunidade. Diversos fatores contribuem para a diminuição de seu cultivo e, consequente, seu consumo, mas o principal deles refere-se à invasão de alimentos industrializados.

Apesar das constantes mudanças, durante as festividades tradicionais na comunidade, percebe-se que a organização dos quilombolas e o senso de coletividade se aflora e os une. Seguindo os costumes, os hábitos alimentares são marcados pelas comidas típicas, que em sua maioria são preparadas pelos próprios moradores, em especial pelas mulheres. As comidas consumidas ao decorrer dessas comemorações têm, em sua base, as plantas alimentícias cultivadas no local. Estão presentes bolos, mingaus, tacacá, vatapá, maniçoba, arroz com galinha, sucos de frutas regionais de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.), de muruci (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) e de graviola (*Annona muricata* L.), há também pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) e tapioca com café, dentre outras diversas comidas típicas (Quadro 1).

Quadro 1 – Descrição de algumas receitas utilizadas no preparo de comidas com destaque para as plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA

Comida	Plantas Alimentícias	Ingredientes	Receita
Arroz doce com mucajá	Arroz, canela, mucajá e gergelim	Leite, arroz, açúcar, canela, mucajá, gergelim e leite condensado.	Deve-se cozinhar o arroz e a canela no leite até ferver. Posteriormente, adiciona-se o açúcar, o leite condensado, o mucajá e o gergelim.
Beiju	Mandioca	Goma da mandioca, água e sal.	Mistura-se água e goma de tapioca; depois deve-se peneirar. Logo após, polvilha-se e modela-se a mistura no forno de farinha embrulhado na folha de bananeira para assar. Após o preparo, recheia-se a gosto, pode ser salgado ou doce.
Bolo de laranja	Laranja	Suco de laranja, ovos, açúcar, óleo, farinha de trigo e fermento (opcional).	No liquidificador, na batedeira ou à mão, deve-se bater ovos, açúcar, óleo, suco de 3 laranjas e alguns pedaços de laranja. Mistura-se a farinha de trigo e o fermento. Essa mistura é despejada em uma forma untada. Depois de pronto, é indicado regar o bolo com mais suco de laranja.
Bolo de macaxeira	Macaxeira, erva-doce, coco	Macaxeira ralada, erva-doce, coco ralado, ovos, açúcar, manteiga, sal e fermento.	Deve-se bater os ovos, a manteiga e a macaxeira no liquidificador, na batedeira ou à mão. Depois, adiciona-se o o açúcar e o coco ralado e uma pitada de sal e fermento. Deve ser assado em uma forma untada com manteiga e um pouco de açúcar para formar uma caldo em cima do bolo.
Bolo de milho	Milho, coco ralado	Milho, coco ralado, manteiga, óleo, ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, fubá ou flocão de milho e fermento.	Mistura-se milho, óleo, açúcar, fubá ou flocão, ovos e farinha de trigo. Depois, acrescenta-se o coco ralado e o fermento. Por fim, deve ser colocado para assar em uma forma untada.

Café de açaí	Açaí	Caroço do açaí e açúcar (opcional).	Após ser separado da polpa, o caroço do açaí deve ser lavado, limpo (retirar os fiapos) e seco ao sol. Depois, deve ser torrado no fogão a lenha e pilado até ficar bem próximo da forma de um pó, em seguida, é peneirado e está pronto para o consumo.
Caribé	Mandioca	Farinha de mandioca e sal.	Deve-se peneirar a farinha de mandioca e colocá-la de molho por cerca de 10 minutos em água filtrada. Depois, retira-se a água, seu conteúdo deve ser fervido com nova água e cozinhado até ficar mais espesso. Acertar o sal ao final.
Chocolate quente	Cacau	Semente do cacau.	A semente do cacau deve ser limpa e seca ao sol. Logo após, deve ser torrada no fogão a lenha e descascada. Depois, seu conteúdo é colocado no pilão para ser pilado até virar uma pasta (cremosa), que endurece e forma uma barra de chocolate. O mais indicado é conservar na geladeira. Para consumir, basta ralar a barra para obter o pó para brigadeiro, bolo, bebida com leite, entre outras comidas com o chocolate.
Cocada	Coco	Polpa de coco ralado, açúcar, água, leite condensado e óleo.	Mistura-se a água e o açúcar em fogo alto até formar uma calda. Adiciona-se o coco ralado, o leite condensado e mistura-se até desprender do fundo da panela. Depois, acomoda-se essa mistura em uma forma untada com óleo até esfriar e endurecer para consumir.
Creme de cupuaçu	Cupuaçu	Polpa de cupuaçu, leite condensado e creme de leite.	No liquidificador ou na batedeira, mistura-se a polpa de cupuaçu, o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo. Deve ser colocado na geladeira até ficar ideal para consumo.
Mingau de Banana	Banana açú	Banana açú verde, leite líquido e sal.	Amassar as bananas e cozinhar com água, leite e uma pitada de sal. Assim que amornar, está pronto para consumo.
Mingau de Manicueira	Mandiocaba	Mandiocaba e sal.	Deve-se ferver o caldo da mandiocaba e deixar descansar por 2 horas. Posteriormente, leva-se ao fogo com arroz até ferver. Reservar em uma vasilha de plástico e consumir em seguida.

Mingau de Milho	Milho, canela	Milho, açúcar, sal, leite e canela em pó.	No liquidificador ou na batedeira, mistura-se o milho e o leite até ficarem cremosos. Essa mistura deve ser peneirada e colocada em uma panela com açúcar e uma pitada de sal. Deve ser cozinhado até ferver e ficar mais grosso. Assim que amornar, está pronto para consumir.
Paçoca	Gergelim, mandioca	Semente de gergelim, farinha de mandioca, açúcar e sal.	Depois de colhida, a semente do gergelim é pilada e torrada no fogão a lenha. Nesse processo, mistura-se uma medida de farinha de mandioca, de açúcar e uma pitada de sal.
Pamonha	Milho, coco ralado	Milho, água, açúcar, coco ralado e sal.	Deve-se ralar as espigas de milho até o sabugo e, no liquidificador, mistura-lo com água, coco ralado e açúcar. Acomoda-se a mistura na palha de milho, logo após, deve ser fechada e cozida em água fervente. Esperar esfriar para poder consumir.

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

O Quadro 1 foi construído, principalmente, a partir de entrevistas com as mulheres quilombolas, da observação participante em campo e da vivência junto às famílias durante reuniões e datas festivas na comunidade. Dessa forma, observou-se que o consumo das comidas típicas, apesar de comum durante as festividades tradicionais do local, também marca presença constante nas refeições cotidianas. Além disso, as refeições que apresentam como ingredientes fundamentais as plantas são de extrema importância para compor a alimentação.

Para as residentes Beatriz e Ivete, o beiju é marcante por reunir a família para sua produção. Para a moradora Conceição, o fazer da farinha, da pamonha e dos mingais remete à vinda dos seus filhos que estudam na cidade, para se reunirem em família. Para a comunitária Maria e seu marido Manoel, a cocada, a paçoca e o preparo do bolo marcam a reunião de família ao fim de tarde para conversarem. Esses exemplos demonstram como é forte o vínculo entre as plantas alimentícias, as práticas tradicionais locais e a história e a cultura do quilombo Jacarequara. Desse modo, essas plantas não são vistas apenas como um simples alimento para compor uma receita ou para saciar a fome, mas também como tradução de relações interpessoais com a natureza, de forma harmoniosa, equilibrada e simbiótica.

3.2 A IMPORTÂNCIA DA MANDIOCA PARA A ALIMENTAÇÃO DOS QUILOMBOLAS

O plantio e o cultivo da mandioca estão ligados aos ameríndios (Martins, 2001) e, em território brasileiro, estão associados aos agrupamentos tradicionais de trabalhadores do campo. Conferem também fundamental valor para a agricultura familiar de cunho econômico e cultural. Além disso, a mandioca é parte constituinte da alimentação de populações não só rurais como também urbanas, sendo sua principal representante a farinha d'água. Essa planta possui função essencial que vai além da manutenção da vida, implicando também na geração de renda e de emprego. Ademais, cultivar mandioca possui inúmeras vantagens, pois é possível aproveitar todas as suas partes para algum tipo de produto alimentício (Lobo; Santos Junior; Nunes, 2018).

Esse cenário vai ao encontro do fato de que mais da metade da mandioca produzida no Brasil é proveniente da agricultura familiar e, a partir desse quantitativo, a maior parte da produção de mandioca do país é voltada para a produção de farinha (IBGE, 2016). Na Amazônia, a mandioca

marca a culinária da região com suas raízes sendo consumidas na forma de diversas farinhas, de beiju, de mingaus, de caldo do tucupi, de folhas da maniva, ingrediente principal da maniçoba, entre outras receitas (Lobo; Santos Junior; Nunes, 2018).

No estado do Pará, a mandioca carrega alto valor econômico, por ser a maior produção agrícola por tonelada, de acordo com dados do IBGE (2020). Para além disso, ela é um dos recursos para a manutenção da vida da população por garantir renda e fazer parte dos costumes e tradições da região, uma vez que comunidades tradicionais, como as quilombolas, baseiam sua cultura alimentar no seu cultivo e amplo consumo alimentar.

No quilombo do Jacarequara, a mandioca, todos os seus subprodutos e as comidas derivadas dela são os grandes representantes da cultura alimentar local, compõem o cardápio das festividades e datas comemorativas, marcam a produção agrícola da comunidade e, sobretudo, garantem a segurança alimentar das unidades familiares por serem capazes de promover sua soberania alimentar.

É importante enfatizar que, em tempos antigos, o cultivo de mandioca e a produção da farinha eram atividades base que permeavam as famílias, apesar de serem mantidas outras atividades produtivas em paralelo. Atualmente, as roças de mandioca são complementadas com o extrativismo de açaí que, além de compor a produção e a renda local, forma a base alimentar da comunidade. Para as famílias que não possuem roça, o extrativismo de açaí ou de murumuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), a pesca, a caça e os programas de auxílios à renda proporcionam a compra da farinha, que não pode faltar na alimentação.

Produzida na comunidade, a farinha de mandioca costuma ser trocada e comercializada dentro do quilombo entre parentes e vizinhos, podendo até mesmo ser comercializada na sede do município, em Santa Luzia do Pará, e nas feiras promovidas nos municípios e comunidades do entorno. Conhecida também como farinha de mesa ou d'água, a farinha de mandioca é um subproduto marcante da culinária amazônica e do Brasil. Sua produção se dá pela rala ou moagem da raiz da mandioca previamente imersa em água para amolecer (Abreu; Mattietto, 2014). Depois desse processo, a raiz da mandioca ralada é prensada para fazer a separação da massa e do líquido, denominado tucupi. Posteriormente, a massa da mandioca é levada ao forno de fazer farinha para ser assada até o ponto correto e desejado (Figura 3).

De acordo com a pesquisa em campo, 91% dos moradores entrevistados relataram que a farinha de mandioca está presente em sua alimentação

diária, 83% mencionaram que o açaí não pode faltar e alguns entrevistados citaram outros alimentos como a bacaba, a banana (*Musa* sp) e o peixe. Cardápio similar a esse foi observado em outros estudos, inclusive em outras comunidades quilombolas da Amazônia paraense (p. ex. Murrieta *et al*., 2008; Mendes; Souza; Oliveira, 2012; Nascimento; Guerra, 2016; Prado, 2018; Nascimento; Barros, 2019; Almeida *et al*., 2021 entre muitos outros).

Figura 3 – O processo de fazer farinha de mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: "Rapagem[1]da mandioca"; B: Mandioca de molho em água; C: moagem; D: prensa da massa; E: peneirando a massa; e F: massa de mandioca sendo assada no forno

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Essa dieta característica demonstra a relevância das plantas alimentícias para o preparo das comidas que compõem a alimentação das famílias, além de revelar a fundamental importância das roças e das áreas

[1] Rapagem é um termo usado pelos quilombolas para designar o processo de descascar a mandioca, retirar sua casca e raspá-la.

de extrativismo, da pesca e da caça para promover a manutenção da vida e a geração de renda e, consequentemente, garantir a segurança alimentar e a autonomia produtiva local.

A partir da farinha de mandioca, é possível preparar o tradicional mingau de caribé. O caribé é bastante consumido por aqueles indivíduos que se encontram enfermos ou fracos, por ser considerado um alimento fortificante, de acordo com os moradores. Ele é produzido a partir da farinha de mandioca imersa em água e cozido com uma pitada de sal (ver quadro 1). Outro mingau feito a partir da farinha de mandioca é o da manicuera (ver quadro 1), seu preparo se dá a partir da pilagem de pedaços da mandioca da variedade mandiocaba, conhecida também como mandioca doce, previamente ralada e seca.

A goma de tapioca é outro subproduto obtido das raízes de mandioca a partir da sua fécula. A obtenção desse subproduto se dá pelo processo de decantação da água usada durante a lavagem da mandioca ralada anteriormente. A partir disso, pode-se produzir: a) farinha de tapioca com ou sem coco ralado (Figura 4); b) a "tapioquinha", uma espécie de panqueca de tapioca, que pode ser recheada, e c) a própria goma é um dos ingredientes do tacacá, acompanhada do caldo do tucupi.

Figura 4 – Algumas comidas produzidas a partir da mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: Macaxeira cozida, bolo de macaxeira acompanhado de pupunha com café; B: Farinha de mandioca, farinha de tapioca tradicional e farinha de tapioca com coco

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

O tucupi é o resultado da separação entre a massa da mandioca amarela ralada e o líquido, através da prensagem da raiz da mandioca após essa moagem. Esse líquido, denominado tucupi, é bastante utilizado em diversos preparos e receitas, sendo o mais marcante o próprio tacacá. Além do tacacá, o tucupi é utilizado em caldeiradas, ensopados de algumas espécies de peixes e o tradicional pato no tucupi. Outro preparo do qual

faz parte é a imersão de pimentas no molho de tucupi com a finalidade de acompanhar determinadas comidas para acentuar o seu sabor.

A maniva é preparada a partir do cozimento das folhas da mandioca por vários dias, geralmente em fogão a lenha, até que esteja no ponto para ser utilizada na maniçoba. Considerada um prato típico da Região Norte, a maniçoba é composta pela maniva pré-cozida e por diversos miúdos bovino e suíno, que devem cozinhar por cerca de sete (7) dias em fogão a lenha. É consumida principalmente no período do Círio de Nazaré, festa católica tradicional, que ocorre no mês de outubro na cidade de Belém-PA.

O beiju é outra comida típica consumida no Jacarequara, principalmente, no período da Semana Santa, mas também em outras festividades durante o ano. Seu preparo se dá de diferentes formas, podem ser utilizadas diversas variedades de mandioca, mas, geralmente, é feito a partir da mandioca ralada e da adição de sal, açúcar, manteiga, coco ralado, erva doce e outros componentes.

O preparo e o consumo do beiju são marcados pela reunião e participação de familiares, amigos e vizinhos, que socializam e, ao mesmo tempo, ajudam-se durante o processo. Depois de pronto, o beiju é distribuído, o que preserva tanto o hábito de compartilhar as comidas ali produzidas quanto a manutenção das relações interpessoais entre os moradores da comunidade.

Além disso, as raízes da mandioca são utilizadas no preparo de bolos (ver Tabela 1), mas também podem ser consumidas cozidas ou fritas. Em resumo, a ampla versatilidade da mandioca na culinária local explica o fato dela estar tão presente na alimentação dos quilombolas do Jacarequara.

Como protagonista, observamos a farinha de mandioca, mas, em paralelo, nota-se a presença marcante de folhas e raízes em diversos preparos compondo a dieta local. O preparo das comidas que possuem a mandioca como base está entrelaçado às relações sociais existentes na comunidade, seja por um almoço costumeiro seja pelas festividades típicas do local. Ademais, garante a alimentação e o sustento das unidades familiares sendo um importante componente da agrobiodiversidade.

Como foi exposto, o forte laço entre os moradores e as plantas alimentícias é um fator marcante em diferentes aspectos, tanto entre o indivíduo e a natureza quanto para a cultura alimentar local. Porém, alguns fatores de diferentes origens estão causando modificações nas comidas e na forma de se alimentar no quilombo do Jacarequara. Essa dimensão será discutida no próximo tópico.

3.3 COMIDA DA CIDADE E COMIDA DO CAMPO: PLANTAS ALIMENTÍCIAS, CULTURA ALIMENTAR E ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

A facilidade de acesso à sede Santa Luzia, devido às melhorias nas estradas vicinais, somada ao acesso mais amplo a meios de transporte e a outros municípios circunvizinhos como Capitão Poço, Ourém e Igarapé-Açu, facilitaram a aquisição de mercadorias e produtos industrializados. Outro ponto a ser citado, refere-se ao exponencial aumento da população do Jacarequara nos últimos anos, isso potencializou a necessidade vital de promover o acesso a mais alimentos para todos. Além disso, houve na comunidade um aumento na oferta, pelas mercearias locais, de produtos industrializados para atender a demanda que foi se estabelecendo ali.

Os fatores acima mencionados, atrelados à influência de políticas públicas de transferência de renda, como Bolsa Família, Seguro Defeso e Auxílio-maternidade, por proverem auxílio financeiro aos quilombolas, facilitaram o acesso e a compra de alimentos industrializados. Devido, em grande parte, ao baixo custo, ao preparo rápido e ao fato desses produtos complementarem as necessidades de alimentação, eles foram incluídos na dieta da comunidade, causando mudanças nos seus hábitos alimentares, refletindo nas refeições diárias e na própria cultura alimentar.

Ao compreender o contexto em que as políticas de transferência de renda se tornaram mais efetivas e presentes na realidade do pequeno produtor rural, entende-se que essas políticas "contra a pobreza" são específicas, têm duração limitada, mesmo que tenham um período vigente prolongado, e são combinações de ações sociais compensatórias (Chêne Neto, 2021). Além disso, segundo o mesmo autor, a partir dessas políticas, a alimentação se torna um diferenciador e um determinante de classes sociais quando a mercadoria de má qualidade e má procedência passa a ser dirigida para a população de baixa renda. Pois, ao se atribuir um determinado valor a um produto, este passa a ser direcionado à classe que pode consumi-lo em relação a suas novas condições de poder aquisitivo, influenciadas pelas políticas de transferência de renda (Chêne Neto, 2021).

De acordo com relato dos moradores mais antigos, os recursos advindos do meio natural, como as plantas alimentícias, eram amplamente cultivados em roças, matas e quintais, bastante consumidos nas unidades familiares e caracterizavam seus hábitos alimentares naqueles tempos. Atualmente, mesmo que 86% dos quilombolas entrevistados prefiram uma alimentação caseira (Figura 5), da qual saibam a origem de produção,

observou-se que alimentos industrializados passaram a fazer parte da dieta dos moradores, representada principalmente pela preferência das crianças e dos jovens, por serem mais baratos e de fácil acesso comparados a alimentos mais saudáveis e tradicionais.

Figura 5 – Típico almoço constituído de alimentos caseiros como arroz, feijão, farinha de mandioca, peixe assado, frango caipira e suco de cupuaçu obtidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

De acordo com os relatos dos comunitários entrevistados, o território da comunidade do Jacarequara tem sofrido com a invasão de fazendeiros, que passaram a transformar áreas de floresta em áreas de pastagem. Dessa maneira, os quilombolas, que antes possuíam áreas de mata intocada, um vasto território para produção de roça e para coleta do extrativismo, hoje estão cercados por grandes fazendas que pressionam e fazem avanços contínuos. Consequentemente, os quilombolas do Jacarequara estão perdendo, cada vez mais, suas terras.

Paralelo a isso, observa-se um processo de distanciamento da juventude quilombola a respeito das práticas produtivas e de consumo de produtos cultivados localmente, que vêm sendo substituídos por produtos industrializados que são de acessíveis, relativamente baratos e de fácil preparo.

É inegável que a modernização da agricultura causou modificações e até interferências nas práticas produtivas de agricultores familiares. Com princípios reducionistas, o objetivo desse movimento visa à homogeneização dos modos de produção, baseando-se unicamente na ciência e em técnicas modernas, deixando de lado e ignorando os conhecimentos e os saberes tradicionais das inúmeras comunidades rurais (Tagliapietra; Carniatto; Bertolini, 2021). Essa desvalorização relacionada aos saberes locais reflete negativamente no modo de vida, na alimentação e até na permanência dos moradores no território rural.

Além disso, com o passar do tempo e com o avanço da globalização, que tem como premissa o tráfego intenso de informações, a busca incessante por outras vivências e melhores condições de vida, a realidade nas comunidades começou a mudar. Somado a isso, as políticas públicas de ampliação de crédito, o acesso barateado a insumos e maquinaria e o escoamento de sua produção cada vez mais direcionados aos grandes latifundiários que, por sua vez, visavam ao plantio de monoculturas e ao acúmulo de capital, ocasionaram, nas comunidades tradicionais, um distanciamento dos governos e uma consequente marginalização.

As mudanças econômicas e ambientais enfrentadas pelas comunidades tradicionais refletem nos conhecimentos etnobotânicos, que possuem papel fundamental na sua construção e, por conta dessas modificações, acabam não sendo transmitidos entre as novas gerações e se perdem com o passar do tempo (Shanley; Medina, 2005). Dessa forma, aos ruídos na transmissão desses conhecimentos propiciaram o aumento da compra e da dependência de diversos produtos externos à comunidade quilombola do Jacarequara.

Outros estudos também demonstram que a invasão de alimentos industrializados é notável e preocupante em outros povos indígenas e comunidades tradicionais (Jesus; Wenceslau, 2018), em destaque às comunidades quilombolas amazônicas (Prado, 2018; Nascimento; Guerra, 2016; Nascimento; Barros, 2019). Frente a isso, o consumo de alimentos de produção externa revela perdas na produção local. A substituição pelos alimentos da grande indústria causa um rearranjo nas atividades que caracterizam a comunidade e oferece riscos à segurança alimentar e nutricional. Essa reconfiguração das atividades produtivas, provocada por mudanças nos hábitos alimentares, como o consumo de alimentos industrializados, é marcante na Amazônia, principalmente nas regiões longínquas, onde passa a existir uma certa dependência por produtos que

são comercializados com o objetivo até de substituir alguns alimentos tradicionais que já existem (Leite, 2007; Schor *et al*., 2015).

Desse modo, ainda que comunidades tradicionais, como as quilombolas, possuam saberes advindos da relação evolutiva com a natureza, que permitem sua existência e manutenção e que resistem à intensa urbanização e à acelerada adequação a sistemas industriais (Diegues, 2000), as mudanças que afetam seus hábitos alimentares provocam a diminuição da diversidade genética pela perda de sementes crioulas e dos saberes tradicionais associados, devido ao uso de variedades agrícolas de origem comercial (Dias; Udry; Eidt, 2016). Essas transformações são indicadores que geram um alerta preocupante ao aumento da dependência de alimentos industrializados, que desconsideram a relação com a agrobiodiversidade local e com a cultura alimentar. Os quilombolas, por sua vez, têm se empenhado para não perder essas característica da região, por isso procuram resgatá-las por meio de festividades tradicionais da comunidade, estimulando um plantio mais diversos em suas áreas. Além disso, realizam um trabalho de base nas escolas.

Diante desse cenário, a alimentação local caracteriza as relações sociais e culturais na comunidade e refletem a relação com a natureza e, consequentemente, com a agrobiodiversidade e com as práticas produtivas exercidas no Jacarequara. Porém as transformações observadas implicam em mudanças em diferentes aspectos no quilombo, sendo uma das principais a forma como enxergam sua alimentação. Ainda que exista a necessidade de conhecer a origem e a preferência por consumir alimentos ali cultivados, os novos costumes de compra e consumo de alimentos industrializados compromete a segurança alimentar e nutricional dos quilombolas, além de afetar a autonomia produtiva.

Frente ao cenário globalizado de produção e consumo, Shiva (2003) critica as causas e consequências dos sistemas de produção monoculturais de produção agrícola cada vez mais impostos a essas populações, que são disseminados não por ampliarem a produtividade, mas por aumentarem o controle social e a lucratividade de empresas e corporações. Dessa maneira, esses sistemas também passam a dominar as necessidades do mercado gerando uma uniformização e destruindo a diversidade.

Ao observar a forma como estão amplamente presentes, não só na alimentação dos locais, mas também na geração de sua renda, proporcionando melhores condições de vida, entende-se que as plantas alimentícias são fundamentais para garantir a soberania e a segurança

alimentar e nutricional, ainda que a influência negativa de alimentos industrializados seja um fato. Dessa forma, quando questionados sobre o termo "Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional", cerca de 76% dos quilombolas entrevistados afirmaram que não sabem do que se trata mesmo que já tenham ouvido falar em alguma palestra ou oficina previamente realizada. Apenas 23% entrevistados revelaram já ter ouvido o termo em algum momento ou reconhecer a sua definição.

Esses dados pontam que alguns moradores possuem uma percepção particular sobre como a soberania e a segurança alimentar se relacionam com a alimentação local e com as práticas produtivas mantidas na comunidade. Percebe-se também a importância da realização de palestras, cursos e oficinas que abordem essa temática, focados principalmente nos grupos de jovens e crianças, considerando que essa faixa etária apresenta desinteresse em aprender os saberes tradicionais e a manejar a agrobiodiversidade local ao mesmo tempo que adicionam, em seus hábitos alimentares, alimentos industrializados e produtos externos de preparo rápido e que podem ser adquiridos facilmente.

A noção de segurança alimentar e nutricional é uma particularidade do Brasil e da América Latina apontada por Maluf (2007), pois abrange aspectos socioeconômicos, de saúde e nutrição, sendo a dimensão alimentar relacionada à produção e à disponibilidade de alimentos (Preiss; Schneider; Coelho-de-Souza, 2020). Já a soberania alimentar está intimamente relacionada à autonomia das comunidades quanto a sua alimentação, pois possibilita o direito de decidir sobre políticas e estratégias que sejam sustentáveis quanto à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos (Via Campesina, 2007; Ploeg, 2009) e que respeitem a cultura e a diversidade de diferentes modos de vida, tornando-se, assim, uma via para suprimir a fome e a desnutrição, possibilitando a segurança alimentar contínua e sustentável para todos os povos (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, 2001).

Dessa maneira, compreender a importância das plantas alimentícias e sua relação com os quilombolas é o caminho para valorizar a cultura alimentar local e promover a conservação da agrobiodiversidade. Isso pode ocorrer de diversas formas, sendo as principais o resgate dos saberes ancestrais, a valorização do conhecimento tradicional local e o registro dessas relações, através de estudos desta natureza.

Na memória dos moradores mais antigos, está presente a abundância de cultivos nas roças e a busca por manter, em seus quintais, cultivos de diversas plantas alimentícias. Relembram também a riqueza das áreas de

mata para o extrativismo, para a caça e a grande quantidade de peixes nos rios. Todas essas lembranças remetem a uma realidade passada de que sentem falta atualmente. Seus relatos também apontam a pouca dependência de produtos externos à comunidade, já que tudo aquilo que necessitavam para o sustendo da família e para compor sua alimentação estava presente dentro do quilombo. Ainda assim, a fala dos quilombolas entrevistados reafirma um desejo de permanecer residindo na comunidade para que possam plantar mais e ter uma vida de maior qualidade, a qual não se tem na "cidade grande".

Desse modo, considerando que as plantas alimentícias se apresentam como um banco de germoplasmas, a uniformização dos plantios, a adequação ao mercado externo e a homogeneização de cultivares e sementes implicam em questões problemáticas relacionadas à segurança alimentar (Carneiro da Cunha, 2012). Para Hendler *et al*. (2020), isso fica nítido ao observar as inúmeras transformações no contexto rural, principalmente na alimentação, que tem sido obrigada a se moldar de acordo com a lógica industrial e com seu modelo de produção de alimentos globalizado. Para as mesmas autoras, os sistemas alimentares tradicionais são vistos como um meio de promoção de equidade social, sustentabilidade e saúde frente a essas mudanças, que têm impactado a vida de comunidades tradicionais e seus agricultores familiares.

Ademais, é imediato que sejam propostas alternativas sociais e, principalmente, econômicas para uma base sustentável nessas comunidades, para que assim suas necessidades sejam atendidas, principalmente aquelas relacionadas à dependência de bens e produtos externos à comunidade (Santilli, 2006). É importante também que haja incentivo às produções locais e às práticas de extrativismo, para atender as necessidades dos consumidores do campo e da cidade, visando diminuir os risco da perda dos conhecimentos tradicionais, que são ameaçados pela oferta e pela facilidade de acesso a inúmeros alimentos industriais (Polesi *et al*., 2017).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os saberes e as práticas tradicionais relacionados à alimentação são essenciais para a comunidade. Eles influenciam os hábitos alimentares e a culinária típica local, fazem parte da memória e refletem em seu cotidiano e em suas tradições. Além disso, promovem uma dieta diversa e saudável e freiam o avanço do consumo de alimentos industrializados, que tem sido recorrente na comunidade do Jacarequara. Ainda assim, é importante destacar

a diminuição do uso de plantas que fazem parte da agrobiodiversidade local na alimentação das famílias quilombolas, devido à perda de interesse e de reconhecimento de suas utilidades.

Desse modo, acende-se um alerta ao fato de que essas plantas estão deixando de ser incluídas na alimentação, demandando maior compreensão, pois implica diretamente no manejo da agrobiodiversidade e na dieta da comunidade, comprometendo a segurança e a soberania alimentar. Por isso, o resgate dos saberes tradicionais por parte dos quilombolas, por meio de incentivos ao plantio mais diversificado em suas áreas produtivas e a sensibilização das crianças e jovens quanto à importância de plantar e consumir alimentos ali cultivados, surge como um caminho frente à realidade atual de propagação de alimentos industrializados. Iniciativas como essas contribuem para que seja assegurado o direito ao acesso dessas populações tradicionais a uma alimentação saudável e nutritiva, além de gerar autonomia tanto por valorizar a variedade na produção de alimentos quanto por respeitar a diversidade biológica e cultural.

REFERÊNCIAS

ABREU, L. F.; MATTIETTO, R. A. Procedimentos de fabricação dos derivados de mandioca – recomendações para obtenção de produtos seguros e de qualidade. *In*: MODESTO JUNIOR, M. S.; ALVES, R. N. B. (ed.). **Cultura da mandioca**: apostila. 1. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2014. p. 224-241. Disponível em: https://rb.gy/nivck. Acesso em: 13 jul. 2023.

ALMEIDA, H. P.; HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A.; FILGUEIRAS, G. C.; FARIAS NETO, J. T. Produção e autoconsumo de açaí pelos ribeirinhos do Município de Igarapé-Miri, Pará. **Research, Society and Development**, [*s. l.*], v. 10, n. 9, p. e51710918376-e51710918376, 2021.

ALVES, R. R. N. Animal-based remedies as complementary medicine in Brazil. **Complementary Medicine Research**, [*s. l.*], v. 15, n. 4, p. 226-227, 2008.

BAILEY, K. **Methods of social research**. 4. ed. New York: Simon na Schuster, 1994.

BARBIERI, R. L.; COSTA GOMES, J. C.; ALERCIA, A; PADULOSI, S. Agricultural biodiversity in Southern Brazil: Integrating efforts for conservation and use of neglected and underutilized species. **Sustainability**, [*s. l.*], v. 6, n. 2, p. 741-757, 2014.

BERTRÁN, M.; ARROYO, P. **Antropología y nutrición**. México: Fundación Mexicana para la Salud, 2006.

CARNEIRO DA CUNHA, M. Questões suscitadas pelo conhecimento tradicional. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 55, n. 1, p. 439-464, 2012. Disponível em: http://www.revistas.usp.br/ra/article/viewFile/46971/51311. Acesso em: 10 dez. 2022.

CARVALHO, H. M. O camponês, guardião da agrobiodiversidade. **Boletim Dataluta**, Presidente Prudente, p. 1-17, jul. 2013. Disponível em: https://rb.gy/lvkp0. Acesso em: 5 maio 2022.

CHÊNE NETO, G. B. **A *gourmetização* da comida**: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA. 2021. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista "Júlio Mesquita Filho", Araraquara, 2021. Disponível em: https://abre.ai/j5fj. Acesso em: 20 jun. 2024.

CONTRERAS, J.; ARNAIZ, M. G. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005. Disponível em: https://rb.gy/maofg. Acesso em: 10 jul. 2023.

DE GARINE, I.; DE GARINE, V. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. **Alimentación y Cultura**, [*s. l.*], p. 13-34, 1998. Disponível em: https://abre.ai/gOpC. Acesso em: 09 jul. 2023.

DIAS, T.; UDRY, C. V.; EIDT, J. S. (ed.). **Diálogos de saberes**: relatos da Embrapa. Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em: https://abre.ai/gOpI. Acesso em: 06 jul. 2023.

DIEGUES, A. C. S. (org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, p. 211, 2000. Disponível em: https://abre.ai/gOpK. Acesso em: 09 jul. 2023.

EMPERAIRE, L. Saberes tradicionais e diversidade das plantas cultivadas na Amazônia. *In*: BAPTISTE, B.; PACHECO, D.; CARNEIRO DA CUNHA, M.; DIAZ, S. (ed.). **Knowing our Lands and Resources**: indigenous and local knowledge of biodiversity and ecosystem services in the Americas. Paris: UNESCO, 2017. p. 40-61. Disponível em: https://abre.ai/gOpL. Acesso em: 09 jul. 2023.

FARIAS, A. E. Religiosidade, cultura e identidade: festividade de São Brás na comunidade quilombola do Jacarequara em Santa Luzia do Pará. **Nova Revista Amazônica**, Belém, ano VI, v. 1, p. 69-82, 2018. Disponível em: https://periodicos.ufpa.br/index.php/nra/article/view/6221/4938. Acesso em: 14 maio 2023.

FERDINAND, M. **Uma ecologia decolonial**: pensar a partir do mundo caribenho. São Paulo: Ubu, 2022. Disponível em: https://abre.ai/j5w4. Acesso em: 20 jun. 2024.

FIGUEIRA, Y. L. V. **Condições de saúde das crianças de 0 a 5 anos de idade na comunidade quilombola de Jacareaquara no Pará-2008**. 2009. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2009. Disponível em: https://abre.ai/gOpM. Acesso em: 08 jul. 2023.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR. **Declaração final**: pelo direito dos povos a produzir, alimentar-se e a exercer sua soberania alimentar, Havana: Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, 2001. Disponível em: https://abre.ai/j5xE. Acesso em: 13 ago. 2023.

GRAEUB, B. E.; CHAPPELL, M. J.; WITTMAN, H.; LEDERMANN, S.; KERR, R. B.; GEMMILL-HERREN, B. The state of family farms in the world. **World Development**, [*s. l.*], v. 87, p. 1-15, 2016.

HENDLER, V. M.; OLIVEIRA, L. D.; SILVA, V. L.; SILVA, Q. M. S. Biodiversidade, territorialidade e autonomia. **Brazilian Journal of Development**, [*s. l.*], v. 6, n. 6, p. 34770-34781, 2020. Disponível em: https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/11213/9385. Acesso em: 10 ago. 2023.

IBGE. Censo Demográfico, 2010. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: https://abre.ai/j5xF. Acesso em: 10 jun. 2024.

IBGE. Levantamento sistemático da produção agrícola. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: https://abre.ai/gOpN. Acesso em: 6 maio 2022.

IBGE. **Divisão regional do Brasil**: em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: https://abre.ai/j5xG. Acesso em: 2 maio 2022.

IBGE. Geociências. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/geociencias/todos-os-produtos-geociencias.html. Acesso em: 20 de abril de 2021.

IBGE. Produção Agrícola Municipal. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: https://abre.ai/j5xH. Acesso em: 2 maio 2022.

INCRA. Acervo fundiário. **Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária**, Brasília, DF, 2003. Disponível em: https://acervofundiario.incra.gov.br/acervo/acv.php. Acesso em: 05 de maio de 2020.

JESUS, D. L.; WENCESLAU, M. E. Os saberes tradicionais dos indígenas Kaiowá de Dourados-MS: transformações culturais através do tempo. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 5, n. 1, p. 64-84, 2011. Disponível em: https://abre.ai/gOpO. Acesso em: 08 jul. 2023.

LEÃO, V. M.; STEWARD, A. M. Agrobiodiversidade dos roçados da Comunidade Quilombola de Providência, município de Salvaterra, Ilha do Marajó-Pa, Brasil. **Etnobiología**, Ciudad de Mexico, v. 20, n. 1, p. 27-48, 2022. Disponível em: https://abre.ai/gOpP. Acesso em: 08 jul. 2023.

LEITE, M. S. **Transformação e persistência**: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

LIMA, M. G.; STEWARD, A. M. Dos Bacurizais às Roças: ocupação e uso dos espaços no território do Quilombo Bairro Alto, Salvaterra, Pará. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 15-45, 2020. Disponível em: https://abre.ai/gOpR. Acesso em: 08 jul. 2023.

LIMA, R. F. *et al*. A produção de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na agricultura familiar da região Nordeste Paraense: estudo a partir da comunidade de Jacarequara, Capanema, Pará. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, [*s. l.*], v. 3, n. 3, p. 1284-1296, 2020. Disponível em: https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJAER/article/view/14285/11902. Acesso em: 17 jun. 2023.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**: alimentação, nutrição & saúde, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em: https://abre.ai/j4EY. Acesso em: 15 jun. 2024.

LOBO, I. D.; SANTOS JÚNIOR, C. F.; NUNES, A. Importância socioeconômica da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) para a comunidade de Jaçapetuba, município de Cametá/PA. **Multitemas**, Campo Grande, v. 23, n. 55, p. 195-211, 2018. Disponível em: https://www.multitemas.ucdb.br/multitemas/article/view/1913/1593. Acesso em: 14 ago. 2023.

LUCCA, C. Z.; HOOGERHEIDE, E. S. S. Agrobiodiversidade da comunidade quilombola São Benedito, MT. *In*: ENCONTRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIAS AGROSSUSTENTÁVEIS, 5.; JORNADA CIENTÍFICA DA EMBRAPA AGROSSILVIPASTORIL, 10., 2021, Brasília, DF. **Resumos** [...]. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p. 11. Disponível em: https://abre.ai/gOpT. Acesso em: 08 jul. 2023.

MALUF, R. S. J. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 19, n. 53, p. 209-220, 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/CnkVgd9DgY3BxFfrQdGNjqN/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 10 ago. 2023.

MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. *In*: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 7-25. Disponível em: https://abre.ai/gOpU. Acesso em: 06 jul. 2023.

MENDES, P. M.; SOUZA, T. O.; OLIVEIRA, A. P. Consumo alimentar e disponibilidade de alimentos dos moradores da Ilha de Cotijuba no Bioma Amazônico. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Betim, v. 10, n. 2, p. 279-288, 2012.

MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. *In*: THIOLLENT, M. (org.). **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5. ed. São Paulo: Polis, 1987. p. 191-212.

MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural**: revista do programa de pós-graduação em sociologia da USP, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 105-125, 2011.

MURRIETA, R. *et al*. Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo. **Revista de Nutrição**, São Paulo, v. 21, p. 123-133, 2008.

NASCIMENTO, A. S.; BARROS, F. B. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de Mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Etnobiología**, Ciudad de Mexico, v. 17, n. 3, p. 78-98, 2019. Disponível em: https://abre.ai/gOp0. Acesso em: 08 jul. 2023.

NASCIMENTO, E. C.; GUERRA, G. A. D. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém, v. 11, p. 225-241, 2016.

PLOEG, J. D. V. Sete Teses Sobre a Agricultura Camponesa. *In*: PETERSON, P. (org.). **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009. p. 17-31. Disponível em: https://edepot.wur.nl/108071. Acesso em: 21 jun. 2024.

POLESI, R. G.; ROLIM, R.; ZANETTI, C.; SANT'ANNA, V.; BIONDO, E. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no Vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, Campanha, RS, v. 19, n. 2, p. 118-135, 2017. Disponível em: https://abre.ai/gOp2. Acesso em: 07 jul. 2023.

PRADO, Y. C. Y. **Lógicas familiares de produção, consumo e aquisição de renda familiar**: interferência na segurança alimentar da Comunidade Quilombola Nossa Senhora Do Livramento, município de Igarapé-Açu, Pará. 2018. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018. Disponível em: https://abre.ai/gOp4. Acesso em: 07 jul. 2023.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. (org.). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/211291/001115755.pdf. Acesso em: 21 jun. 2024.

SAHLINS, M. A primeira sociedade da afluência. **Antropologia Econômica**, São Paulo, p. 6-43, 1978. Disponível em: https://abre.ai/j4Eh. Acesso em: 18 jun. 2024.

SANTILLI, J. Os "novos" direitos socioambientais. **Revista Direito e Justiça - Reflexões Sociojurídicas**, [*s. l*], ano 9, n. 9, p. 6-18, 2006. Disponível em: https://abre.ai/gOp5. Acesso em: 07 jul. 2023.

SANTOS, T. A. C.; BARROS F. B. Each person has a science of planting: plants cultivated by quilombola communities of Bocaina, Mato Grosso State, Brazil. **Hoehnea**, São Paulo, v. 44, n. 2, 2017.

SCHOR, T.; TAVARES-PINTO, M. A.; AVELINO, F. C. C.; RIBEIRO, M. L. Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares. **Confins**, Paris, n. 24, 2015. Disponível em: https://journals.openedition.org/confins/10254. Acesso em: 10 jun. 2023.

SHANLEY, P.; MEDINA, G. **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. 2. ed. Belém: Cifor: Imazon, 2005. Disponível em: https://abre.ai/gOp8. Acesso em: 07 jul. 2023.

SHIVA, V. **Monoculturas da mente**: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia, 2003.

SILVA, A. B. C. **"Antes tinha peixe e não tinha essas coisas, agora tem essas coisas e não tem peixe"**: considerações sobre a atividade pesqueira artesanal na Vila dos Pescadores, Bragança - Pará. 2022. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2022. Disponível em: https://abre.ai/j4Ef. Acesso em: 20 jun. 2024.

SOUSA, I. S. F.; FERREIRA, C. M. Aspectos histórico-culturais do arroz e do feijão na sociedade brasileira. **Arroz e feijão**: tradição e segurança alimentar. Brasília, DF: Embrapa, 2021. p. 47-70. Disponível em: https://abre.ai/gOqb. Acesso em: 06 jul. 2023.

TAGLIAPIETRA, O. M.; CARNIATTO, I.; BERTOLINI, G. A Importância do Conhecimento Local Dos Agricultores Familiares E Demais Populações Rurais Para O Desenvolvimento Rural Sustentável. **Revista Gestão e Desenvolvimento**, Novo Hamburgo, v. 18, n. 2, p. 178-199, 2021.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. A Etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 20, p. 31-45, 2009. Disponível em: https://abre.ai/j5xO. Acesso em: 22 jun. 2024.

VIA CAMPESINA. N. D. Declaration of Nyéléni. **World Forum on Food Sovereignty**, Sélingué, 2007. Disponível em: https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf. Acesso em: 22 jun. 2024.

WAGLEY, C. **Uma comunidade amazônica**. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1988. Disponível em: https://abre.ai/gOqd. Acesso em: 06 jul. 2023.

WEDIG, J. C.; RAMOS, J. D. D. Colonialismo, plantation e Antropoceno: o controle sobre corpos e territórios. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, n. 86, p. 16-30, 2023.

WINNIE, L. W. Y. **O campo científico da soberania e segurança alimentar e nutricional no Brasil**: grupos e linhas de pesquisa de 2000 a 2016. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2017.

Submissão: 24/09/2023 • Aprovação: 07/06/2024