



Universidade Federal do Pará
Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental
Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas
Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável

Quimera de Moraes Peixoto

O acontecimento da comida:

memória coletiva sobre produção, preparo e consumo de alimentos no Quilombo Jacarequara,
no Nordeste paraense

Belém

2025

Quimera de Moraes Peixoto

O acontecimento da comida:

memória coletiva sobre produção, preparo e consumo de alimentos no Quilombo Jacarequara,
no Nordeste paraense

Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável ao Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares da Universidade Federal do Pará e da Embrapa Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Dalva Maria da Mota

Belém

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- M827a Moraes Peixoto, Quimera de.
O acontecimento da comida: : memória coletiva sobre produção, preparo e consumo de alimentos no Quilombo Jacarequara, no Nordeste paraense / Quimera de Moraes Peixoto. — 2025.
170 f. : il. color.
- Orientador(a): Prof^ª. Dra. Dalva Maria da Mota Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2025.
1. memórias. 2. alimentação. 3. quilombolas. 4. extrativismos. 5. Amazônia. I. Título.

CDD 301.35

Quimera de Moraes Peixoto

O acontecimento da comida: memória coletiva sobre produção, preparo e consumo de alimentos no Quilombo Jacarequara, no Nordeste paraense

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, da Universidade Federal do Pará e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, como requisito à obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Data de aprovação: 03/07/2025

Banca Examinadora:

Documento assinado digitalmente
 **DALVA MARIA DA MOTA**
Data: 06/10/2025 15:19:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Dalva Maria da Mota – Embrapa Amazônia Oriental (Orientadora)

Documento assinado digitalmente
 **SILVIA APARECIDA ZIMMERMANN**
Data: 08/10/2025 16:55:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Silvia Aparecida Zimmerman – CPDA/UFRJ (Examinadora externa)

Documento assinado digitalmente
 **CESAR AUGUSTO MARTINS DE SOUZA**
Data: 06/10/2025 16:16:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. César Augusto Martins de Souza – INEAF/UFPA (Examinador interno)

Documento assinado digitalmente
 **RAQUEL RODRIGUES DOS SANTOS**
Data: 07/10/2025 21:53:23-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Raquel Rodrigues dos Santos – INEAF/UFPA (Suplente)

Dedico este trabalho à minha mãe, Dina Moraes, à minha irmã, Joyce Peixoto, e às minhas avós — Dona Marlene (in memoriam), Dona Maria José (in memoriam) e Dona Maria Estela — por sempre me apoiarem e me incentivarem com amor, força e coragem ao longo desta caminhada. Estendo esta dedicatória, com profundo respeito e gratidão, à Dalva Maria da Mota e à Comunidade Quilombola do Jacarequara.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, aos povos e comunidades tradicionais do Brasil, cuja resistência cotidiana sustenta modos de vida, saberes e práticas fundamentais para a existência plural e digna neste país. Em especial, à comunidade quilombola Jacarequara, pela acolhida e por confiarem a mim suas memórias, seus conhecimentos e a partilha dos momentos. Este trabalho só foi possível porque houve generosidade das pessoas em compartilhar histórias que atravessaram o tempo, os corpos e seu território.

Agradeço a mim, por ter continuado, mesmo quando a caminhada se fez difícil. Às mulheres que vieram antes de mim, que abriram os caminhos das matas e das águas para que eu pudesse chegar até aqui — minhas avós, Maristela Peixoto, Marlene de Moraes e Maria José Peixoto. À minha mãe, Dina Moraes, e à minha irmã, Joyce Peixoto — dedico este caminhar com afeto, força e ancestralidade. Ao meu pai, que mesmo distante se fez presente com palavras de incentivo. Agradeço muito à minha companheira, Natalia Guerrero, por todo apoio e compreensão durante a escrita da dissertação, pelo olhar amoroso e abraço acolhedor. Amo vocês!

Agradeço à minha orientadora, Prof.^a Dra. Dalva Mota, pela partilha de conhecimentos e generosidade na condução desta pesquisa, por todo o acolhimento diante das minhas dificuldades enquanto pessoa autista/TDAH. Muito obrigada pela oportunidade de estar próxima e aprendendo nos debates do grupo de pesquisa Trabalho e Família Rural. Sim, professora, estou muito feliz com minha criação intelectual. Nada foi em vão e eu amo a minha dissertação! Obrigada, porque em ti encontrei amizade, diálogos, confidências e muita parceria para dançar um brega marcante e cantar desafinado no karaokê.

Ao Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA), aos professores e funcionários que contribuíram com esta trajetória acadêmica. Agradeço às amigadas que o PPGAA me proporcionou ao longo desse caminhar, especialmente Ana Felicien e Aline Souza, pelas partilhas — tanto do conhecimento quanto das cervejas e dos bregas marcantes. Às queridas Iná Camila Favacho e Taiana Passos, pelas conversas, momentos de descontração e pelos enfrentamentos das lutas que atravessam o fazer científico de pessoas como nós, afro-amazônidas. Ao grupo de pesquisa Família e Trabalho Rural, pelos debates, risos, cafés e comidinhas que marcaram as oficinas de artigo.

RESUMO

Esta dissertação analisa a memória coletiva sobre a produção, o preparo e o consumo de alimentos no território quilombola Jacarequara, localizado no município de Santa Luzia do Pará, na região Nordeste paraense, Amazônia Oriental. O objetivo foi analisar a memória coletiva sobre a produção, preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, em Santa Luzia do Pará no Nordeste Paraense. A metodologia envolveu revisão bibliográfica, análise de estatísticas, a realização de 15 entrevistas abertas com pessoas idosas e 59 entrevistas semiestruturadas com quilombolas de diferentes gêneros e gerações, além de observações de campo realizadas entre 2023 e 2024. Os relatos destacam que, no passado, a maior disponibilidade de terras favorecia uma produção agroextrativista mais diversificada, o que se refletia na variedade e composição das refeições. O preparo dos alimentos era realizado principalmente pelas mulheres, com base nas condições locais, nas chamadas cozinhas estendidas — espaços centrais da casa destinados ao preparo das refeições. Nesses ambientes, utilizavam-se predominantemente utensílios de barro, além de pilões, cuias e cabaças, com o uso limitado de utensílios metálicos. As refeições eram preparadas com grande quantidade de lenha proveniente de galhos de árvores da região. O café da manhã era marcado pelo consumo de mingaus de tubérculos e frutas; o almoço incluía alimentos cultivados nas roças e caças; e o jantar consistia em refeições leves, como caldos e mingaus. No presente, embora a produção voltada ao autoconsumo persista, ela é reduzida, assim como o uso de alimentos tradicionais, devido a dificuldades socioambientais. Mesmo sendo um território titulado, a comunidade enfrenta pressões externas, como o avanço de fazendas e monocultivos, agravadas pela crise climática. A perda de território e a degradação ambiental, registradas na memória coletiva, resultam na diminuição da produção de alimentos e geram riscos de insegurança alimentar, além de transformações na cultura alimentar quilombola.

Palavras-chave: memórias; alimentação; quilombolas; extrativismos; Amazônia.

ABSTRACT

This dissertation examines the collective memory related to the production, preparation, and consumption of food in the Jacarequara *quilombola* territory, located in the municipality of Santa Luzia do Pará, in the northeastern part of the state, Eastern Amazon. The main objective was to understand how community memories record food practices linked to traditional agro-extractive production. The methodology involved literature review, statistical analysis, and the collection of primary data through 15 open interviews with elderly individuals and 59 semi-structured interviews with *quilombolas* of different genders and generations, as well as field observations conducted between 2023 and 2024. The narratives reveal that, in the past, greater land availability supported a more diverse agro-extractive food production, which shaped the variety and composition of meals. Food preparation was mainly carried out by women, based on local conditions, within the so-called extended kitchens — central spaces in the household dedicated to meal preparation. In these environments, clay utensils were predominantly used, along with mortars, gourds, and calabashes, while metal tools were used sparingly. Meals were typically prepared using large amounts of firewood from tree branches. Breakfasts commonly featured porridges made from tubers and fruits; lunches included crops from local fields and hunted animals; and dinners consisted of lighter dishes such as broths and porridges. Today, although food production for self-consumption continues, it is reduced, along with the use of traditional foods, due to various socio-environmental challenges. Despite being a titled territory, the community faces external pressures from expanding farms and monoculture plantations, compounded by the climate crisis. The loss of territory and environmental degradation, as remembered collectively, have led to a decline in food production and availability, posing risks of food insecurity and prompting changes in the *quilombola* food culture.

Keywords: memories; food; *quilombolas*; extractivism; Amazon.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa de localização do município de Santa Luzia do Pará em relação ao Nordeste Paraense.....	36
Figura 2 - Caminho que leva ao quilombo e os cercamentos das fazendas que pressionam o território.....	37
Figura 3 - Quilombolas atravessando uma fazenda dentro do quilombo para chegar aos seus roçados.....	64
Figura 4 - Quilombola mostra o apodrecimento da mandioca	65
Figura 5 - Quilombola mostra o “bofete”, artefato que utiliza para caçar.....	71
Figura 6 - Jacaré caçado no quilombo Jacarequara	75
Figura 7 - Quilombola mostra o antigo igarapé, cada vez mais seco.	79
Figura 8 - (À esq.) Quilombola puxando a rede do rio. (À dir.) Quilombola mostra acari – único peixe pescado no dia.....	80
Figura 9 - Quilombola no quintal em atividade de seleção de grãos de cacau torrados pra pilagem	84
Figura 10 - Prato de barro confeccionado por uma quilombola em Jacarequara	88
Figura 11 – (À esq.) Quilombola traz demonstração da massa de farinha escaldada utilizada para fazer filhós. (À dir.) Bolinhos de filhós já fritos.	97
Figura 12 - Mingau de arroz cozido com água adoçado com açúcar. (B) Mingau de cará roxo e bolo de banana. (C) Mingau de arroz, adoçado com leite condensado, leite em pó	100
Figura 13 - Merenda “Cabeça de galo” preparada por uma quilombola	104
Figura 14 - (a) Galinha caipira morta (b) Galinha caipira cortada e temperada. (c) Pirão escaldado	118

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Alimentos produzidos nas roças e arredores mais citados no passado e no presente no quilombo Jacarequara.	63
Quadro 2 - Tipos de caças do mato mais citadas no passado e presente	74
Quadro 3 - Caças do rio e igarapés mais citados passado e presente	81
Quadro 4 - Composições de café da manhã mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado.	98
Quadro 5 - Composições de merenda mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado	105
Quadro 6 - Composições das refeições no almoço mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado.....	113
Quadro 7 - Composição das refeições no jantar mais lembradas pelos entrevistados no passado e no presente	119

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1 REFERENCIAL TEÓRICO E METODOLÓGICO.....	16
1.1 Referencial teórico.....	16
1.1.1 A memória enquanto objeto de estudo	16
1.1.2 Alimentação, alimento e comida	19
1.1.3 Conceito de quilombo.....	23
1.1.4 Quilombos na Amazônia	27
1.2 Caminhos e procedimentos metodológicos.....	33
1.2.1 Área de estudo	33
1.2.2 Caracterização da pesquisa.....	38
1.2.3 Estudo de caso	40
1.2.4 Dos procedimentos utilizados em campo para levantamento de dados.....	41
1.2.5 Sistematização e análise de dados	44
1.2.6 Sobre o acesso ao conhecimento tradicional	44
2 JACAREQUARA NO TEMPO DOS AVÓS	46
2.1 “Meu avô falava que isso era do tempo da escravidão”.....	46
2.1.1 Nogueira e Barros: as primeiras famílias e fatos históricos	46
2.2 Produção e comercialização de alimentos no passado	55
2.2.1 “A nossa roça era completa de tudo”.....	55
2.3 Extrativismo vegetal e animal	68
2.3.1 “Era bicho, era planta... tudo a gente tirava do mato”	68
2.3.2 “Tinha peixe grande!”: as “caças” do rio	76
2.4 “No quintal também tinha muita comida”.....	82
3 “O QUE A GENTE PLANTAVA, CAÇAVA E PESCAVA VIRAVA COMIDA”:	
MEMÓRIA SOBRE PREPARO E CONSUMO	86
3.1 Entre o barro e fogo: memórias sobre as cozinhas em Jacarequara	86
3.2 “O café da manhã era mingau ou café com cará, macaxeira, tapioca, essas coisas”	
91	
3.3 “Na merenda, sempre teve de tudo um pouco”	101
3.4 Almoço: “era só o que a gente criava, caçava ou plantava”	105
3.4.1 Almoços festivos: “a comida dos santos”.....	114

3.5 Jantar: “era de noite que a gente sentava junto e comia, um caldinho pra esquentar o estômago”	117
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	121
REFERÊNCIAS	125
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA PARA LEVANTAMENTO DE DADOS SOBRE PRODUÇÃO, PREPARO E CONSUMO NO PASSADO	135
APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA PRÉVIA	137
ANEXO A –TITULAÇÃO DO QUILOMBO JACAREQUARA.....	140
ANEXO B – CADASTRO NO SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO (SISGEN).....	141

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa tem como tema a memória coletiva sobre a produção, o preparo e o consumo alimentar no território quilombola de Jacarequara, no município de Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense, Amazônia Oriental.

O debate em torno da memória de grupos sociais tem sido abordado por diversos campos disciplinares, considerando suas múltiplas dimensões, pessoal, afetiva, social, coletiva, pública e documental, e seus movimentos de complementariedade, como aponta Sá (2007). Nesse contexto, diferentes autores têm contribuído para a compreensão das relações entre memória e identidade, especialmente em comunidades tradicionais como os quilombos.

Halbwachs (2004) argumenta que a memória individual é moldada socialmente, sendo sustentada por lembranças compartilhadas dentro dos grupos aos quais pertencemos. Em consonância, Bosi (2004) enfatiza que a memória está em constante diálogo com o presente, interferindo diretamente na maneira como percebemos o mundo e construímos nossa identidade. A autora também destaca o papel dos grupos sociais na elaboração da memória, que pode reforçar ou apagar lembranças, a depender das dinâmicas coletivas envolvidas.

Nos últimos anos, estudos que utilizam a memória vêm ganhando destaque por permitirem a valorização de vozes antes silenciadas, como é o caso de comunidades quilombolas. Nesse sentido, Antônio Bispo dos Santos (2023, p. 10) se refere ao que denomina como “o pulsar da memória de criança”, momento em que os mais jovens aprendiam, junto aos mais velhos, o caminho da roça, no Quilombo Saco Curtume no município de São João, no Piauí, portanto, os saberes eram transmitidos entre gerações. Quadros *et al.* (2022), a partir da experiência do Quilombo Rincão dos Negros do Rio Pardo (RS), observam que a memória é mobilizada por conhecimentos ancestrais, saberes e práticas que permanecem vivos, especialmente entre os anciãos, como no cultivo de alimentos ou na preparação de chás. Os mesmos autores apontam que a ativação da memória tem função estratégica na preservação de elementos culturais que sustentam a identidade e a trajetória de luta dessas comunidades. Na perspectiva da memória coletiva, Filho (2021), ao estudar o Quilombo Sambaquim, em Pernambuco, identificou que os valores culturais herdados dos antepassados foram rejeitados por parte da juventude quilombola, devido ao estigma social gerado pelo racismo, o que levou à vergonha em relação a esses saberes.

Esse conjunto de estudos demonstra que a memória, mais do que um simples relato do passado, é um campo de disputa, resistência e afirmação identitária, profundamente vinculado à vida coletiva dos grupos sociais, especialmente em quilombos. Por conta disso, no âmbito

desta pesquisa, a memória não é tratada apenas como fonte, porque ela também é um campo de investigação que revela sentidos, afetos e narrativas construídas no tempo e atravessadas por disputas. Especialmente quando se trata de povos e comunidades tradicionais, como os quilombolas, cujas trajetórias muitas vezes não estão registradas em documentos oficiais, ou, quando estão, figuram predominantemente sob a ótica da escravidão, como se esses povos não tivessem experienciado outras formas de resistência como a alimentar, religiosas e os saberes e práticas culturais que marcam as memórias e a oralidade de suas práticas (Minas Gerais, 2018).

Estudos sobre memória e quilombos na Amazônia são escassos. Destaco aqui o trabalho de Mota *et al.* (2024), que observaram que a memória oral revela que, antigamente, crianças e adolescentes nos quilombos participavam de forma educativa em atividades produtivas como agricultura, extrativismo, pesca e tarefas realizadas na roça, no quintal e na casa, em espaços tanto familiares quanto comunitários. Esse “ontem” remete a um tempo em que plantar, coletar frutos e cipós na mata e pescar em rios e igarapés assegurava a maior parte dos alimentos consumidos, cujas lembranças indicaram que a produção priorizava o consumo, integrando o trabalho ao aprendizado das novas gerações. Cardoso *et al.* (2018), em Bacabal (Salvaterra, na ilha do Marajó), mostraram que as memórias e as narrativas de moradores dos antigos são fontes estratégicas que levam ao conhecimento sobre a história desse grupo colocado à margem das narrativas hegemônicas (Cardoso *et al.*, 2018, p. 134).

O Nordeste do Pará é uma região que possui uma quantidade expressiva de comunidades quilombolas, com destaque para Jacarequara entre estes quilombos, mas existe carência de estudos sobre memória alimentar nesses territórios. As pesquisas desenvolvidas no quilombo Jacarequara trabalharam com objetos diversos e importantes, mas não tematizaram especificamente a memória sobre produção, preparo e consumo de alimentos (Mota *et al.* 2024; Ferreira-Alves; Santos-Fita, 2024; Ferreira-Alves; Santos-Fita, 2023; Aviz, 2022). Almeida e Silva (2018), por exemplo, trataram das implicações das relações comerciais estabelecidas com uma empresa de cosméticos, ao passo que Aviz (2022) enfocou recursos faunísticos, cultura alimentar e plantas úteis, e Job (2013) se debruçou sobre a história do quilombo. Alves e Santos-Fita (2023) verificaram que, nos últimos anos, as áreas de pastagem nessa localidade cresceram exponencialmente, em alguns casos invadindo e atrapalhando as áreas de cultivo. Em minhas percepções durante as atividades de campo, as memórias das pessoas sobre a produção, preparo e consumo alimentar apresentaram variações significativas ao longo do tempo com relação à extração e à produção de alimentos, assim como no consumo.

Considerando o debate e problemática, a pergunta de pesquisa é: como se evidencia a memória coletiva sobre a produção, preparo e consumo de alimentos no território quilombola

Jacarequara em Santa Luzia do Pará? O objetivo geral é, assim, analisar a memória coletiva sobre a produção, preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, em Santa Luzia do Pará no Nordeste Paraense. Para alcançar esse propósito, estabeleci como objetivos específicos: registrar as memórias sobre a produção de alimentos e sua importância para o quilombo; caracterizar os alimentos e as suas preparações segundo a divisão do trabalho e ocasiões de ocorrência; e, analisar o consumo de alimentos segundo as refeições e ocasiões festivas.

Neste estudo, procurei compreender a memória coletiva relacionada à produção, ao preparo e ao consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, tomando como referência os conceitos de memória coletiva de Maurice Halbwachs (2006). A dissertação encontra-se organizada em três capítulos. No capítulo um apresento o referencial teórico e metodológico que sustenta a análise desenvolvida ao longo do estudo, articulando conceitos e discussões centrais para a compreensão da memória coletiva sobre a produção, preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, com ênfase no contexto amazônico. Inicialmente, aborda-se a memória enquanto objeto de estudo, destacando sua relevância para os estudos históricos e sociais. Em seguida, são discutidas as noções de alimentação, alimento e comida, compreendendo essas categorias para além da dimensão biológica, enfatizando seus aspectos simbólicos, sociais e culturais. O capítulo também se debruça sobre o conceito de quilombo, passando por sua historicidade e por suas expressões contemporâneas, com atenção especial à presença quilombola na Amazônia e, mais especificamente, no Nordeste Paraense onde são exploradas as relações entre quilombolas e políticas públicas, considerando os desafios e avanços na garantia de direitos.

Na segunda parte do mesmo capítulo, descrevo os caminhos e procedimentos metodológicos adotados. Detalha-se a área de estudo, com a caracterização do quilombo Jacarequara, e especifico o delineamento da pesquisa, baseada em uma abordagem qualitativa e na escolha do estudo de caso como método principal. Explicito, ainda, a forma de sistematização e análise dos dados, bem como as considerações éticas envolvidas no acesso ao conhecimento tradicional, reconhecendo a importância do diálogo respeitoso com as pessoas os saberes locais. Dessa forma, o capítulo busca oferecer uma base teórico-metodológica coerente com os objetivos da pesquisa.

No capítulo dois, apresento as memórias dos quilombolas em Jacarequara, especialmente no tempo que é referido como “o tempo dos avós”. Este capítulo se assenta nas narrativas orais sobre a origem do território, a presença das primeiras famílias, e os fatos históricos que marcaram o reconhecimento da comunidade como pertencente a um tempo

anterior, associado à escravidão e à resistência. O capítulo também aborda, com base nas falas dos moradores, como se dava a produção de alimentos nas roças, e o que caracterizava essas práticas. Além disso, o extrativismo vegetal e animal é rememorado como parte do modo de vida quilombola, com referências à caça e da pesca, coleta de vegetais e à relação com o território. Por fim, são evocadas as memórias de produção no espaço doméstico, o que inclui os quintais, que também eram fontes importantes de alimentos.

No capítulo três, abordo as memórias dos quilombolas de Jacarequara sobre o preparo e o consumo dos alimentos em tempos passados. Inicialmente, apresento as lembranças sobre as cozinhas, para em seguida apresentar os alimentos característicos de cada refeição, começando pelo café da manhã, o almoço e o jantar. Trago ainda o que era a merenda, também valorizada nas falas, embora não configure uma refeição. Isso é feito com foco nas narrativas sobre práticas cotidianas de consumo construídas a partir do que era plantado, extraído nas matas e no rio no próprio território. Também são enfocadas as memórias sobre modos de fazer e comer profundamente enraizados nas relações com a roça, mata, rio e igarapés e com os saberes transmitidos entre gerações. Por fim, trago uma seção de considerações finais, na qual apresento as conclusões da dissertação.

O título desta dissertação, “O acontecimento da comida”, nasceu da fala de uma quilombola no Quilombo Jacarequara. Ao rememorar suas vivências alimentares, em especial para caracterizar os circuitos de reciprocidade envolvidos na circulação de alimentos entre grupos de parentesco e vizinhança, ela usou essa expressão, o que direcionou meu olhar e minha escuta para o entendimento de que as memórias sobre o ato alimentar eram atravessadas por um conjunto de experiências que envolviam as dinâmicas alimentares, mas, principalmente, pelas relações sociais, afetos, trocas e lembranças – “aquele acontecimento da comida, e assim era antigamente”, ela me disse. No contexto do Quilombo Jacarequara, o alimento e a comida estavam ligados ao acesso, mas também à partilha entre vizinhos e familiares, e assumiam dimensões ancestrais. Assim, o título sintetiza, para mim, a dimensão social, cultural e afetiva dessas lembranças alimentares, como parte essencial das recordações quilombolas.

A decisão por esta pesquisa se justifica por múltiplos fatores. Um deles é a constatação de que, em regiões como Santa Luzia do Pará, há escassez de estudos que abordem a memória e as dinâmicas alimentares em comunidades quilombolas como Jacarequara. Essa ausência de investigações motivou minha escolha. Acredito que explorar a relação entre memória e alimentação não apenas ampliará nosso entendimento, mas também oferecerá contribuições relevantes para futuras pesquisas.

A relevância científica está em olhar para o passado a partir das teorias da memória coletiva, para melhor compreender o presente. Busquei contribuir, em perspectiva interdisciplinar, para o avanço das discussões sobre alimentação e memória em quilombos do Nordeste Paraense, como Jacarequara. A pouca produção acadêmica encontrada na literatura justifica a necessidade de aprofundamento nesse campo. Meu objetivo foi colaborar com a ciência, ao mesmo tempo em que busco oferecer suporte à atuação local dos agricultores e contribuir com informações que possam embasar políticas públicas voltadas à realidade quilombola.

Além dos motivos acadêmicos, há também um aspecto pessoal que reforça minha motivação para realizar esta pesquisa. Trago comigo memórias alimentares profundamente ligadas ao consumo tradicionais, como peixe, farinha, açaí, miriti e pupunha. Esses alimentos são, para mim, muito mais que recursos — são memória viva. Lembranças que me remetem à infância em Abaetetuba (PA), entre os açaizeiros dos quintais dos meus avós, ao preparo cuidadoso do mingau de miriti e açaí feito por minha avó, ao peixe com farinha das refeições de criança. Essas lembranças compõem minha identidade e meu sentimento de pertencimento. Pesquisar as memórias alimentares da comunidade quilombola de Jacarequara não é, portanto, apenas uma tarefa acadêmica. É um reencontro com minha própria trajetória ou, como disse a parteira no quilombo Jacarequara: “É um encontro ou reencontro, quem vai saber, né, minha filha?”.

1 REFERENCIAL TEÓRICO E METODOLÓGICO

1.1 Referencial teórico

1.1.1 A memória enquanto objeto de estudo

Sá (2007) destaca que a memória tem sido investigada por diversos campos do saber, não se restringindo às ciências sociais. As abordagens adotadas geralmente reconhecem suas múltiplas dimensões, pessoal, afetiva, social, coletiva, pública e documental, como instâncias complementares. Nesse sentido, a memória constitui um objeto de estudo compartilhado por distintas áreas do conhecimento, sendo analisada sob variadas perspectivas e não limitada a uma única abordagem ou campo específico (Quadros *et al.*, 2022).

Segundo Quadros (2022), com base em Le Goff (1990), a memória social não deve ser entendida como algo fixo ou exclusivamente voltado ao passado. Trata-se, na verdade, de um instrumento por meio do qual os grupos sociais podem reconstruir, fortalecer ou até mesmo apagar certas identidades socioculturais. Esse processo envolve significações constantes e transformações de sentido. A memória é mobilizada por elementos externos, como espaços físicos, monumentos, museus, registros históricos, celebrações, imagens e interações entre diferentes grupos, e por fatores internos dos sujeitos e coletividades, influenciando a construção das identidades e das formas como percebem o mundo, tanto no presente quanto no futuro, a partir de seus próprios códigos de referência.

O termo "memória" é amplamente utilizado no cotidiano, geralmente associado à capacidade mental de lembrar acontecimentos passados (Sá, 2007). No entanto, Quadros (2022) observa que, nas ciências sociais, esse conceito assume uma dimensão mais ampla e complexa, que vai além do simples resgate de fatos, pessoas ou lugares. Isso porque, em primeiro lugar, a memória não se restringe ao âmbito individual, sendo também um fenômeno coletivo; em segundo, porque ela não se refere apenas ao presente em relação ao passado, mas envolve construções e significações que ultrapassam essa linearidade.

Tratando-se de um fenômeno complexo e compreendendo diferentes significados, a memória tornou-se um objeto de estudo nas ciências sociais a partir de diferentes perspectivas teóricas. Como registra Peralta (2007), é possível encontrar várias abordagens sobre memória no campo das ciências sociais, como, por exemplo, a teoria da memória coletiva, desenvolvida pelo sociólogo francês Maurice Halbwachs; a abordagem das “políticas da memória”, que se concentra no “caráter instrumental da recordação coletiva e da sua construção presente por parte dos poderes constituídos” (Peralta, 2007, p. 5). Existe ainda, segundo a autora, a abordagem

desenvolvida a partir da influência do cientista social/filósofo francês Michel Foucault, em que a memória social não se configura apenas como resultado do poder dominante, mas também emana a partir do local e do particular, numa dinâmica conflituosa que a coloca como um lugar permanente de disputa, inclusive com a possibilidade de afirmação de uma “contra memória”; e, por último, a perspectiva que, fugindo de uma concepção “instrumentalista” da memória, aponta que essa “deve ser entendida como um sistema de significados que se produz ao longo do tempo” (Peralta, 2007, p. 13).

Em outra perspectiva de abordagem, Toledo e Barrera-Bassols (2009) postulam a memória biocultural como o componente cognitivo da memória da espécie, que revela como as sociedades se adaptaram a seus *habitats* e desenvolveram suas características pelas interações com a diversidade biológica, agrícola e paisagística. Como sugere Sá (2007), essas categorias não são mutuamente excludentes, mas complementares e interconectadas.

Ao longo do debate sobre memória, foram apresentadas diversas abordagens e perspectivas. No entanto, ao analisá-las, é possível identificar que a memória coletiva de Maurice Halbwachs (1997) oferece uma perspectiva mais apropriada para nortear a pesquisa, e a apresentarei em maior detalhe a seguir.

1.1.1.1 Memória coletiva

As relações entre sociedade e memória são o centro do pensamento do precursor Maurice Halbwachs. Ao introduzir suas observações sobre memória coletiva e memória individual, o autor lembra que “apelamos aos testemunhos para fortalecer ou debilitar, mas também para completar o que sabemos de um evento do qual já estamos informados de alguma forma” (Halbwachs, 2004, p. 27). O depoimento não teria sentido senão em relação a um grupo do qual faz parte, acontecimento vivido em comum, e por isso depende do quadro de referência no qual evoluem o grupo e o indivíduo (Halbwachs, 2004, p. 13).

Ao registrar às memórias alimentares dos quilombolas pretendo reunir a experiência comum que as pessoas mais idosas partilharam no passado em Jacarequara com base no conceito de memória coletiva, como concebida por Maurice Halbwachs, que postula que o fenômeno de recordação e localização das lembranças não pode ser efetivamente analisado se não forem levados em consideração os contextos sociais e nesse estudo as lembranças sobre “o tempo dos avós” é o contexto privilegiado.

Assim, Halbwachs (2004) conceitua a memória como um processo social e coletivo. Ele argumenta que as lembranças são moldadas e mantidas por grupos sociais e que nossa memória individual é influenciada pelas memórias compartilhadas por outras pessoas em nossa

comunidade. Em sua visão, a memória não é apenas uma lembrança pessoal, mas também um fenômeno construído. O autor considera que a rememoração se faz por meio de um processo de reconstrução não linear, construída em grupo, em que cada memória individual compõe a coletiva. É essa abordagem que utilizo como referencial para esta pesquisa, já que me permite uma compreensão mais profunda da memória coletiva e sua relação com a alimentação no passado do quilombo Jacarequara.

Importa registrar que Halbwachs (2004) também mostra a seletividade de toda memória, bem como seu processo para conciliar a memória coletiva e as memórias individuais. A partir da perspectiva desse autor, a memória individual, é importante e entendida como uma forma de memória ressignificada — resultado da atuação da subjetividade na forma como os sujeitos rememoram suas experiências. Assim, o papel do indivíduo no processo de construção da memória não é desconsiderado, mas sim integrado à dinâmica coletiva.

Para que nossa memória se beneficie da dos outros, não basta que nos tragam seus testemunhos; é preciso também que ela não tenha deixado de concordar com suas memórias e que haja suficientes pontos de contato entre ela e as outras, para que a lembrança que os outros nos trazem possa ser reconstruída sobre uma base comum. (Halbwachs, 2004, p. 12).

Além de Halbwachs, outros autores também abordam a memória coletiva. Por exemplo, Pierre Nora (1984) desenvolve a noção de “memória coletiva” como um conjunto de práticas e representações que permitem a construção de uma identidade coletiva. Pollak (1992) entende a memória coletiva enquanto fenômeno social que está submetida a flutuações, transformações e mudanças, e os elementos que a constituem são os acontecimentos, personagens e lugares, atribuindo a ela um caráter seletivo e construído.

Ecléa Bosi (2004) entende a memória como um processo complexo que envolve a capacidade de lembrar e evocar experiências, imagens, sensações e informações do passado. Ela enfatiza que a memória não é apenas uma reprodução fiel do passado, mas sim uma construção subjetiva que pode ser modificada e reinterpretada ao longo do tempo, dependendo das perspectivas e contextos presentes. Para Bosi, a memória está intrinsecamente ligada à subjetividade humana, pois nossas lembranças são influenciadas por nossos sentimentos, valores, crenças e experiências individuais.

Bosi (2004) também destaca que a memória está constantemente em diálogo com o presente, afetando nossa percepção do mundo e nossa construção de identidade. Ela enfatiza ainda os diferentes pesos que a elaboração grupal pode ter sobre a memória construída, de reforçar ou eliminar lembranças. O grupo de convívio da pessoa teria então papel determinante

no reforço do que é recordado. Aquele que recorda trabalha as lembranças coletivas. Mariana Pantoja (2014) compreende que sempre recordamos motivados por uma associação, seja uma imagem, uma emoção, um comentário, uma pergunta. O que é lembrado, o é por ser significativo.

Burke (2000) conceitua memória como a capacidade de lembrar, reconstruir e representar o passado. Ele acredita que a memória não é apenas um registro objetivo dos fatos, é também um processo ativo de seleção, interpretação e narrativa. Burke argumenta que a memória é moldada por vários fatores, como a cultura, a sociedade, a identidade individual e é influenciada por contextos sociais e políticos. Ele também destaca a importância da memória coletiva na formação de identidades culturais e na construção da história. Esse processo de escuta pode ser formulado a partir da perspectiva da memória coletiva, amparado na definição proposta por Henri Bergson (1990, p. 187) de que “a memória de um ser vivo parece medir antes de tudo a capacidade de sua ação sobre as coisas”.

Em conclusão, embora os autores mencionados tenham abordado a memória a partir de análises diferentes, eles partilham da mesma concepção fundamental: a memória é construída coletivamente, sem descartar o indivíduo. Ou seja, o traço marcadamente comum entre esses autores é consignar à memória individual como um aspecto da memória coletiva. Isso significa que a memória não é apenas uma questão individual, mas sim uma construção social que é compartilhada e negociada entre os membros da sociedade.

1.1.2 Alimentação, alimento e comida

A alimentação é uma temática abordada por diversas ciências e por isso trata-se de um campo que demanda uma ênfase interdisciplinar. Pela complexidade do fato alimentar e o seu caráter multifacetado, inúmeras disciplinas converteram a alimentação humana em seu objeto de estudo com enfoque médico-sanitário, econômico, político, antropológico, sociológico e histórico. Ela configura-se como um fato biopsicossocial que constitui um ato crucial à manutenção da vida de toda e qualquer espécie de ser vivo que precisa suprir sua necessidade fisiológica de ingerir nutrientes essenciais para a manutenção de seu organismo (Contreras; Garcia, 2001; 2011; 2021).

Na perspectiva de Câmara Cascudo (2004), “comer não é apenas a ingestão de nutrientes indispensáveis à sobrevivência”, o ato “contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor” (Câmara Cascudo, 2004, p. 348). Renata Menasche (2015) observa que o ato de se alimentar também é constituído de sentidos, que

expressam desejos entrelaçados sociocultural e historicamente, e que ultrapassam a dimensão nutricional.

Lévi-Strauss (1991) enfatiza que a transformação dos alimentos acontece a partir da influência de fatores culturais e sociais. Ou seja, os alimentos são transformados culturalmente e socialmente através das práticas de cada sociedade, em que os ingredientes são selecionados, preparados e combinados de maneira a expressar as crenças, valores e identidades culturais de um grupo. Segundo esse autor, a importância dos alimentos não está apenas no fato de ser uma necessidade biológica ou de nutrição, mas também como elementos fundamentais da cultura, comunicação e organização social. Ele destaca como os alimentos são transformados por meio da cozinha, onde os ingredientes brutos são selecionados, preparados e combinados de maneira específica, resultando em pratos e refeições distintos.

Poulain (2013) observa que um alimento deve possuir quatro características essenciais: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. A qualidade simbólica é fundamental, pois um alimento natural deve ser capaz de se tornar um objeto de projeções de significados pelo comedor. Isso significa que o alimento deve ter a capacidade de se inscrever em uma rede de comunicação, em uma constelação imaginária e em uma visão de mundo, tornando-se significativo e importante para a pessoa que o consome. (Poulain, 2013, p. 240).

Existem autores que operam com subcategorias de alimentos. Conceitualmente, Rocillo-Aquino *et al.* (2021) dividem os alimentos em dois grandes grupos: os ligados ao padrão ocidentalizado, produzidos em larga escala e padronizados, e os alimentos tradicionais, produzidos em pequena escala de forma mais localizada. Segundo os autores, essa denominação surgiu na Europa na década de 1990 no contexto das legislações sobre patrimonialização e indicações geográficas.

Santos e Menasche (2015) caracterizam os alimentos tradicionais como “produtos dotados de sabores diferenciados, assim como de significados e identidades únicos para quem os produz e para quem os consome” (Santos; Menasche, 2015, p. 9). Entretanto, as autoras observam que, ainda que tenham seu valor reconhecido por quem os produz e consome, por estarem inseridos em um contexto institucional que é guiado pelo arcabouço legal que rege a produção e comercialização de alimentos no Brasil, “os produtos tradicionais são frequentemente tratados como ilegais por instituições normatizadoras da produção de alimentos, estando, assim, seus produtores sujeitos a constrangimentos na produção e comercialização” (Santos; Cruz; Menasche, 2012, p. 10). As autoras ainda pontuam que, como “alimentos tradicionais estão inseridos em complexos sistemas socioculturais não há sentido em analisá-los e valorizá-los fora de seus contextos de origem, ignorando seus significados e

sua dinamicidade” (Santos; Cruz; Menasche, 2012, p. 9). Portanto, é preciso valorizar os alimentos na perspectiva da cultura, do artesanato, do território e da comida (Santos e Menasche 2015, p. 17).

Alinhados com esse pensamento, Zuin e Zuin (2017) afirmam que os alimentos tradicionais possuem história, se constituem e fazem parte de uma região e de uma determinada cultura, sendo produzidos com a matéria-prima local. Além disso, os autores apontam que, devido aos conhecimentos e saberes-fazeres presentes nesses alimentos, e repassados por meio de gerações, a sua produção resgata não só a história envolta neles, mas também o caráter histórico do próprio produtor (Zuin; Zuin, 2017).

Woortmann (1985) diz que, em toda sociedade, os alimentos não são apenas consumidos, são também pensados. Dessa forma, a comida possui um significado simbólico: ela “fala” de algo mais que nutrientes. Um exemplo disso pode ser encontrado em uma das falas de um dos agricultores com quem Woortmann (1978) trabalhou: “o alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa; ninguém fala que vai comer o alimento, fala que vai comer é a comida” (Woortmann, 1978). Ainda segundo esse autor, pensar a alimentação a partir da perspectiva da comida amplia a percepção dos nutrientes para um olhar que abrange as cozinhas, pratos e pessoas. Assim, é possível diferenciar alimento e comida a partir do ato culinário e da seleção cultural que cada grupo social imprime sobre esses produtos (Amon; Menasche, 2005; DaMatta, 1987; Woortmann, 1978).

Para DaMatta (1986) existe uma diferença entre alimento e comida. O autor entende que a comida é o alimento incorporado a uma cultura e que toda substância nutritiva é um alimento, entretanto, nem todo alimento é comida. Alimento, então, é o que o indivíduo precisa para se manter vivo, ou seja, é algo mais geral, e a comida está condicionada a uma cultura, uma identidade, um grupo ou até mesmo uma pessoa. Assim, o autor defende que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DaMatta, 1986, p. 56). Segundo Ferro (2017), a criação de comida implica a transformação de um objeto não simbólico, o alimento, em um objeto complexo, em um objeto simbólico. Para Castro e Maciel (2013), o que é transformado em comida está configurado cultural e historicamente, segundo dinâmicas sociais específicas, que mudam ao longo do tempo.

Assim, a comida possui um valor simbólico, bem como a relação que a alimentação tem com a cultura e com a identidade dos territórios, sendo muito mais do que simplesmente escolhas individuais de comidas ou formas que o indivíduo encontra para satisfazer as

necessidades fisiológicas relacionadas à ingestão de substâncias nutritivas ao organismo (Câmara Cascudo, 2004; DaMatta, 1986; Woortmann, 1978). Considera-se então que a comida sintetiza elementos materiais e simbólicos que abrangem arranjos tecnológicos, relações de produção e troca, paisagens e territórios, e também significados, identidades e sentimentos (Amon; Menasche, 2008).

A comida é também influenciada pelas mudanças socioeconômicas. Como observa Appadurai (1986), podemos falar da “vida social” dos alimentos, que é a biografia sociocultural dos produtos da biodiversidade que são produzidos e consumidos nas comunidades tradicionais (Mota *et al.*, 2024). De acordo com Rocillo-Aquino *et al.* (2021), a comida tradicional é caracterizada por quatro dimensões essenciais: o lugar, que a liga a um território específico; o tempo, já que muitos alimentos são herdados de tempos ancestrais; o saber fazer, que inclui conhecimentos e práticas adotados na preparação e no consumo dos alimentos; e os significados rituais e simbólicos, que se ligam aos usos e costumes. Maciel (2005) reflete que comidas tradicionais se constituem como elementos culturais de grupos sociais, e podem configurar marcadores identitários utilizados por um determinado grupo como símbolos de uma identidade reivindicada, a exemplo de povos e comunidades tradicionais com comidas de mandioca, de peixe e os mingaus na Amazônia.

Nos estudos sobre comida e memória, encontra-se a abordagem da comida e as práticas da alimentação com base em sua dimensão comunicativa. Segundo Amon e Menasche (2008, p. 15), “a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que, se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias”. Já Carneiro (2005), mostra que a alimentação está longe de ser uma ação isolada ou puramente individual. Ao contrário, ela constitui um dos fundamentos da vida em sociedade. Isso porque, nas práticas coletivas de obtenção e partilha do alimento, a humanidade não apenas assegurou sua sobrevivência, como também desenvolveu instrumentos culturais essenciais à convivência, como os utensílios e até a linguagem.

Assim a comida parte de um sistema complexo que é influenciado por diversos fatores, como os culturais, sociais, econômicos e políticos, que são moldados por valores culturais, hábitos familiares, disponibilidade de alimentos, acesso a recursos, publicidade. Entre outros aspectos, a comida desempenha um papel central na identidade cultural e nas interações sociais (Ferreira Alves; Santos-Fita, 2024; Mota *et al.*, 2024; Aviz, 2022; Ferro, 2017; Castro; Maciel, 2013; Contreras; Garcia, 2001, 2011; Maciel, 2003; De Garine, 1995; Lévi-Strauss, 1991; Fischler, 1990).

Nessa mesma perspectiva, Castro e Maciel (2013) apontam que o que é transformado em comida está ligado a aspectos culturais históricos e segue dinâmicas socioculturais peculiares que se modificam ao longo do tempo. Para Ferro (2017), a criação de comida envolve a transformação de um objeto não simbólico, o alimento bruto, em um objeto complexo, tornando-o um objeto simbólico que carrega significados.

1.1.3 Conceito de quilombo

Nas atividades de campo no quilombo de Jacarequara, no nordeste paraense, observou-se que as pessoas se identificam como quilombolas, possuindo íntima relação com seu território e que isso se fundamenta não só pela ocupação e uso comum dos recursos da terra, dos rios, e floresta para obtenção de alimentos, mas também nas práticas culturais tradicionais. Assim, compreende-se que a construção da identidade nessa localidade está intimamente relacionada à territorialidade ali existente por meios de práticas culturais e ancestralidades, e pelas inúmeras trajetórias de vida das pessoas que vivem nesse lugar (Almeida, 2002; Little, 2002; Schmitt; Turatti; Carvalho, 2002). Com base nisso, se faz necessária a reflexão sobre o conceito de quilombo, bem como a compreensão sobre quilombos na Amazônia dentro de um amplo debate, que ocorre no âmbito dos movimentos sociais, da academia e do campo jurídico.

A fuga das fazendas é uma narrativa comum para explicar a origem dos quilombos, mas outras circunstâncias podem ter contribuído para a formação dessas comunidades. A falta de registros históricos precisos e a possibilidade de esquecimento ou ocultação de fatos tornam difícil a busca por outras formas de formação de quilombos. É fundamental considerar as ligações históricas, culturais, econômicas, territoriais e afetivas que uniram os quilombolas, bem como a complexidade e diversidade das suas experiências (Arruti, 2009; Bentes, 2014; Schmith; Turatti; Carvalho, 2002; Nascimento, 2020).

O Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará (Cedenpa), segundo Bentes (2014), discutindo a expressão remanescentes de quilombos, esclarece que “no início do processo de fortalecimento da categoria ‘remanescentes de quilombos’, o conceito ficava preso a negros fugidos, porém, após muitas batalhas, foram demonstrando a justeza na necessidade de ampliar o conceito”, de modo a abranger negros libertos, livres de cativos.

Assim, podem ser consideradas “comunidades remanescente de quilombos”, aquelas que foram formadas a partir: dos quilombos considerados como tal, no tempo do escravismo (reduto de escravizados fugidos); dos que resultaram de herança deixadas pelos “senhores”; das “terras de preto”; das aglomerações de negros/as após a abolição, e outras, desde que se autodefinam como quilombolas (Bentes, 2014, p. 75-76).

Munanga (1996, p. 63) explica que a origem do termo “quilombo” está nas línguas bantu, faladas por povos das regiões atualmente conhecidas como Angola e República Democrática do Congo. Nessas sociedades, designava uma organização sociopolítica e militar formada por guerreiros de diferentes linhagens, reunidos em acampamentos nas florestas com o intuito de integração e defesa. No contexto brasileiro, segundo o autor, o quilombo foi uma recriação desse modelo africano pelos escravizados, como forma de resistência à ordem escravocrata e de construção de uma nova estrutura política voltada aos oprimidos.

Em 2003, o movimento negro teve uma importante conquista com a publicação do Decreto Presidencial n. 4.887, que reconheceu os “remanescentes das comunidades dos quilombos” como “grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida” (Brasil, 2003). Essa definição estabeleceu a autoatribuição como o elemento fundamental para que quilombolas fossem reconhecidos pelo Estado como sujeito do direito aos quais cabe indicar os próprios critérios que fundamentam a demarcação de seus territórios. Dessa forma, a identificação e delimitação dos territórios quilombolas passou a considerar a memória coletiva e a identidade étnica dessas comunidades, bem como suas particularidades históricas, culturais e sociais, como elementos representativos e comprobatórios de sua presença em seus territórios e da resistência negra no cenário agrário brasileiro (Aviz, 2020; Farias, 2017).

Cabe destacar ainda que, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE),

A ideia de origem comum permite traçar uma rede de parentesco e/ou um vínculo territorial, em um sentido de uma memória coletiva de existência de um grupo que se perpetua pela descendência e pela manutenção e atualização de fluxos culturais (Barth, 2000, 2003) mesmo em situação de contato interétnico, ou pelo vínculo com um território e com modos de fazer e viver compartilhados (IBGE, 2023, p. 17).

De acordo com Schmitt, Turatti e Carvalho (2002, p. 2), existe a necessidade de repensar o conceito de quilombo, de maneira a contemplar a variedade de situações de ocupação de terras por grupos negros a fim de superar o binômio fuga-resistência, amplamente difundido quando se trata de caracterizar as conformações destes espaços sociais. Leite (2000) mostra que o “quilombo” como conceito apresenta uma vastidão de significados utilizados para expressar uma gama de experiências.

Arruti (2008, p. 1), ao abordar as diferentes definições que existem no Brasil a respeito do conceito de quilombo, aponta que, apesar de haver consenso acerca do processo histórico de formação territorial, e das características que os definem, o conceito de quilombo não é

unanimidade entre os estudiosos. No contexto brasileiro, adquiriu diferentes definições e interpretações, pois se trata de uma categoria em disputa conceitual travada entre historiadores e antropólogos, alcançando igualmente outros setores da sociedade.

Não apenas em função de seu caráter polissêmico, aberto, com grandes variações empíricas de ocorrência no tempo e no espaço, mas uma disputa em torno de como o plano analítico se conecta com os planos político e normativo (Arruti, 2009, p. 102).

Para o autor, a proposta da Fundação Cultural Palmares (FCP) considera que os quilombos se configuram como “os sítios historicamente ocupados por negros que tenham resíduos arqueológicos de sua presença, inclusive, as áreas ocupadas ainda hoje por seus descendentes” (Arruti, 2008, p. 12). Ele compreende que essa perspectiva se constitui como um marcador da dimensão histórica e material dos territórios quilombolas. Entretanto, tal reconhecimento implicou “[...] em um processo de fixação e cristalização de novas identidades, administrativas, legais, políticas e étnicas”. Arruti (2009) também aponta que em razão da grande variedade de formações sociais quilombolas, existe em curso uma construção conceitual acerca do “significado contemporâneo de Quilombo”, visando entender de que forma ele consegue expressar as nuances da realidade social. Por fim, ele aponta que a definição histórica de quilombo por muito tempo foi associada à repressão e perseguição de comunidades negras e afrodescendentes, sem que isso implicasse um conhecimento objetivo sobre esses grupos.

Schmitt, Turatti e Carvalho (2002), ao reverem a história oficial sobre quilombos, apontam que o conceito esteve por muito tempo atrelado à ideia de negação do sistema escravista e como espaços de resistência e isolamento da população negra. Essa caracterização descritiva influenciou estudos e estudiosos da temática quilombola até meados dos anos 1970. As autoras ainda pontuam que foram estudos científicos, mesmo que atrelados a interpretações restritivas, que subsidiaram a luta e as reivindicações da população quilombola que, sofrendo expropriações incessantes, se colocava como um segmento específico no palco dos movimentos sociais.

Desta forma, “a denominação quilombo se impôs no contexto da elaboração da constituição de 1988” (Schmitt; Turatti; Carvalho, 2002, p. 4). De acordo com o moderno conceito antropológico, “a condição de remanescente de quilombo é também definida de forma dilatada e enfatiza os elementos identidade e território” (Schmitt; Turatti; Carvalho, 2002, p. 4). As autoras ainda apontam que o termo em questão evidencia a situação atual de muitos segmentos negros em diferentes regiões e contextos e é utilizado para designar um legado, uma

herança cultural e material que também lhes confere uma referência presencial no que se refere ao sentimento de ser e pertencer a um lugar.

Aviz (2022) mostra que o procedimento que identifica e delimita os territórios quilombolas passa a reconhecer na memória coletiva e na identidade étnica dessas comunidades “as particularidades históricas, culturais e sociais comprobatórias de sua presença em seus territórios e constituindo elementos representativos da resistência negra no cenário agrário brasileiro” (Aviz, 2022, p. 46).

Pinto (2004) aponta que inúmeros atores, dentre os quais estudiosos, movimentos sociais e autoridades nas esferas federais, estaduais e municipais têm se mobilizado em torno do reconhecimento das comunidades remanescentes de quilombos. Parte desses interesses dizem respeito à posse e à titulação de terras de comunidades negras rurais. Entretanto, a autora afirma que pouco se sabe – no ontem e no hoje – sobre o processo de formação e memórias dessas comunidades.

Em *Devir Quilomba*, Mariléa de Almeida (2022), ao percorrer as redes discursivas que atravessam a construção jurídica, pontua que a luta pela terra passou por cima da disputa sobre o conceito de quilombo. Assim, a autora reflete que, na última década, aspectos referentes à preservação da cultura quilombola foram mais privilegiados no contexto das políticas públicas que os relativos à questão agrária e ações governamentais voltadas à garantia de terra, educação e saúde. “Esse foi o meio pelo qual a governamentalidade racista operou: enfatizando a diferença cultural e minimizando os efeitos do racismo sobre as populações negras e pobres” (Almeida, 2022, p. 98). A autora evidencia como o significado do termo “quilombo”, e a maneira como os direitos relativos à cultura e à questão agrária foram tratados na Constituição de 1988, “fornecem munição para as batalhas que se iniciaram a partir da década de 1990, mostrando que o direito não é o começo da paz, mas da guerra” (Almeida, 2022, p. 99).

Diante do debate apresentado pelos autores, é imperativo desconstruir a ideia de quilombo como um local de fuga de escravos rebeldes e sim ressaltar a sua importância enquanto território de resistência e de ancestralidade desses povos que são atravessados pelas raízes culturais e étnicas deixadas pelos antepassados. Neste contexto de compreensão acerca do debate sobre o conceito de quilombo, é importante pensá-lo a partir de uma nova perspectiva, uma vez que:

A terra (território) torna-se um valor de vida, um espaço de relações vividas, fruto da memória e da experiência pessoal e compartilhada. Nesse contexto o território é mais que extensão territorial, trata-se de porção do espaço geográfico onde ocorre tanto a produção material, quanto a produção dos significados simbólicos e culturais da comunidade (Malcher, 2009, p. 04).

Para além de compreender a definição conceitual de quilombo, é preciso, antes de tudo, compreender os modos de vida e as relações que essas comunidades têm com seus territórios, que, conforme apresentam alguns autores, são caracterizados principalmente pela relação diferenciada que seus membros mantêm com a terra, com o trabalho e com a família (Malcher, 2017). Em suma, a relação que esses indivíduos têm com a terra vai além de um ambiente geográfico, configura-se como um local onde as relações sociais se manifestam e onde os indivíduos simbolicamente apropriam-se do espaço. Dessa forma, pode-se afirmar que:

No processo de construção da identidade no território, as identidades podem ser compreendidas como construções de caráter simbólico e de domínio da luta política para afirmar a diferença do grupo, a fim de garantir a continuidade de seus valores e modo de vida. Dessa forma, o território é uma condição essencial que define quem ou o que são as “comunidades negras”, onde estão e porque estão naquele lugar (Malcher, 2017, p. 59).

Em conclusão, é fundamental pensar que o sentimento de pertencimento a um grupo e a uma terra revela uma forma de expressão da identidade étnica e da territorialidade, as quais se constroem sempre em relação aos outros grupos com os quais os quilombolas se confrontam e se relacionam (Schimitt; Turatti; Carvalho, 2002).

1.1.4 Quilombos na Amazônia

Dados recentes do Censo Quilombola (2022) mostram que das 1.327.802 pessoas que se autodeclararam quilombolas no Brasil, 32,1% estão localizadas na Amazônia Legal. Mais especificamente, o Pará apresenta a maior proporção de indivíduos quilombolas residindo em territórios reconhecidos oficialmente no país (IBGE, 2022). A realização da primeira Pesquisa de Autodeclaração de Quilombolas pelo IBGE, no âmbito do Censo Demográfico de 2022, representa um marco histórico na produção de dados sobre a população quilombola no Brasil. Pela primeira vez, foi possível mapear os territórios e a presença desses grupos historicamente invisibilizados, especialmente nas áreas rurais, onde a ausência de informações oficiais contribuiu por décadas para sua exclusão de políticas públicas.

A partir da metade do século XX, a ideia de que não havia negros no Pará e na Amazônia começou a ser questionada e novas interpretações foram apresentadas. A academia começou a revisitar a temática negra na Amazônia, mas, antes disso, algumas produções já haviam sinalizado a presença africana na região (Castro, 2006; Gomes, 1997; Aviz, 2022; Farias, 2017).

Em “A Hidra e os pântanos”, Flávio dos Santos Gomes (1997), mostra que a historiografia brasileira negligenciou a presença africana na Amazônia, e a abordagem sobre

quilombos no Brasil pode ser dividida em dois tipos: uma abordagem temática surgida nos anos 1930 e outra analítica marxista surgida na década de 1960, que revisita a ideia de quilombo como resistência cultural e política.

Para Gomes e Schwarcz (2018), a presença de comunidades quilombolas é um fato significativo no cenário agrário da Amazônia brasileira. Para Vicente Salles (2004), a presença do negro no Pará desde o período colonial contribuiu para formação da sociedade paraense devido à relação social escravocrata instituída entre os homens, que concederam a uns o direito de propriedade sobre os outros seres da mesma espécie.

Na obra “Escravidão negra no Grão-Pará”, José Maia Bezerra Neto (2008) questiona a centralidade do modelo agroexportador e monocultor como chave explicativa das relações escravistas no Brasil. O autor enfatiza que a atuação de negros, mestiços e pessoas escravizadas na região amazônica, especialmente no Pará, apresenta características próprias que são essenciais para compreender, de forma mais ampla, as dinâmicas sociais da escravidão no país.

Na perspectiva de Marin e Castro (1998) e Castro (2006a), as pessoas escravizadas que se rebelavam e que conseguiam escapar da escravização habitualmente formavam agrupamentos em regiões afastadas dos centros urbanos, principalmente regiões de rios e igarapés. As autoras evidenciam que esses grupos não estavam isolados e sem contato externo, já que estabeleciam relações com outras comunidades ou com povos indígenas por meio de trocas, inclusive de conhecimentos, e poderiam ser harmoniosos ou não.

De acordo com Carneiro (2005), a luta dos negros tem sido organizada há muito tempo contra o sistema escravocrata, com isso a formação dos quilombos foi uma estratégia para driblar a escravidão e uma forma de reagir à submissão e ao sofrimento. Na compreensão de Silva *et al.* (2008) a formação dos quilombos constituiu-se sob formas particulares de organização social, bem como estratégias de organização do espaço geográfico a fim de ficarem cada vez mais protegidos em suas fugas.

Marin e Castro (2009) apontam que as primeiras investigações inclinadas ao mapeamento das comunidades quilombolas no estado do Pará foram desenvolvidas para avançar no plano de titulação das terras e na reivindicação dos direitos territoriais desses grupos. De acordo com as autoras, esses projetos foram realizados por meio de parcerias entre os quilombos e organizações e instituições públicas tais como o Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará (Cedenpa) e o governo do estado do Pará. Ainda de acordo com as pesquisadoras, no primeiro mapeamento, cinco grandes áreas foram abordadas: 1: Grande Belém, Região Guajarina e Marajó; 2: Região Bragantina e Gurupi; 3: Região Tocantina; 4: Médio Amazonas (Santarém e Itaibuba); e, 5: Trombetas e Erepecuru. Agrupando um total de 253 comunidades,

essas áreas coincidem com áreas de concentração de populações africanas escravizadas durante o período colonial, portanto o vínculo entre o regime escravista e a formação dessas comunidades ficou fortemente revelado, e os estudos sobre a cadeia de titulação de terras consideraram esse elemento. Sob a perspectiva de Marin e Castro (1998) as movimentações, atreladas aos usos e saberes desenvolvidos sobre espaço ocupado, elaborados ao longo do tempo por negros, constroem sua representação de territorialidade.

[...] formas de manejo e de uso das espécies, de rios, lagos e solos pelas comunidades negras teve, sob nossa percepção e sensibilidade, grande importância, pois na afirmação positiva de complementaridade e alternabilidade de extrativismo e agricultura em sistemas ecológicos particulares (e sempre que a irracionalidade de mercado não comprometa seus níveis de produção biofísica) encontrar-se-á a chave da economia e preservação da Amazônia (Marin; Castro, 1998, p. 31).

Marin e Castro (1993) e Castro (2006) também mostram que o modo de produção desenvolvido nesses territórios tem como fundamento a posse e o uso comum da terra, estratégia de defesa e de reprodução social das comunidades. Nesses locais, construíram uma experiência coletiva de saberes e práticas para viver e resistir entre os rios e florestas da região Amazônica, com livre acesso aos recursos

No entendimento de Almeida (2008), quilombolas têm uma específica relação com suas terras, em que a identidade e território estão estritamente aliadas a práticas culturais, ancestralidade e tradição. São questões, portanto, indissociáveis. A territorialidade fundamenta-se no uso e ocupação comum da terra, o que vem sendo construído sobre uma trajetória marcada por uma afirmação política e étnica. A forma como se organizam, se relacionam, produzem e ocupam, fazendo uso do recurso, é essencial pois esses aspectos mostram que cada um desses possui uma identidade e territorialidade característica. O vínculo com o território não é a única coisa que deve se sobressair. O fato de ocuparem não dá o devido reconhecimento, esses grupos esperam serem reconhecidos pelos saberes tradicionais (Almeida, 2002). Eles mantêm uma territorialidade amplamente variada e resultante da demanda coletiva pela pluralização dos seus direitos e pelo reconhecimento da diversidade étnica, cultural e territorial da população brasileira (Arruti, 2009).

Essas comunidades, assim como outras populações humanas da região, conservam heranças ancestrais de conhecimentos. Elas desenvolveram estratégias para gerenciar os recursos naturais que necessitam, estabelecendo conexões com o ambiente que as rodeia (Figueiredo; Barros, 2016; Nascimento; Guerra, 2016; Farias, 2017; Nascimento; Barros, 2019; Aviz, 2022). Criaram relações e arranjos sociais para utilizar os recursos naturais que derivam de uma ancestralidade, que possibilita definir espaços de coleta, caça, pesca e cultivo, bem

como o compartilhamento desses recursos (Barbosa; Marin, 2010; Figueiredo; Barros, 2016; Nascimento; Barros, 2019; Aviz, 2022). Segundo esses estudos, o compartilhamento de recursos é regulamentado por regras de parentesco e amizade, o que pode gerar conflitos, mas também é uma estratégia fundamental para a sobrevivência dessas comunidades.

Castro (1997) também ressalta que as atividades realizadas em quilombos são complexas e envolvem uma infinidade de formas de apropriação e relacionamento com os recursos. Essa complexidade gera saberes acumulados que são repassados de geração a geração, o que garante a reprodução das comunidades quilombolas. Assim, a valorização desses saberes é fundamental para proteger a cultura e os seus modos de vida que se encontram ameaçados. Essa ameaça torna-se ainda mais evidente quando se considera que a produção de alimentos a partir da natureza está profundamente ligada às dimensões culturais e biológicas das comunidades, exigindo um manejo cuidadoso de um dos biomas mais biodiversos do planeta. No entanto, como observam Mota *et al.* (2024), esse equilíbrio tem sido comprometido pela rápida expansão da fronteira agrícola, especialmente voltada para a soja, à pecuária e à mineração, o que coloca em risco tanto o ambiente quanto os modos de vida tradicionais que dele dependem.

Estudos em comunidades quilombolas da Amazônia, como os de Acevedo Marin (1999), mostram que comunidades negras rurais do Marajó (PA) enfrentam dificuldades em virtude de conflitos socioambientais acerca dos recursos naturais, o que lhes impõe restrições que, muitas vezes, implicam diretamente no modo de vida e, conseqüentemente, no modo de se alimentar. Outros, como o de Cardoso *et al.* (2018), mostram que memória e resistência quilombola no Marajó são evidenciadas por meio de laços simbólicos, em que as narrativas acionam, no coletivo quilombola, a histórica luta que esses grupos enfrentam contra inúmeros problemas decorrentes das pressões de fazendeiros que provocaram um impacto significativo nas suas vidas. Segundo esses autores, as cercas inviabilizam a possibilidade de reprodução social nos quilombos, já que impedem que esses grupos cultivem a terra, pesquem, trafeguem os caminhos que ligam lugares as pessoas na região: “estar cercado é, nesse caso, ser impedido de viver segundo as práticas e as memórias construídas em torno desses lugares pelos antepassados” (Cardoso *et al.*, 2018, p. 149).

No Nordeste Paraense, uma das mais antigas áreas de colonização na Amazônia, com um intenso fluxo de comercialização e migração ocorrendo por meio de vias fluviais, como os rios Turiaçu, Gurupi, Caeté e Guamá, várias vilas se formaram durante o período colonial, especialmente na área fronteira entre o Pará e Maranhão (Castro, 2006; Almeida, 2013; Salles, 2004; Aviz, 2022; Almeida; Silva; 2018; Farias, 2017; Gomes, 1997). A ocupação dessa região,

assim como dos municípios do território, está vinculada às incursões realizadas pelos portugueses ao interior do estado, durante os tempos da colonização, nos cursos dos rios Guajará, Guamá, Capim e Caeté. Os estudos de Edna Castro e de Flávio Gomes mostram, por exemplo, que as cidades de Bragança e Ourém se destacam como centros da população negra escravizada e como cenário de revoltas e fugas de pessoas escravizadas em busca de liberdade (Castro, 2006; Almeida, 2013; Salles, 2004; Aviz, 2022; Almeida; Silva; 2018; Farias, 2017; Gomes, 1997). De acordo com as pesquisas de Edna Castro (2006), a presença de escravos foi significativa, na região bragantina do Pará durante os séculos XVIII e XIX.

Entre as áreas com maior presença de escravos nos séculos XVIII e XIX no Pará, a Região Bragantina notabilizou-se por representar uma região de fronteiras com a Província do Maranhão, com a entrada de escravos dali provenientes e pela prosperidade de seus engenhos, de suas lavouras, das minas de ouro e da criação de gado. O negro era mão-de-obra fundamental (Castro, 2006, p. 11).

A ocupação da região de Turiaçu, que anteriormente pertencia ao Pará e posteriormente foi transferida para o Maranhão, manteve-se como importante ponto de entrada de escravizados para o Pará. De acordo com Castro (2006, p. 11), essa região serviu como um importante ponto de entrada para escravizados provenientes do Maranhão. Nesse contexto, a mão-de-obra escrava foi essencial para o funcionamento da economia local. Os escravizados, distribuídos a partir de Bragança para a região bragantina, estabeleceram laços históricos e culturais, como destacado por Castro (2006):

Bragança desempenhou um papel relevante na formação da sociedade regional. Nela ecoam ainda as vozes dos pretos velhos que contam as histórias de quilombos e aquilombados da mata, das condições impostas ao negro na sociedade colonial, e de resistências (Castro, 2006, p. 11).

Assim, o fluxo comercial que era feito, principalmente, através do rio Turiaçu, passa a ser feito também pela região dos Caetés, pelo que hoje denomina-se Bragança, e por sua principal ligação com o oceano Atlântico, o rio Caeté, que se aproxima geograficamente do rio Guamá ao banhar os municípios de Ourém e Santa Luzia do Pará. Nesse sentido, chama-nos a atenção a pesquisa de Edna Maria Ramos de Castro, que nos ajuda a entender a função de Bragança na formação da região do Nordeste paraense, bem como para a introdução de trabalho escravo, assim como de fugas e formações de quilombos, o que esvazia qualquer discurso de invisibilização que deslegitime os territórios nesta região.

Estudos recentes evidenciam que quilombolas do Nordeste paraense, mesmo com um histórico de ocupação nessa região, continuam a enfrentar ameaças ao seu território. Sofrem

diante das pressões e influências externas, que impactam direta e indiretamente o estoque de determinados recursos e os processos de socialização de conhecimentos tradicionais. Nos últimos anos, as áreas de pastagem nessa localidade cresceram exponencialmente. Fazendeiros desmatam a floresta e provocam a escassez de recursos vitais, como água, solo e mata, o que prejudica a caça, a pesca, a produção e o consumo de alimentos, comprometendo a reprodução dos modos de vida desses povos, diretamente ligada à sua relação com o território e à natureza. Fazendeiros invadem, inclusive, as áreas de cultivo dos quilombolas que se encontram cercados mesmo sobre territórios titulados, como o do quilombo Jacarequara, em Santa Luzia do Pará (Mota *et al.*, 2024; Ferreira-Alves; Santos-Fita, 2023; Aviz, 2022; Almeida; Silva, 2018; Nascimento; Guerra, 2014).

Essas pressões estão relacionadas com o que pondera Edna Castro (2021). A autora observa que, ao longo das últimas décadas do século XX, a floresta tem sido constantemente modificada, com um ritmo que se intensificou em decorrência do ciclo de acumulação capitalista, que busca expandir constantemente as fronteiras de recursos naturais. Consequentemente, o desmatamento e a degradação florestal têm aumentado drasticamente nos últimos anos, especialmente durante o governo de Jair Bolsonaro (2019-2022), quando as taxas de desmatamento alcançaram níveis recordes em apenas dois anos (Castro, 2021).

Para a autora, essa alteração do território está organicamente relacionada à estrutura social desigual do país em termos de renda e ao modo de inserção da Amazônia e do país na economia mundial globalizada. Castro sublinha a concentração fundiária e o aumento da desigualdade no acesso à terra como decorrentes da expansão da pecuária de grande e médio porte, da apropriação de vastas áreas por empresas madeireiras e, mais recentemente, da conversão de pastagens em áreas de produção de commodities como soja e milho, junto com a instalação de estruturas para a exportação (portos, frigoríficos etc.). Tais políticas de caráter colonial-desenvolvimentista restringem as possibilidades para as agriculturas familiares e para a produção de alimentos importantes culturalmente.

As observações de Castro (2021) estão em consonância com os estudos sobre acesso à terra, como o de Girardi (2022), que apontam que a população rural no Brasil é em sua maioria composta por pessoas negras (61% do total). Ainda segundo o autor, a região Norte concentra maior proporção de pessoas negras no campo (75,8%). Entretanto, estes grupos só detêm 28,3% das terras e a média dos estabelecimentos agropecuários de pessoas negras é de 38,1 hectares, em discrepância com os 91,5 hectares de área média dos estabelecimentos agropecuários concentrados entre pessoas brancas. Penna (2022) informa que isso está diretamente relacionado ao racismo estrutural que se manifesta na política fundiária brasileira, por meio das

parcerias público-privadas que norteiam as agendas, as políticas públicas e a atuação dos governos, caracterizadas por uma seletividade estrutural e racial. Tal seletividade privilegia a propriedade privada em detrimento da proteção dos direitos dos territórios dos povos e comunidades tradicionais que se encontram nos dispositivos legais e que versam sobre a garantia do acesso à terra para grupos quilombolas, por exemplo, para os quais a terra, além de um meio de produção, é um meio para a reprodução de um modo de vida.

O fato de o local de desenvolvimento da pesquisa ser a comunidade quilombola de Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, torna relevante dizer que, durante as atividades de campo, observou-se que quilombolas praticam atividades de base familiar, na qual há relação entre a unidade de produção (o roçado, quintais, rios e mata) e a unidade de consumo (a família). Nesse contexto, é imperativo observar que a Lei nº 13.001/2014 é a legislação brasileira que inclui os quilombolas como beneficiários da Política Nacional de Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Essa categoria normativa foi estabelecida mediante a implementação do Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), conforme estabelecido pelo Decreto nº 1.946/1996, e a promulgação da Lei nº 11.326/2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Assim, neste trabalho, é valorizada a compreensão de que os quilombolas de Jacarequara são agricultores familiares, como preconiza Wanderley (2003), ao apontar que agricultor familiar é um ator social do mundo moderno, que não pode ser reduzido à análise de decomposição do campesinato. São sujeitos históricos intimamente relacionados e influenciados pelos contextos sociais em que estão inseridos e a condição de agricultores familiares os coloca em um processo de produção e reprodução da vida, que é fundamental para a sobrevivência de comunidades quilombolas.

1.2 Caminhos e procedimentos metodológicos

1.2.1 Área de estudo

O estudo se concentrou no quilombo Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, na mesorregião Nordeste Paraense, dividida em cinco microrregiões: Bragantina, Cametá, Salgado, Guamá e Tomé-Açu, agregando 49 municípios. A cidade luziense também faz limite com os municípios de Bragança, Viseu, Nova Esperança do Piriá, Garrafão do Norte, Capitão Poço, Ourém, Tracuateua e Capanema.

Santa Luzia tem sua origem relacionada à abertura da Rodovia Federal BR-316, a Pará-Maranhão e, em um dos seus picos demarcatórios, instalou-se o povoado inicial. O município

foi criado em 1992, a partir do desmembramento dos municípios de Ourém, Bragança e Viseu. Seu território é essencialmente rural, com pontuais localidades urbanizadas. De acordo com o último censo do IBGE (2022), o município tem uma população de 20.370 pessoas, em uma área de 1.346,502 km², dos quais apenas 6,08 km² são classificados como áreas urbanizadas, com IDH de 0,546. A principal atividade econômica é a agricultura, praticada em estabelecimento familiares.

No Nordeste Paraense, a região circunvizinha à Santa Luzia do Pará apresenta um contingente significativo de quilombos que possuem certidões e títulos de propriedade. No município de Santa Luzia do Pará, seis comunidades quilombolas compõem a área territorial municipal, com quatro delas já tituladas e outras duas em processo de titulação (IBGE, 2022). Esses territórios quilombolas estão situadas próximos aos principais rios da região. Os quilombos do Tipitinga e Três Voltas se localizam próximos aos Rios Caeté e Curi, enquanto os quilombos do Jacarequara e Muruteuazinho estão situados às margens do Rio Guamá. Além disso, o quilombo do Pau d'Arco se encontra próximo à comunidade do Muruteuazinho, às margens do igarapé Pau d'Arco, e o quilombo de Pimenteiras se encontra a uma distância maior dos grandes cursos d'água da região (Farias, 2017; Aviz, 2022).

De acordo com as pesquisas de Alves (2017) e Aviz (2022), a situação fundiária das comunidades quilombolas é a seguinte: o processo de reconhecimento de domínio do território da comunidade do Pau d'Arco está em tramitação no Instituto de Terras do Pará (Iterpa) desde 2007; no caso da comunidade de Pimenteiras, o status do processo no Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), aberto em 2005, aguarda as etapas posteriores à certificação e ao laudo antropológico desde 2007. Já as demais comunidades possuem o domínio do território reconhecido, suas terras tituladas e demarcadas pelos órgãos competentes.

Durante minhas visitas aos quilombos no Nordeste Paraense, no âmbito do Projeto Farinhas Alimentícias para a Inclusão Socioprodutiva da Agricultura Familiar Paraense¹, participei de experiências, atividades e conversas. Durante essas interações, obtive informações cruciais para a escolha do local, tema e desenvolvimento da pesquisa. Identifiquei uma lacuna nos estudos sobre memória e produção, preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, o que se relaciona diretamente com o contexto do projeto, no qual o quilombo é um fornecedor de alimentos. Essa carência de conhecimento motivou minha escolha de realizar

¹ O projeto tem como objetivo principal o processamento de farinhas mistas e é uma parceria entre a Rede Bragantina e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Amazônia Oriental e a Universidade Federal do Pará (UFPA). O projeto foi instaurado em 01/08/2021 e tem previsão de conclusão em 31/07/2025.

a pesquisa nessa comunidade quilombola. Acredito que investigar a relação entre memória e alimentação não apenas ampliará nosso entendimento, também proporcionará *insights* valiosos para fortalecer futuros estudos sobre o tema.

A literatura apresenta registros que mostram que Jacarequara é um nome associado aos indígenas Tembé. De origem tupi, traz a junção de *îakaré* (jacaré) e *kuaray* (quarar, branquear expondo ao sol) devido à abundância de jacarés na região no rio Guamá (Almeida, 2013; Farias, 2017; Job, 2013). O quilombo localiza-se às margens do rio Guamá, a 45 minutos do núcleo urbano do município de Santa Luzia do Pará. Essa comunidade ocupa uma área de 1.236,9910 ha e é constituída por aproximadamente 273 pessoas agrupadas em cerca de 70 famílias.

Estudos indicam que o quilombo se situava no município de Ourém até a criação do município de Santa Luzia do Pará em 1992. Também sugerem que a origem data do período da escravidão negra na Amazônia (Almeida; Silva, 2018; Castro, 2006). O processo de reconhecimento territorial iniciou no ano de 2006 e a comunidade foi reconhecida como remanescente quilombola em 13 de maio de 2008. O Cedenpa teve um papel central. O título é de domínio coletivo definitivo em nome da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS). Aviz (2022) mostrou que os comunitários explicaram que algumas áreas demarcadas não foram indenizadas pelo Estado, o que resultou em “ilhas de propriedade particular” na área de uso comum, mas este fato não é motivador de conflitos (Aviz, 2022, p. 56).

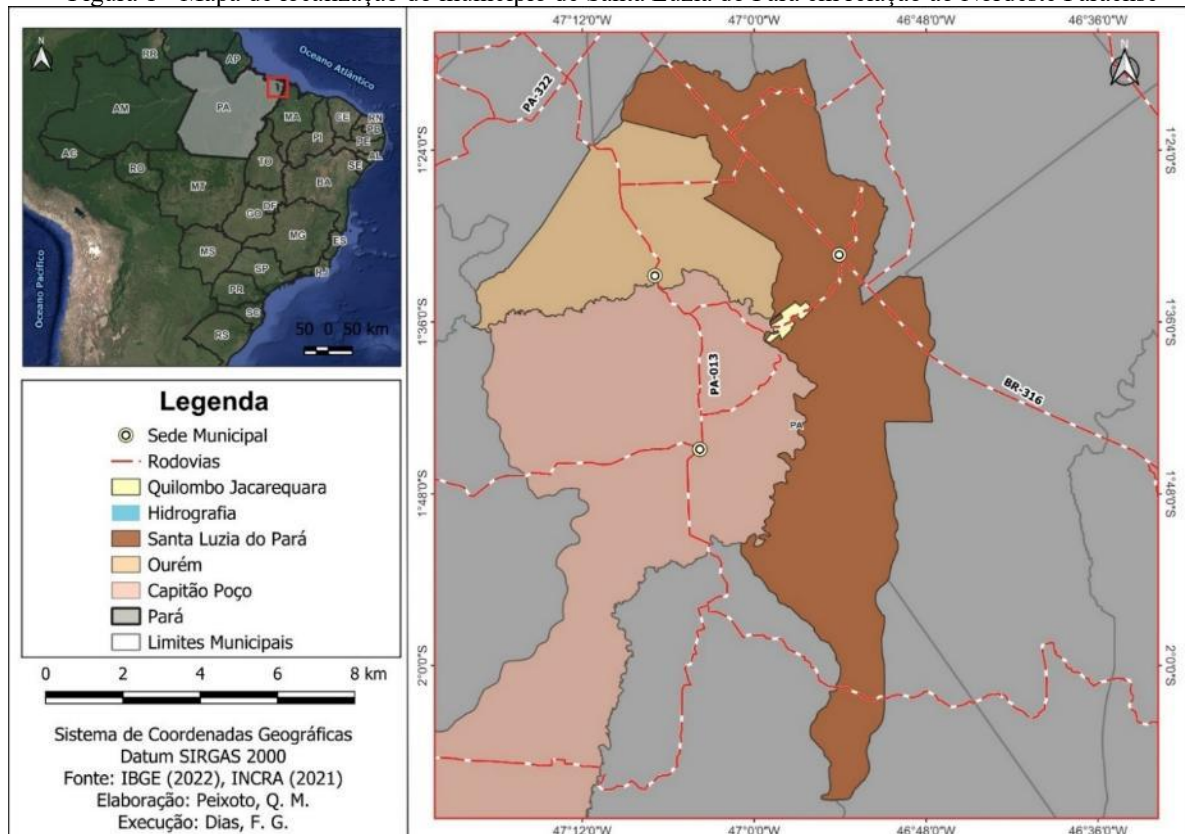
Entretanto, em minhas observações em campo, percebi que a relação entre as famílias que ainda não foram indenizadas e as que optaram pelo título coletivo é tensa. Existem relatos de muitos quilombolas que afirmam que têm medo e, inclusive, são impedidos de acessar áreas que antes eram comuns e utilizadas para produção de alimentos no quilombo. Existe ainda a relação de trabalho entre quilombolas e fazendeiros em diversas atividades como roçagem, ferragem de animais, arrendamento de terras para plantio de açaí, plantio e colheita de pimenta do reino e ainda mulheres que trabalham nas fazendas como cozinheiras. Isso revela uma situação complexa de dependência entre pessoas do quilombo e fazendeiros responsáveis por pressões sobre o território.

A base alimentar das famílias quilombolas desse território é marcada por produtos das roças, dos quintais, do extrativismo de açaí, da pesca, da caça e da produção de farinha de mandioca, além da criação de pequenos animais, como patos, galinhas e perus (Ferreira-Alvez; Santos-Fita, 2023; Silva, 2022; Silva; Almeida, 2018).

As principais formas de acessá-lo acontecem por ramais de piçarra, estrada vicinal com 15,5 km de extensão a partir da sede municipal até o centro do povoado ou pelo rio. No período

de seca, a trafegabilidade é razoável, mas no inverno se torna difícil por conta dos riscos de derrapagem, que é a principal causa de acidentes nesta via. A outra maneira de chegar em Jacarequara é a partir dos municípios de Ourém ou de Capitão Poço, que ficam a 20 km e 34 km, respectivamente (Figura 1).

Figura 1 - Mapa de localização do município de Santa Luzia do Pará em relação ao Nordeste Paraense



Fonte: Elaboração da autora (2025).

O trecho final da travessia do rio Guamá para a comunidade atualmente é feito por uma pequena balsa doada pela prefeitura de Santa Luzia do Pará. Existe ainda outra via fluvial, com uma embarcação, geralmente uma “rabeta”, a partir de comunidades próximas como Muruteuazinho e Narcisa, ambos quilombos que se localizam em Santa Luzia do Pará e Capitão Poço.

Ao deixar para trás o centro urbano de Santa Luzia em direção ao quilombo de Jacarequara, mergulho em um caminho marcado por cercamentos de fazendas que se desdobram diante de mim. O verde das pastagens se estende até onde os olhos alcançam, pontuado pelos rebanhos de gado. A imagem a seguir, resultou de minha tentativa de registrar e dar mais visibilidade ao que talvez minhas palavras não consigam descrever.

Figura 2 - Caminho que leva ao quilombo e os cercamentos das fazendas que pressionam o território



Fonte: Peixoto (2023).

À medida que avanço, percebo os açudes que pontuam o terreno, e não pude ignorar os vestígios silenciosos de um rio que já foi vital, mas que agora jaz seco, uma testemunha muda do desmatamento implacável perpetrado pelos fazendeiros. Através das lembranças compartilhadas pelos moradores, pude vislumbrar um passado em que as famílias quilombolas utilizavam esse rio como uma via vital para a prática da pesca tradicional. Um quilombola lembrou sobre significado e a importância desse rio.

Eu me lembro muito bem por que tinha um rio que nem existe mais, já até secou esse ano, ele era um rio grande e fundo e hoje já nem existe mais. Então tudo isso a gente vai pensando, eu mesmo estou até com medo do que vai acontecer, do que tá caminhando para nós no futuro (M.N.S, 39 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Para além de um relato, opera ao mesmo tempo como uma denúncia e informa ideais, um tempo em que era possível se viver bem neste território sem as preocupações do presente. Os moradores recordaram que os deslocamentos no passado, também eram feitos pelos igarapés e pelo rio Guamá tanto para Ourém quanto para Santa Luzia do Pará por meio de canoas ou “cascos” (truncos de árvores grandes esculpidos ou talhados em formato de canoa). Outra quilombola lembrou: “A gente ia de canoa pra Ourém, fazer uma consulta. Ou ia por aqui por um lugar, um igarapé que chamam cabeça de porco e por um caminhozinho que nesse tempo não tinha estrada né? Nesse tempo, quando precisava levar algum papel para o 47 eu ia de cavalo, mana” (M.C.S, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Deslocavam-se também por um caminho estreito entre a mata, que posteriormente foi transformado na atual estrada para o centro urbano, hoje representado pelo município de Santa Luzia do Pará. A construção da estrada que liga Jacarequara até Santa Luzia hoje foi relacionada ao período em que existia uma olaria, na fazenda *Boa Esperança*, do Sabá Pastrana:

Tinha só um caminhozinho a gente ia de pés ou quando tinha, no lombo do cavalo. Aí já depois que teve uma olaria aqui, quem morava aí era o Sabá Pastrana aí ele foi quem abriu a estrada que era para levar tijolo, essa estrada aqui ela tem pouco tempo, essa que vai aí para o 47. Aí ele foi se embora e vendeu, agora já quem comprou aí é Lucena, né? (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Em uma conversa aberta, a entrevistada recordou do período da construção dessa via de acesso terrestre e mostrou um copo em alumínio, gravado com as iniciais “Reis”, com data de 10/02/1987. Segundo ela, o copo foi um presente por Sabá Pastrana na época em que foram comprados os maquinários que abriram a estrada. Essa data, portanto, pode ser o período aproximado da construção da estrada.

1.2.2 Caracterização da pesquisa

A pesquisa teve uma abordagem predominantemente qualitativa, que, segundo Brumer *et al.* (2008), examina de forma aprofundada a extensão do fenômeno e o contexto em que está inserido. Assim, ela é importante para explorar perspectivas, motivações e contextos sociais subjacentes, por permitir uma compreensão mais profunda do tema estudado. Portanto, ela oportuniza um diálogo aprofundado na relação com o interlocutor, condição essencial sem a qual esta pesquisa não seria possível, já que se objetiva que atores sociais expressem suas memórias sobre produção, preparo e consumo alimentar no quilombo.

A revisão de literatura ocorreu em *sites* acadêmicos da *internet*, tais como Portal de Periódicos da Capes, Google Acadêmico, Scielo, e em relatórios oficiais sobre os temas centrais, quais sejam: memória, coletiva, produção e consumo de alimentos e quilombos na Amazônia. Além disso, recorri a fontes estatísticas no site do IBGE, no qual levantei informações sobre os aspectos socioeconômicos do Nordeste paraense, Santa Luzia do Pará e do quilombo Jacarequara.

Destaco que o uso da literatura foi um dos caminhos percorridos para a construção da revisão bibliográfica e para a realização da pesquisa com base no que observei no campo. Assim, utilizei o suporte teórico sobre o conceito de memória coletiva, de Maurice Halbwachs (2006), para analisar a memória coletiva sobre o preparo e o consumo, por meio de aspectos como: àqueles alimentos preparados para as refeições do dia a dia, para levar aos roçados, às

festividades e como, onde e em quais contextos isso acontecia. Isso incluiu registrar como quais alimentos consumidos eram e são provenientes do roçado, do extrativismo vegetal e animal, como as pessoas gostavam e gostam de consumi-los em Jacarequara, levando-se em conta o local, os contextos associados a esse consumo e os significados simbólicos no passado do quilombo.

Para o entendimento das questões que envolvem a alimentação busquei apoio em clássicos da antropologia da alimentação como Lévi-Strauss (1991), os conhecimentos teóricos de Woortmann (1985), Contreras e Garcia (2021), Jean-Pierre Poulain (2013) e Fischler (1990), que versam sobre a antropologia da alimentação e transformação dos alimentos em comida. Mas também me apropriei de literaturas mais recentes como os estudos de Renata Menasche (2022) e Maciel (2005), onde pude compreender melhor a caracterização de comidas tradicionais, os aspectos culturais de grupos sociais e os marcadores identitários utilizados para reivindicar a identidade de um grupo.

Para que tratar da produção, preparo e consumo de alimentos em quilombos, especialmente em Jacarequara, utilizei estudos de Ferreira-Alves e Santos-Fita (2024), Mota, Felicien, Peixoto e Ghirardi (2024), Ferreira-Alves e Santos-Fita (2023), Aviz (2022), Leão (2020), Figueiredo e Barros (2016), Nascimento e Barros (2019), Nascimento (2020), Barros (2017), Figueiredo e Barros (2015) e Nascimento e Guerra (2014).

No que se refere aos dados primários, foram obtidos por meio de pesquisa de campo. De acordo com Brumer *et al.* (2008, p. 138), dados primários “[...] são aqueles construídos pelo próprio pesquisador no seu trabalho de investigação” a partir do uso de diferentes procedimentos como observações e entrevistas. Nesse sentido, durante o trabalho de campo, percorri diferentes espaços da comunidade quilombola Jacarequara, situada em Santa Luzia do Pará, no Nordeste paraense. Caminhei pelos igarapés e pelos acessos ao rio Guamá, onde conversei com os moradores sobre as memórias de suas relações e práticas cotidianas vividas nesses lugares no passado.

A beira do rio Guamá tornou-se um ponto central de escuta e observação. Ali realizei entrevistas com as pessoas, muitas vezes enquanto elas desenvolviam suas atividades do cotidiano, como a produção e o preparo de peixes, a lavagem de roupas e louças, ou em momentos de lazer. Era nesse ambiente que eu me sentava para escrever e registrar as memórias compartilhadas.

Também participei de reuniões da associação de moradores da comunidade e percorri locais significativos, como a igreja, o barracão de São Brás, o espaço da antiga escola

“Casulo”, o antigo prédio da escola São Lucas e a nova escola, compondo assim um mapeamento das memórias e das transformações vividas no território.

Além disso, realizei trajetos longos até os roçados das famílias, para acompanhar suas atividades de trabalho no campo. Essas “andanças” oportunizaram momentos fundamentais, pois, ao longo do caminho, os moradores compartilhavam seus saberes e memórias sobre “o caminho da roça” de outros tempos, a produção de alimentos e os locais onde viveram anteriormente — próximos às antigas casas de farinha ou áreas de cultivo.

Visitei ainda áreas de extrativismo, matas utilizadas para a caça pelas famílias e, em algumas ocasiões, atravessei fazendas que, segundo os relatos, correspondiam a espaços anteriormente utilizados para a extração de frutas e outros recursos naturais.

Os domicílios e os lugares onde fui acolhida também se mostraram fundamentais para a escuta das memórias. Nas visitas às famílias, fui recebida por mães e avós que me mostraram seus quintais, compartilharam modos de produção e narraram como se davam as atividades de trabalho no passado. Esses espaços revelaram-se privilegiados para o acesso às memórias sobre as cozinhas, os utensílios, os modos de preparo e o consumo dos alimentos.

1.2.3 Estudo de caso

A pesquisa aconteceu por meio de um estudo de caso que, para Becker (1994), permite uma maior compreensão de fenômenos sociais por priorizar uma análise aprofundada de um caso, podendo ser de um indivíduo, comunidade ou organização, como, por exemplo, o estudo de uma determinada pessoa, família ou comunidade, com a finalidade de analisar aspectos variados de sua vivência.

Goldenberg (2004) e Becker (1994) consideram o estudo de caso como uma análise mais completa que entende a unidade social a ser estudada como um todo. Esse método pode lidar com uma grande variedade de situações que o campo pode trazer. Assim, para o desenvolvimento da pesquisa, considerei o quilombo como um caso, visando investigar e analisar as memórias trazidas pelos quilombolas para assim compreender aspectos da produção, da preparação e do consumo de alimentos nesse local no passado. Por se tratar de um estudo de caso, para o levantamento desses dados utilizei entrevistas e observações, pois esses procedimentos metodológicos são apontados por Becker (1994) como essenciais. Além disso utilizei a dinâmica de grupo focal como forma de complementar os procedimentos.

Importa dizer que esta pesquisa não é uma etnografia, embora tenha me inspirado na escrita etnográfica seguindo a premissa de Peirano (1995). A reflexão da autora aponta que não existem modelos a serem seguidos para ensinar a fazer pesquisa etnográfica e que, no

máximo, existem algumas coisas comuns, como as rotinas vividas em campo, o dia a dia do pesquisador, os processos sócio-históricos e outras situações imprevisíveis, mesmo que se utilize o enfoque etnográfico como metodologia de imersão à realidade local. Ou seja, meu uso foi para entender, na perspectiva dos quilombolas e de suas memórias, como eles percebiam a produção e preparo e consumo alimentar no passado.

1.2.4 Dos procedimentos utilizados em campo para levantamento de dados

Como parte da construção de dados, a pesquisa de campo implicou em minha imersão no quilombo Jacarequara por 45 dias entre os anos de 2023 e 2024 onde tive a oportunidade de ficar hospedada na casa de duas famílias quilombolas. Nesse período, realizei entrevistas (abertas e com questionários) com diversas famílias. Elas foram feitas em paralelo com a análise das memórias obtidas por meio dos relatos orais sobre os usos dos alimentos no passado.

Realizei 15 entrevistas abertas com pessoas idosas e 59 entrevistas por meio de questionários com questões semiestruturadas a partir de um recorte de gênero e geração, tanto com homens quanto com mulheres de diferentes idades para a obtenção dados sobre os entrevistados (idade, gênero composição familiar, além de memórias sobre as atividades produtivas nos roçados, no extrativismo, preparo e consumo de alimentos no passado). Realizei as entrevistas com interesses em falar sobre a produção, preparo e consumo de alimentos, bem como, sobre a história do quilombo, os processos históricos, como a emancipação e titulação do território quilombola Jacarequara, a chegada da energia elétrica e a abertura da estrada, sempre buscando as memórias que foram trazidas por meio da oralidade.

Na utilização das entrevistas privilegiei a oralidade, a sonoridade das palavras e isso potencializou minha pesquisa porque me deu acesso a pluralidade de formas de expressão das memórias quilombolas, assim como, inúmeras perspectivas de um passado em comum. Ao mesmo tempo a ênfase na valorização da tradição oral, facilitou o contato com essa comunidade, já que esses aspectos constituem não só o cotidiano, mas a história e a memória das pessoas que vivem no quilombo Jacarequara.

Para registrar as memórias relativas à produção, ao preparo e ao consumo de alimentos, e a sua importância para as famílias quilombolas, foram realizadas entrevistas não diretivas como procedimento central nesta pesquisa. As entrevistas foram conduzidas com perguntas abertas, por meio das quais registrei as lembranças das pessoas acerca da produção, preparo e consumo de alimentos. Por meio desse procedimento, foi possível conceder maior liberdade aos entrevistados, isso permitiu que se expressassem livremente. Nesse contexto, Michelat (1987) observa que:

[...] entende-se que a entrevista não diretiva permite melhor do que outros métodos a emergência deste conteúdo socioafetivo. [...] tem o objetivo de provocar as produções verbais dos indivíduos de tal modo que elas possam constituir outras tantas informações simbólicas (Michelat, 1987, p. 94-195).

Com o objetivo de caracterizar a produção, a preparação, e o consumo alimentar, bem como, a participação e em quais ocasiões isso acontecia, organizei as entrevistas não diretivas em tópicos, a fim de obter um roteiro com um conjunto de questões que versaram sobre temas que permitiram minha compreensão sobre as dinâmicas de produção, preparo e consumo alimentar em diversos contextos no quilombo como, por exemplo, as trocas alimentares entre vizinhos, os alimentos utilizados e consumidos nas festividades, em datas comemorativas, em aniversários, dentre outros. Assim, aprofundi as especificidades observadas no campo.

As conversas informais também foram muito importantes durante minhas atividades de campo. Elas oportunizaram que meus interlocutores falassem livremente sobre os assuntos que nortearam o tema desta pesquisa, de modo que meu diálogo com os quilombolas permanecesse concentrado nas memórias desses atores e de suas famílias sobre o quilombo no passado.

Para além das entrevistas semiestruturadas, parte da construção de dados em Jacarequara, utilizei a metodologia de observação participante, em reuniões na associação de moradores de Jacarequara, em conversas e debates que envolvam a alimentação no quilombo, visitas aos roçados das famílias, o acompanhamento de situações de pesca, os preparos das refeições tanto no dia a dia como para dia de produção na roça, dia de reunião e confraternização na associação de moradores do quilombo quanto em festejos de aniversários. Essas observações foram importantíssimas para a compreensão a partir de uma perspectiva mais ampla sobre a produção, preparo e consumo e alimentos na comunidade. Isso me permitiu acessar as memórias sobre a produção, onde eram os roçados, quem participava do trabalho e sobre como acontecia o preparo e o consumo de alimentos no quilombo no passado.

Em pesquisas sobre quilombos, a observação participante desempenha um papel fundamental porque permite apreender dinâmicas culturais da comunidade e compreender suas formas de vida. Além disso, possibilita a construção de relacionamentos de confiança com os moradores da comunidade, o que é essencial para obter informações confiáveis (Oliveira, 2000), e para que os participantes não se sintam como meros informantes no processo de construção do trabalho. Por isso, utilizei constantemente esse procedimento durante a pesquisa de campo, pois, além de me proporcionar maior contato e acesso às dinâmicas de produção nas roças, nos quintais, na floresta e nos rios, ele me auxiliou na compreensão das atividades

internas dos estabelecimentos familiares, como o preparo e o consumo dos alimentos no cotidiano da família.

Assim, para que ocorresse uma observação apropriadamente direcionada, treinar o olhar foi essencial para conseguir captar as mínimas mudanças nas expressões das pessoas e nos silêncios, que são recorrentes, seja durante as entrevistas ou no próprio convívio com os entrevistados. Contudo, as observações não ficaram restritas ao ambiente familiar ou nos contextos das entrevistas. Participei de reuniões da associação e as conversas, no campo de futebol, durante a lavagem de roupa e louça e “o aviar” do peixe na beira do rio Guamá, também foram ricos espaços de escuta e observação. Nesses espaços, foi possível observar as sociabilidades, que envolveram a contação de histórias sobre o passado, de quais alimentos as pessoas falavam e consumiam nesse local, como e em quais ocasiões. Isso ajudou na escrita da dissertação, pois considerando o tema da pesquisa, tudo isso foi considerado na observação e no exercício de escuta.

Também utilizei a dinâmica de grupo focal para complementar os procedimentos de levantamento de dados. De acordo com Trad (2009), é uma técnica amplamente utilizada em pesquisas sociais para levantamento de dados qualitativos que tenham por finalidade compreender melhor as perspectivas e experiências das pessoas sobre um determinado tema. Assim, a dinâmica foi realizada no dia 24/07/2024, com 10 pessoas de diferentes gêneros e gerações, todos interessados na história do Quilombo Jacarequara. Entre elas, quatro eram as mais idosas que sabiam a história do quilombo. Durante o encontro, registrei memórias sobre a origem do território, os primeiros moradores, a espacialidade antiga e as atividades produtivas relacionadas à agricultura e ao extrativismo animal e vegetal.

A temática do grupo focal foi a conformação do território no passado, da produção do preparo e do consumo de alimentos. Com essa atividade, os participantes mais idosos, em conexão com os mais jovens, compartilharam suas memórias e relataram: quem foram os primeiros moradores; o tamanho do território no passado; as áreas de cultivo; a produção e onde ficavam os espaços de roças e o que produziam; como era a alimentação; as moradias; como era realizado o preparo e o consumo de caça do mato e pesca; a primeira escola; a chegada da energia elétrica; a primeira e a segunda associação de moradores; e, os processos históricos, como a titulação do quilombo. Nessa atividade, os quilombolas ajudaram na elaboração de uma linha do tempo por meio de desenhos com canetas coloridas e em cartaz para dimensionar espaços importantes no quilombo como a igreja, a escola e a casa de farinha coletiva.

Para me auxiliar no procedimento de registros, utilizei o suporte do celular com gravador de voz, diário de campo para anotação de situações de interesse e relevância para o estudo,

como gestos, silêncios, posturas rígidas ou mais flexíveis relacionadas à presença de algumas pessoas ou em relação ao conteúdo das perguntas. Eles foram fundamentais, uma vez que serviram para registrar observações, questionamentos e discursos durante a vivência no território. Também utilizei equipamento eletrônico para registros fotográficos. O uso da fotografia também foi uma maneira de registrar quando, onde e quem participa da produção, da preparação e do consumo dos alimentos em Jacarequara, pois a valorização de imagens enriquece a escrita de cunho etnográfico.

1.2.5 Sistematização e análise de dados

Após a realização dos trabalhos de campo da pesquisa, sistematizei e interpretei os dados e as informações obtidas nas observações, entrevistas, conversas informais e no grupo (cada entrevista), segundo orienta Michelat (1987). As principais conexões identificadas foram mapeadas de acordo com os objetivos estabelecidos, observando-se que os entrevistados foram codificados para preservar o anonimato.

Organizei os diferentes conteúdos em grandes temas e os interpretei à luz dos conceitos de memória coletiva, alimento e comida. Os procedimentos que adotei compreenderam: a) organização dos dados provenientes das entrevistas semiestruturadas; b) transcrição das entrevistas gravadas e sistematização; c) organização de planilhas e quadros abordando temas relevantes ao escopo do estudo; e d) análise dos dados. Estabeleci uma conexão entre as informações obtidas junto aos quilombolas e as observações que foram feitas em campo com a literatura pertinente. Esse procedimento embasou a redação da dissertação.

Nesse sentido, adotei os princípios propostos por Oliveira (2000), os quais consistem no “olhar, ouvir e escrever”. Essas diretrizes foram importantes, considerando o processo de observar e entender o contexto no qual o estudo estava inserido, uma vez que o olhar e o ouvir são funções imprescindíveis na pesquisa empírica e que refletem no processo da escrita e sua interpretação. Segundo o autor, é durante o processo de escrita que ocorre a integração dos dados para a interpretação e construção do texto “[...] o pesquisador, munido de suas observações devidamente organizadas, dá início ao processo de textualização [...] em simultâneo ao processo de produção do conhecimento” (Oliveira, 2000, p. 32).

1.2.6 Sobre o acesso ao conhecimento tradicional

As atividades da pesquisa implicam dinâmicas que acessam o conhecimento tradicional e, portanto, respeitaram os procedimentos éticos exigidos para que sejam realizadas. Nesse sentido, realizou-se o registro no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do

Conhecimento Tradicional Associado (SisGen). O processo de registro no SisGen inclui apresentação do Termo de Anuência Prévia (TAP) à comunidade e suas lideranças, bem como apresentação do projeto de pesquisa e autorização de acesso ao conhecimento tradicional associado à biodiversidade considerado um patrimônio imaterial para que assim sejam realizadas as atividades inerentes à pesquisa.

Por fim, observo que a forma de registro adotada foi a de transcrever as palavras da maneira com que foram proferidas, orientando-me pelo som enunciado e não pelas regras de concordância e regência verbal. Essa escolha metodológica está fundamentada no entendimento de que a fala quilombola carrega marcadores linguísticos próprios, ligados a ancestralidades diversas, historicamente desvalorizadas por estruturas de poder coloniais e racistas (Gonzalez, 2020, p. 32). Como observa Lisbôa (2022), a partir de pesquisa junto a indígenas Gavião no Pará, a universidade, assim como a escola, opera como linha de força do dispositivo colonial, reproduzindo formas diversas de “racismo linguístico”.

Com isso, tal discussão trata-se dos sentidos coloniais em torno do racismo como efeitos construídos de poder/subordinação linguística, que pode se efetivar: (1) no discurso de Brasil como país monolíngue com o português; (2) no glotocídio que eliminou e continua eliminando línguas originárias e africanas; (3) na exigência da língua portuguesa na norma “cultura” como forma exclusiva de circulação em espaços físicos, simbólicos e culturais de poder; (4) e na perpetuação de termos, palavras, expressões, que produzem sentidos de inferiorização a povos radicalizados (Lisbôa, 2022, p. 195).

Assim, manter as falas em sua forma original neste trabalho é uma escolha ética e política, que reconhece e valoriza os saberes, formas de expressão e resistências presentes na linguagem dos sujeitos quilombolas. Ressalto, ainda, que nesta pesquisa resguardei a identidade de todos os envolvidos, a pedido de muitos, pois, na maioria das vezes, os entrevistados apresentaram resistência ou desconforto com a gravação das falas, com assuntos delicados como as pressões que o território sofre por fazendeiros etc. Como o meu objetivo nesta pesquisa era de que os interlocutores ficassem à vontade e livres para falar, esse compromisso foi assumido. Para preservação da privacidade, a minimização de riscos, desconfortos, a busca de benefícios, a não discriminação e a proteção do grupo utilizaremos o Termo de Consentimento Livre, Prévio e Esclarecido (apêndice B).

2 JACAREQUARA NO TEMPO DOS AVÓS

2.1 “Meu avô falava que isso era do tempo da escravidão”

Neste capítulo, apresento aspectos sobre o modo de vida no quilombo Jacarequara segundo as narrativas e memórias compartilhadas pelos moradores da comunidade. Ao examinar as lembranças sobre a espacialidade do quilombo, mostro como as moradias, roças e locais de extrativismo estavam organizados no tempo dos avós. Registro também as lembranças sobre as primeiras famílias, acontecimentos históricos e como o cotidiano da comunidade era estruturado em torno da produção de alimentos na roça e nos quintais, além do extrativismo animal e vegetal. Por último, apresento um panorama atual sobre o quilombo no que se refere as mudanças na espacialidade e na produção de alimentos nas roças e no extrativismo.

2.1.1 Nogueira e Barros: as primeiras famílias e fatos históricos

No quilombo de Jacarequara, existem pessoas cujas lembranças estão interligadas a um passado e as suas narrativas remontam ao tempo em que os avós lhes contavam sobre o início do quilombo. A memória coletiva evidenciou que os antepassados dos quilombolas já viviam na região antes do município de Ourém existir: “Porque antigamente o nosso município não era Santa Luzia, era Ourém, pra cá, depois do rio. Tá com uns vinte anos que mudou, Jacarequara é mais velho que Ourém, mais velho que Santa Luzia, só não faz aumentar” (M.P.S. 24 anos, agricultora, quilombo de Jacarequara). Esse elo, que liga o passado ao presente, permite que a comunidade registre, por meio da oralidade, a sua histórica presença nessa região. As memórias sobre a configuração espacial da comunidade no passado foram transmitidas oralmente a partir das narrativas partilhadas pelos antepassados que revelavam como eram os limites do território.

É uma comunidade que ela é muito velha, antiga, historicamente. Uns dizem que moradores daqui conheceram Ourém ainda não emancipada e moravam em Jacarequara, já existia, né? Muito mais antiga de que várias outras comunidades daqui no nosso município, né? Que são maiores, mas que a nossa comunidade antes já existia, mesmo pequena, né? (M.V., 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Segundo as lembranças, o quilombo Jacarequara começava onde hoje corre o igarapé "Cabeça de Porco", situado na estrada que liga essa comunidade ao centro urbano de Santa Luzia do Pará. Esse igarapé fica a seis km do centro da comunidade. A área também tinha como limites o igarapé Jacarequara, o rio Guamá e as comunidades lembradas como Sampaio e Pau D'Arco, segundo relatou uma entrevistada: “a minha mãe e minha vó contavam um igarapé que

chamam de Jacarequara, tudo é pedaço daqui” (M.M., 26 anos, agricultora, quilombo de Jacarequara). Outro interlocutor, ao recordar sua infância na comunidade, explicou que:

O limite aqui por exemplo era o igarapé cabeça de porco, era o rio Guamá, que era a frente dos terrenos e outra comunidade que tinha aqui né? O Sampaio. Eram pessoas daqui famílias daqui que criaram uma comunidade lá, só de família. Aí limite ali com a fazenda boa esperança e o outro com o César Mendes. São dois mil metros de frente. São seis mil metros de fundo. É isso que chama uma leva, né? (M.R.B., 57 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

As narrativas sobre as primeiras famílias que chegaram ao território de Jacarequara, sobretudo dos mais idosos, conectam essa comunidade a um passado marcado por deslocamento e resistência, pois segundo eles, as primeiras pessoas a chegaram a esse território vieram “refugiados”. O termo que destaquei foi bastante utilizado pelos mais idosos quando explicavam que as pessoas das gerações de seus avós fugiram da condição de escravizados e chegaram ao local que hoje corresponde à Jacarequara. Uma idosa lembrou: “a minha mãe e minha vó contavam que quando eles vieram para cá, isto aqui tudo era mata, eles não iam caçar assim no mato, era tudo pela beira do rio, aí foram tirando, tirando pedaço de terra, aí ficou Jacarequara” (M.C.S., 85, anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

As famílias Nogueira e Marinho Barros são frequentemente lembradas como as primeiras famílias de Jacarequara, o que reforça o elo entre o passado de resistência e o presente de pertencimento a famílias fundadoras do território. Entretanto, as dificuldades e as memórias espaçadas dos mais idosos não permitiram que recordassem com muitos detalhes de pessoas e nomes, apenas os que os avós ou pais lhe contavam sobre seus antepassados.

Filho (2021) ao estudar memórias, narrativas e identidade negra na contemporaneidade no quilombo Sambaquim, no município de Cupira, no agreste pernambucano, mostra que a memória de uma pessoa é seletiva, falha e com o avanço da idade pode dificultar ou interferir nas suas lembranças. Percebi que isso aconteceu nas entrevistas, pois alguns lapsos surgiram e perguntas ficaram sem respostas, principalmente sobre datas ou períodos importantes no passado. Embora muitas lembranças ainda estejam presentes, inclusive, nas falas de pessoas mais novas que também remetem às lembranças do “tempo dos avós” para marcar um tempo em suas lembranças.

Eu sempre converso ou tento conversar com a minha avó, meus tios mais idosos sobre esse tempo dos nossos antepassados e lembro que muitas vezes eles falaram que no tempo dos avós deles que a nossa comunidade nasceu e foi formada por pessoas que foram escravizadas. Que eles conseguiram fugir e vinham beirando aí pelo rio escondidos e chegaram por aqui e foram formando outras famílias. Um tempo muito difícil mesmo de sobrevivência (A.B.C.P., 23 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

A memória familiar do processo de escravização é a que mais se destaca nas narrativas sobre o início e os primeiros habitantes. Essas lembranças foram elaboradas em virtude das relações tecidas no tempo presente, como em todo trabalho de produção de memória coletiva. Assim, identifiquei que os nomes mais citados como descendentes direto dos primeiros moradores foram: Ernesto ou “nego Branco” – lembrado inclusive pelo cabelo de cor vermelho –, Domingos Nogueira, Afonso Nogueira, Natália, Filomena, Maria Gregória Nogueira, Zozilina Nogueira, José Nogueira e Domingos Miltinho Nogueira, Manoel Nogueira, Antônio Miltinho Nogueira, Raimunda Nogueira, Vó Bioca, Vó Cândida, Bonifácia Nonata (M.T.B., 84 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Uma das moradoras, que pertence à família Barros, explicou: “Ernesto era meu bisavô. A nossa avó era a finada Natália, era mãe do meu pai, aí ela formou a Filomena, aí formou Marinho Barros, Antônio Barros Nogueira, já mudou, né? Tinha o Afonso, aí eu já não sei mais”. Outro interlocutor (pertencente à família Nogueira e importante liderança em Jacarequara) lembrou de alguns nomes também:

O que eu tenho como lembrança, que eu ouvia no tempo dos meus avós e meu pai contava, é que aqui o pessoal que veio aqui, eram, no início, veio refugiado, houve guerra, houve escravos, aqui já era quilombo, mas não tinham o conhecimento, né? A família Nogueira foi a primeira família. Tinha a vó Bioca, tinha a vó Cândida (R.N.S, 83 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

O termo “refugiado” remete às experiências de fuga e sobrevivência no contexto da escravidão que marcaram as origens do território quilombola. Entretanto, as pessoas mais idosas não lembram as razões da guerra, mas recordam que seus antepassados vieram “refugiados do senhor dos escravos” e tentaram buscar em suas lembranças alguns nomes. Uma agricultora de 85 anos explicou que:

Eu era criança, mas eu ouvi o meu pai, o meu avô falar que isso era do tempo da escravatura né? Isso tudo aqui era mata não tinha morador nenhum, aí chegou esse pega-pega, que andavam agarrando os outros para levar para a guerra, aí eles fugiram e agarraram pelo rio acima e colocavam num lugar pra fazer uma barraquinha e botavam um roçadinho, já plantava a sua manivinha. (A.A.R, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Manoel Aviz (2022) e Rozemberg Ribeiro de Almeida (2013) mostram que a origem do quilombo do Jacarequara pode estar relacionada com as fugas de escravos nas primeiras décadas do século XIX, porque os relatos dos moradores mais velhos remetem a partir da década de trinta do século XIX. Eles utilizam-se da expressão “pega-pega” para relacionar o movimento da cabanagem ao surgimento do Quilombo. Os autores explicam ainda que os cabanos utilizavam o rio, provocavam invasões às fazendas se apropriavam dos animais e

levavam os “pretos” para a “guerra”. Com o medo dos cabanos e a opressão de seus algozes, muitos escravizados fugiam para a mata e a partir daí constituíram pequenos povoados como forma de sobrevivência e resistência. Assim Jacarequara possivelmente se formou neste contexto, do encontro de pessoas em fuga das fazendas e daquelas que já se encontravam livres (pela fuga), “mas que fugiam para escapar do ‘pega-pega’” (Aviz, 2022; Almeida, 2013).

Grande parte das famílias moravam em seus “centros” ou “terrenos”, termos utilizados por moradores para definir a unidade de produção no passado, muitas vezes próximas ao rio Guamá. Um entrevistado lembrou que as moradias eram poucas e distantes umas das outras: “Começava lá na travessia e vinha subindo, era uma casinha aqui, outra acolá. Ninguém se via como é hoje assim” (R.N.S, 83 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). As casas eram de taipa, com quintais onde ficavam banheiros, barracões de armazenamento de utensílios de trabalho, as criações de animais e algumas árvores frutíferas.

Durante toda a minha vida, a minha infância nós não vivíamos dentro da vila, nós morávamos na nossa propriedade lá no centro, vivia bem isolado, digamos assim A gente tinha umas casinhas muito simples tudo de barro, casa de taipa normal assim que pra nós era normal né? Como é normal tem muitas comunidades que ainda moram assim né? Desse dessa forma, mas não tinha assim nenhum e digamos assim, tudo que fazia era fora da casa, lavava a louça fora da casa, lavava a roupa, né? Lá no rio, né? Não tinha nada de novidade, digamos assim fazer dentro da casa, né? (M.V, 42 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Também se deslocavam para onde é a comunidade somente na época do das festividades de Nossa Senhora do Livramento e São Brás, as quais ocorriam onde, atualmente, estão situados a igreja católica, a escola, o campo de futebol, o barracão da associação de moradores e a maioria das residências em Jacarequara.

É porque era assim, cada família morava no seu terreno, então tinha a comunidade Jacarequara, mas nem todo mundo morava aqui, nós morávamos no cabeça de porco e nós vinha pra cá mais quando era tempo de arraial, que a mamãe vinha pra batizar a gente, era uma vez por ano, então todo mundo se reunia na comunidade. Depois cada um voltava para o seu terreno, trabalhar fazer suas atividades (E.C.R., 25 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Assim como preconiza Maurice Halbwachs (2004) a memória coletiva é construída. O autor mostra que ela tem uma função importante em determinado grupo social, qual seja, a de promover laços de filiação com base no seu passado coletivo. Nesse sentido, a memória não é um fenômeno somente individual, mas também coletivo, um fenômeno do presente em sua relação com o passado.

Os quilombolas fizeram constantes comparações entre a área atualmente reconhecida e titulada e a espacialidade de Jacarequara no tempo dos avós. Por meio das lembranças

buscavam dimensionar e diferenciar o tamanho do quilombo no passado em relação ao presente. Suas palavras trouxeram à tona um tempo em que as áreas ao redor, hoje invadidas por fazendas, constituíam as terras tradicionalmente ocupadas pelas famílias quilombolas que, pressionadas pelos fazendeiros, migraram para onde é a comunidade atualmente: “Nossos antepassados foram enganados e trocaram as nossas terras a troco de nada” (E.P.B., 38 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). As lembranças sobre esse tema mostram que muitas pessoas foram enganadas e assediadas e trocaram terra por paneiros, instrumentos como enxadas, entre outras coisas.

Outros quilombolas também relataram a mesma situação, segundo suas narrativas seus antepassados foram enganados, como revelou uma entrevistada: “As pessoas de fora se aproveitavam da ingenuidade bondade das pessoas daqui e ofereciam coisas e objetos pessoais em troca de terra aqui” (A.B.C.P., 25 anos, agricultora, quilombo, Jacarequara). Outra quilombola, ao compartilhar sua longa experiência e conhecimento da história da comunidade e, portanto, uma testemunha viva desses eventos, lembrou que

Muita gente chegava e pedia, e a gente dava pedaço de terra e depois eles vendiam trocavam até por galinha, ferramenta, a troco de nada e agora nós estamos com isso só. E estamos lutando para continuar pelo menos com esse pedacinho que sobrou, porque eles cercaram tudo. E continuam entrando, quando pensa que não (M.P.B., 84 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A fazenda que os moradores, em Jacarequara, chamavam de “Boa Esperança” exemplifica a relação entre os fazendeiros e os quilombolas no passado. Embora as pessoas não consigam lembrar há quanto tempo ela existe, uma quilombola idosa recordou que os moradores antigos habitavam a área onde fica localizada a fazenda, que era de portugueses. Um dos donos citados foi José Fernandes, cuja família era de Ourém. Odete Pastrana foi citada como uma das proprietárias mais recentes e sua família possuía relações com as pessoas na comunidade e negociou essas terras com os atuais proprietários que não tiveram seus nomes lembrados: “Alguém daqui trocou essas terras com os Pastrana e deu nisso aí, começou mais invasão ainda maior porque os Pastrana foram vendendo, vendendo” (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Na Amazônia, estudos sobre memória e quilombos mostram que ela se configura como um mecanismo importante para visibilizar esses grupos que historicamente foram apagados no cenário agrário. De acordo com Cardoso *et al.* (2018, p. 150), em sua grande maioria, a história das centenas de comunidades quilombolas do Brasil não é escrita: “é, por meio das memórias

dos mais velhos, que conseguimos ter acesso à parte das memórias coletivas de resistência, ligadas à manutenção dos territórios de muitas comunidades”.

Malcher (2017), ao estudar a formação e territorialização de comunidades quilombolas na região do Nordeste paraense, mostra que se formaram grandes fazendas e, na década de 1970, pequenos posseiros foram expulsos das suas terras. Contudo, houve certa resistência e união contra a compra de terras e em 1980, o Estado realizou uma campanha de titulação das terras ocupadas pelos posseiros. Desse modo, os integrantes de muitas comunidades negras rurais receberam o título de propriedade individual das terras em que viviam (Malcher, 2017). Segundo a autora, esse fato, não impediu o avanço das grandes fazendas sobre os territórios quilombolas e a especulação imobiliária continuou. Os quilombolas, então, começaram a enfrentar pressões intensas, incluindo ameaças de morte, para que vendessem suas terras a preços baixos.

Outros estudos, como o de Quadros *et al.* (2020), mostram que as ativações da memória estabelecem o que são as experiências de luta e de constituição da vida comunitária de moradores da Comunidade Quilombola Rincão dos Negros. Os autores indicam que a ativação da memória é estratégica na manutenção de aspectos culturais que definem uma história identitária e de lutas da própria comunidade. Isso porque “a história de lutas, de resistências, às práticas sociais, culturais, econômicas que constituem o presente remetem ao passado e aos significados que esse tem nos indivíduos, nas famílias, na própria Comunidade” (Quadros *et al.*, 2020, p. 243).

Sobre locais e fatos históricos em Jacarequara, uma das lembranças mais frequentes foi a história da primeira escola, conhecida como “O Casulo”. A escola foi um projeto idealizado pelo Centro de Cultura Popular, uma organização ligada à Igreja Católica na década de 1980, que buscava promover a educação e a cultura popular utilizando método Paulo Freire de alfabetização na região. Os cursos de formação tinham como público moradores de várias comunidades que participavam dos cursos oferecidos pelo centro, tinham uma duração aproximada de oito dias e eram ministrados em sua sede, localizada no “47”, como é chamado o centro urbano do município de Santa Luzia do Pará. O Casulo foi construído de madeira e barro pelos próprios pais dos alunos, tinha formato de uma casa e se localizava ao lado da casa de Dona Maria do Livramento, uma das parteiras mais conhecidas na comunidade.

Então, o casulo foi feito pelos pais das crianças, a comunidade fez a casa, era de madeira. Foi bom, um aprendizado pra eles e pra nós, né? Que pra nós trabalhar com isso, nós não tínhamos estudo também, tinha a quarta série. Mas aí fazia curso né? Passava cinco dias ou oito dias fazendo curso pra aprender a trabalhar pelas crianças.

Nessa época, quem já sabia ler um pouco, e já tinha a experiência de dar aula pra as outras pessoas, fazia o curso (F.M.F. N, 57 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A escola atendia cerca de 25 crianças. Além da formação, o Centro de cultura também disponibilizava material didático e a alimentação das crianças era transportada por animais do “47” para a escola. Os relatos de duas professoras quilombolas que atuaram como alfabetizadoras nesse período em Jacarequara mostram que elas se deslocavam a pé, pelo caminho estreito entre as matas para comparecerem aos cursos. Além disso uma delas lembrou que “Os alimentos das crianças vinham nos animais, que não tinha estrada, era um caminhozinho no meio do mato. Era difícil, pra cá tudo era muito difícil”. O casulo teve suas atividades encerradas pela prefeitura que, na época, manifestou intenção de municipalizar a escola. Entretanto, a professora lembrou que “teve que parar né? Que o prefeito disse que ia passar para prefeitura aí pronto, não passou né? Aí se acabou”. Outra professora lembrou que a construção do Casulo foi realizada pelos próprios comunitários.

A comunidade permaneceu por muito tempo sem processo de escolarização até a criação da Escola Municipal de Ensino Fundamental São Lucas, que os moradores associam a década de 1990. Essa escola era próxima a Igreja Nossa Senhora do Livramento, teve suas atividades encerradas devido ao estado de abandono e deterioração de sua estrutura. Uma nova escola que estava em construção, passou a abrigar as atividades escolares dos quilombolas, entretanto, os moradores afirmam que ela não foi inaugurada e não possui um projeto político pedagógico voltado para este grupo. Os comunitários sempre almejavam uma educação que esteja em conformidade com a Resolução CNE 08/2012².

Os moradores do quilombo revelaram que sempre lutaram para que a escola recebesse o nome de Raimundo Nogueira da Silva, reconhecido como importante liderança na luta pelos direitos dos quilombolas que faleceu em 16 de novembro de 2024.

Estado não nos apoia. Uma educação escolar quilombola, por exemplo, a gente tanto almeja, tanto sonha, colocar o nome do tio Raimundo Nogueira naquela escola ali, que ela nem foi inaugurada, não foi. As crianças aqui estudam nessa escola ali que foi construída. Por quê? Porque essa daqui já tava caindo aos pedaços. Essa escolinha aqui, ó. Tava caindo aos pedaços e aquela tava em construção. E aí, por conta dela ter uma estrutura melhor, né, mesmo não estando acabada, mas aí foi optado a se mudar pra lá. Mas nem inaugurada foi, nem nome tem. Ela tá funcionando lá com o nome dessas aqui, ó. Mas nem nome tem e a gente não tem, assim, os nossos direitos garantidos. Aí é isso que a gente sente muito, né? Porque a gente não sabe o que fazer (S.P.C.B., 42 anos, professora, quilombo Jacarequara).

² Resolução CNE 08/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola na Educação Básica e prevê pedagogia própria, respeito à especificidade étnico-racial e cultural de cada comunidade, formação específica de seu quadro docente, materiais didáticos e paradidáticos específicos, devem observar os princípios constitucionais, a base nacional comum e os princípios que orientam a Educação Básica Brasileira, e deve ser oferecida nas escolas quilombolas e naquelas escolas que recebem alunos quilombolas fora de suas comunidades de origem.

Outra lembrança importante é a chegada da energia elétrica ao território, que segundo as lembranças dos moradores, ocorreu na década de 90. A energia era fornecida pela Rede Celpa e vinha do outro lado do Rio Guamá, por Ourém. Esse foi um momento importante para os moradores, que lembraram que a partir de então, puderam acessar serviços e tecnologias que antes eram inacessíveis, como eletrodomésticos e a própria internet e telefones celulares.

Além disso, os moradores também lembram da formação da primeira associação no ano de 2005, criada para que os moradores acessassem projetos para criação de gado que foram financiados pelo Banco da Amazônia (Basa). Esses projetos incluíam a entrega de uma cabeça de gado para cada agricultor beneficiário, arame, semente de pasto e o pagamento feito com a venda do gado. Em meio a essas lembranças, os quilombolas relacionaram o projeto ao agravamento do processo de desmatamento, que já era intenso ao redor de Jacarequara, para estabelecer a criação de gado. Os relatos mostram que tanto a comunidade quanto o meio ambiente sofreram com a perda de florestas e a degradação do solo quando Jacarequara pertencia a Ourém, antes, portanto, do reconhecimento e titulação do território em 2008.

Em meio ao aumento das pressões, um quilombola recorda que em meados de 2005 assistiu a uma mobilização do Cedenpa, em Belém, soube da “história dos escravos”, recebeu várias informações (livros, papéis etc.) e entendeu que a comunidade na verdade era remanescente de quilombo. Desde então, passou a reunir informações, fazer articulações para compreender melhor os procedimentos que poderiam ajudar os moradores com o reconhecimento do território. Ele contou que, à época, recebeu muita ajuda do Sr. Chagas do Quilombo da Narcisa, em Capitão Poço, e então a comunidade de Jacarequara começou a participar das mobilizações quilombolas e assim, fundaram em 22 de março de 2005, a Associação Quilombola Jacarequara Vida Para Sempre (AVPS), registrada oficialmente em 2007, a fim de obter o reconhecimento como remanescentes de quilombo e a titulação coletiva do território, com o objetivo de protegê-lo das pressões de fazendeiros que avançavam cada vez sobre o território quilombola.

O principal aliado nesse processo da criação da associação para lutar pelo reconhecimento desse território como comunidade quilombola foram apoiadores do Cedenpa, Escola de Formação Para Jovens Agricultores de Comunidades Rurais Amazônica (Ecrama), Nazaré Reis articuladora da Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores, Associação das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará (Malungu).

A titulação coletiva do território que ocorreu em 2008 pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA), à época dirigido por José Benatti que, em entrevista em agosto de 2024, lembrou

que, à época, a missão do ITERPA era apenas mapear os territórios quilombolas no Pará e a partir disso iniciar o processo de titulação coletiva desses locais. No caso de Jacarequara, ele afirmou que não foi realizado um estudo socioantropológico e sim socioeconômico. A área correspondente é de 1.236,9910 hectares. Entretanto, os quilombolas lembraram que não usufruem dessa totalidade pois existem cerca de 7 pessoas que ocupam áreas tituladas e aguardam indenização. Um dos entrevistados lembrou:

O cálculo das benfeitorias tem quinze anos e hoje está bem mais caro. Algumas fazendas mudaram de dono e hoje existem sete pessoas que ocupam áreas que estão dentro dos 1.200 hectares titulados. uma coisa estranha. Uma guerra no meio da gente, né? Pra gente se decidir. Quem for mais forte vai ser o dono da área. Eu entendo desse jeito, né? Porque se a gente for. pela nossa lei, nós temos o direito em todo. Isso aqui é nosso. Porque já temos documento, mas aí se a gente for fazer isso, a gente vai encontrar confusão pra toda vida e morte. Que o cara tá esperando eu sair, uns que tem coragem de sair para a vida e tem uns que não tem. Eu não vou me proibir de sair, mas esse cara vem me dar um balaço (M.V, 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Em meio às falas e lembranças, muitos moradores têm esperança de reaver terras de seus antepassados perdidas para fazendeiros, como o relato apresentado acima, que expõe a gravidade e complexidade da situação fundiária e dos conflitos entre fazendeiros e quilombolas de Jacarequara. Esse cenário atravessa gerações que seguem lutando para manter seu modo de vida, pois mesmo com o título coletivo, um documento que comprova a propriedade da terra, “os fazendeiros cercaram tudo e continuam avançando sobre as áreas das nossas roças” (M.R.B., agricultor, quilombo Jacarequara). Essa fala mostra que, na prática, só a titulação não garante proteção aos direitos territoriais dos quilombolas.

As falas dos quilombolas sobre as terras dos seus familiares no passado revelaram uma histórica relação desse povo com seu território. As lembranças, permeadas pela expressão de tristeza e preocupação nos seus semblantes mostraram uma história de vulnerabilidade e que a luta pela terra é uma questão cotidiana e permanente mesmo em um território titulado, um exemplo claro da violência e da injustiça que os quilombolas enfrentam em sua luta pela terra. A demarcação da terra é um direito garantido pela Constituição, mas na prática, os quilombolas estão sendo pressionados a aceitar menos do que o que lhes é de direito.

Mesmo com um histórico de dificuldades, os quilombolas seguem participando de políticas públicas e discussões sobre direitos quilombolas. Após a criação da associação, a comunidade teve acesso a programas sociais como o Programa Nacional de Habitação Rural (PNHR), em 2016, por meio do qual 50 casas foram construídas na comunidade. Outro projeto destacado foi a participação da comunidade no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 2016. Além disso, também foi

mentionado o projeto de reflorestamento com o Fundo Baobá no período 2022-2023. Outras parcerias são com a empresa de cosméticos Natura, iniciada em 2010, para a coleta de murumuru e a comercialização na Cooperativa mista dos agricultores familiares entre os rios Caeté e Gurupi (Coomar); e a participação no Projeto Farinhas Alimentícias para a Inclusão Socioprodutiva da Agricultura Familiar Paraense (2021), entre a Rede Bragantina e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental.

2.2 Produção e comercialização de alimentos no passado

2.2.1 “A nossa roça era completa de tudo”

Ao lembrarem sobre seus cotidianos e relações com o trabalho na agricultura no quilombo, no passado, os entrevistados sempre relatavam como era o dia a dia do início do trabalho nos roçados. A produção de alimentos demandava a participação de todos os membros da família, desde os mais idosos até as crianças. Uma quilombola lembrou que na infância a família se reunia antes do amanhecer para as atividades agrícolas. Ela recordou com saudades e tristeza a “dureza do trabalho” que permeou o cotidiano do “caminho da roça”.

Às vezes eu conto, meus filhos, a vovó ia com foguinho assim abanando, abanando que era verdade na realidade né? Ela dizia assim pro meu avô: Esse Jacinto é indigno, mas é indigno! Anda rapaz! E o foguinho abanando pra ir pro caminho da roça, mas era muito divertido e aí as vezes a gente acha graça dessas histórias de vida do que a gente já passou. Era divertido, mas também era difícil, por que antigamente os trabalhos eram longe, porque a roça da nossa família ficava quase lá no 47. Era longe! Três horas a pé pra gente ir pra lá. Ia e voltava andando, aí as vezes os que não davam conta de andar mais, uns colocava no colo ou no tuntum que os avós chamavam. (M.N.S, 56 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Durante suas recordações, percebi variações em suas emoções, que se alternavam entre saudades dos momentos em que a família trabalhava unida e, ao mesmo tempo, indignação ao lembrar do cansaço, “da gastura” diante da distância e das dificuldades pelo trabalho exaustivo. Desde muito cedo, as crianças do quilombo Jacarequara eram inseridas nas atividades agrícolas, acompanhando seus pais e avós nos trabalhos do roçado. As memórias partilhadas lembram o que Santos (2023, p. 10) chama de “o pulsar da memória de criança” em que aprendiam o caminho da roça junto com os mais idosos. Mota *et al.* (2024) mostram que no passado, adolescentes e crianças eram socializados no extrativismo, nos espaços comunitários, nas áreas de uso de pesca, coleta e na produção familiar como a roça, o quintal e a casa, em atividades que eram essencialmente educativas para as crianças nos quilombos. Era a maneira como os saberes eram socializados. Como lembrou um morador:

Sempre aprendi a plantar da forma dos meus avós ensinaram e meu pai fazia, a gente sempre trabalhou na roça, plantando arroz, plantando mandioca, a farinha, era banana, verdura plantava banana, fazia roçado de malva e plantava o acará, carirú, plantava as outras espécies pra gente se alimentar, né? (M.V, 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Esse morador ainda explicou que aprendiam sobre as etapas que envolviam os cuidados com a terra. Ele explicou: “primeiro tinha que suar a terra”. Significava cuidar da terra no processo que envolvia o corte e queima para que ela ficasse úmida e fértil para receber as sementes. A divisão do trabalho era clara: homens e mulheres eram responsáveis pelas etapas mais fisicamente demandantes, como a broca, derrubada, corte e queima, com o uso de instrumentos como enxadas, facões, “cavadeiras” que conseguiam por meio de trocas. Após essa etapa, vinha o plantio das sementes ou “pés” pelas crianças. Elas eram ensinadas sobre “os segredos de cultivar a terra”, repassados pelos pais e avós como explicou um quilombola:

O meu pai ensinava a plantar conforme a lua nova, plantava três dias antes e três dias depois. Colhia na lua cheia que dava avortado. Aí dava uma mandioca boa, grande. Se plantasse na lua ruim, na minguante, dava só batatinha, fiapo (A.P.S., 59 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Mota *et al.* (2024) explicam que a prioridade dos cultivos nos roçados era o consumo e que os processos mesclavam a produção com o aprendizado dos mais jovens. Ramos (2007) no estudo sobre memórias de agricultores sobre a comida da roça ontem e hoje em Maquiné, Rio grande do Sul, observou que os avós eram responsáveis pelas sementes e pela transmissão de saberes sobre a produção.

Quadros (2022), ao estudar memória, agroecologia no Quilombo Rincão dos Negros em Rio Pardo, no Rio Grande do Sul, mostra que saberes e fazeres estão guardados “cuidadosamente na memória, principalmente dos anciãos que têm estas lembranças muito viva dentro de si, seja na forma de cultivo de um tubérculo, no preparado de um chá, nas práticas alimentares, nas rezas/benedições etc.”. Isso possibilita que as práticas, ideias, representações, muitas vezes esquecidas, invisibilizadas, tornem-se presentes. Quadros (2022) no estudo sobre memória e agroecologia e quilombos mostra que os saberes tradicionais, que se afirmaram na memória coletiva da comunidade estão presentes na vida individual, familiar e comunitária. A autora mostra que os pais aprenderam a lidar na roça com os avós, e os avós com seus avós e, assim, sucessivamente.

Outro aprendizado entre gerações eram os cuidados que envolviam a seleção e guarda de sementes pelas mulheres, principalmente as avós. As pessoas lembraram que as mães e avós eram guardiãs e responsáveis pela manutenção, preservação e circulação de sementes após cada

colheita. Elas eram guardadas e trocadas a cada início de plantação, garantindo a continuidade da produção.

A mãe da gente guardava sementes, a nossa avó a ensinava assim ela ensinava e agente. Se trocava entre parentes e vizinhos. Isso porque, todo ano, a gente plantava e, ao final, quando a gente colhia, a semente era guardada para ser plantada no ano seguinte. Aí quando queimava o roçado, a gente já estava preparado com a semente. Levava semente de jerimum, quiabo, maxixe, de pepino, semente de jambu, carirú, feijão, feijão de corda, fava, taioba, batata doce, cará várias coisas (M.L.S, 60 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Outra quilombola recordou que a qualidade das sementes era garantida pela sua procedência: “quando a gente plantava, a gente sabia que a semente era boa porque era a mesma que a mãe da gente plantou antes. Quer dizer que a semente era de qualidade e que a gente podia confiar de produzir uma boa roça e ter sempre comida no prato” (M.P.B, 84 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). As pessoas lembraram que existia a troca de sementes entre pessoas de comunidades próximas. Isso significava circularidade de saberes também. Uma entrevistada afirmou que

As sementes? Aquelas que eram boas! Antes, quando queimava o roçado, a gente já tava preparado com a semente. Quiabo, maxixe, jerimum, milho, arroz, feijão, de tudo. Hoje até semente, às vezes, quando quer plantar, já compra semente. Nesse tempo, a mãe da gente já guardava semente. É porque todo ano plantava, né? Aí ia guardando a semente. Porque o que plantou este ano, para o ano a gente pode plantar a mesma semente, que elas eram boas! (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

No tempo dos avós a compra de alimentos não existia, pois, as famílias produziam em seus roçados tudo o que necessitavam para alimentação e a seleção e preservação das sementes pelos idosos desempenhavam um papel importante e fundamental na vida dos quilombolas. pois garantia a continuidade, principalmente, na produção na roça no tempo dos avós. Assim, elas significavam mais de que um recurso agrícola, eram a principal forma de acessar alimentos, conhecimento e memórias. Os mais jovens, em Jacarequara, embora não tivessem vivido as experiências que os avós lhes contaram, aprenderam ouvindo o que era repassado pelos pais no aprendizado da execução do trabalho na roça.

Filho (2021) observa que por meio das narrativas contadas pelos membros da comunidade sob a perspectiva da memória coletiva, inferiu que entre os quilombolas existe um sentimento comunitário mútuo de ligação forte à terra, local onde a maioria nasceu, e fincaram suas raízes com o trabalho que realizavam.

Sobre a produção agrícola nas roças do quilombo Jacarequara, as pessoas recordaram que seus avós e seus pais produziam o equivalente a mais de 20 tarefas de alimentos diversos. Ele explica que uma tarefa equivale a aproximadamente 250 metros quadrados ou 1/4 de hectare

de terra. A diversidade de alimentos produzidos estava relacionada à maior disponibilidade de terra e de mão de obra para o trabalho nos roçados para os cultivos alimentares pós pousio. Um quilombola explicou que “A roça era feita em um lote, aí deixava a terra descansar. Fazia outra metade, depois fazia outra metade. Enchia de arroz, enchia de maniva, milho, a gente colhia muito arroz, bem arroz, bem mandioca, milho, a gente colhia bem, plantava cana” (R.P.B, 67 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). Nas falas dos quilombolas percebi que nos arredores dos roçados eram plantadas frutas: “tinha muita fruta, banana, laranja, melancia, tangerina, caju, tinha a plantação de cana de açúcar que a gente colocava perto das roça e colhia bem” (M.N, 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

O plantio nos roçados demandava etapas específicas de cultivo. “Quando a gente queimava, no outro dia a gente logo plantava por causa do suor do solo, que ele ajudava rapidinho, as plantas se desenvolviam” (M.R.B.S, 40 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). Era um processo cuidadoso e planejado, que começava com a plantação de verduras, como maxixe, jerimum e quiabo, que eram cultivadas em primeiro lugar, antes de outras espécies de grãos e tubérculos porque as verduras necessitavam de luz solar direta para crescer.

Em seguida, vinha a mandioca. Após a colheita era feita a capina, que era uma limpeza para o plantio do arroz e depois de quinze dias plantava-se o milho. O feijão de corda era plantado junto com o milho, que servia como suporte para o crescimento, para garantir que ele se desenvolvesse aproveitando a proteção oferecida pela cultura mais alta. Como explicou uma quilombola: “Essas coisas que eram as verduras da gente comer, a gente plantava em roça cedo” (M.C.S., 85 anos, agricultora quilombo Jacarequara). Ela lembrou ainda que essas técnicas de cultivo, desenvolvidas pelas famílias quilombolas, permitiam uma produção mais eficiente:

Coisas de verdura e legumes, o maxixe, jerimum, quiabo, carirú, feijão a gente plantava em roça, logo cedo, antes de outras. Aí depois que vinha a mandioca, né? Que é a maniva aí da mandioca porque quando plantava maniva que ela crescia, aí já vai parava de dar verdura, porque a maniva fazia sombra. Aí depois já vinha a capina pra a gente plantava Arroz. Aí depois de quinze dias de nascido é que ele vingava, né? Meu pai colocava o milho. O Feijão de corda, a gente plantava junto com milho, que ele nascia e subia no pé (M.C.S., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Prática comum, naquele contexto, era a realização de mutirões ou campanhas que reuniam a mão de obra de base familiar e a de meeiros, pessoas que não possuíam terra própria e trabalhavam em terras que pertenciam a outras famílias no quilombo. Essa prática, conhecida como “plantar de meia” ou “de metade”, era comum:

Um roçado para cá era mais de 10 tarefas 20. Só que não era só eu com meu marido que cuidava, a pessoa que não tinha terra pedia, né? Para plantar, assim, de meia né? de metade. Quando terminava essa broca, eles iam para derrubar, que nesse tempo era

de machado. Aí eles chegavam lá, se fossem quatro ou cinco homens, os meeiros né? tudo ia só derrubar. Um trabalho de muito sacrifício. Aí plantava, colhia, uma parte era dele e outra parte era nossa. Mas colhia bem plantava a mesma coisa que a gente, mas quando era no tempo, que colhia, dividia e às vezes esses, os meeiros, ainda vendiam a parte deles para nós (I.C.P, 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Minha interlocutora também lembrou que o trabalho das mulheres quilombolas de Jacarequara não estavam limitados às atividades domésticas de cuidado, mas se estendia aos roçados, onde elas participavam ativamente do plantio, da colheita e do manejo dos produtos agrícolas, muitas vezes em condições de igualdade com os homens em termos de esforço físico e dedicação. Memórias sobre isso vieram à tona:

Olha meus dedos. Não abro e fecho a mão. Isso porque eu trabalhava em roça, capinava, brocava, derrubava queimava, plantava eu sempre tinha que fazer as coisas. E ainda fazia farinha, fazia a comida pra levar pra roça. Eu trabalhava mais que os homens. Eu não parava um minuto (A.A.R., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

As memórias me permitiram notar que assim como no passado, as mulheres exercem múltiplas atividades, como extrativismo, agricultura, pesca e cuidados com os quintais no plantio de frutas, verduras, fazendo canteiros para hortaliças e legumes e temperos, nas atividades domésticas despolpando frutas, confeccionando peças em cerâmica, fabricando seus fogões de barro e fornos de barro, torrando sementes, processando açaí e pilando sementes. Uma jornada de trabalho portanto superior à dos homens, que trabalhavam e trabalham especificamente nas atividades de pesca, caça e roçado.

As mulheres em Jacarequara, principalmente as mais idosas, lembraram que no passado o trabalho de produção nas roças era uma de suas principais atividades. Lembraram que cuidavam das atividades domésticas, trabalhando mais do que seus parceiros. Essa carga de trabalho era uma realidade cotidiana para as mulheres que também cuidavam da casa e dos filhos, como recorda uma entrevistada:

Era difícil, minha filha eu não parava um minuto em paz sem fazer nada, sempre estava na cozinha, quando não na roça plantando, tirando mandioca, macaxeira, arroz, feijão era preparando o que vinha o nosso gasto da roça. Era só trabalho e trabalho e trabalho (M.C., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Paulilo (1987), no texto “O peso do trabalho leve”, analisa o trabalho a partir de recortes de gênero e idade, mostrando que a classificação das tarefas não se restringe à sua natureza, mas resulta de construções sociais. Assim, atividades atribuídas a mulheres e crianças são consideradas “leves” e, conseqüentemente, desvalorizadas. Nas comunidades quilombolas, como Jacarequara, essa perspectiva ganhou ainda mais relevância quando as mulheres lembravam do trabalho na produção agrícola e extrativista.

No entanto, o trabalho é frequentemente subestimado e mal remunerado, refletindo a mesma lógica de que o trabalho "leve" ou associado a habilidades consideradas femininas, como o cuidado com as plantações e a manipulação de alimentos, seja menos valioso. É crucial reconhecer o valor do trabalho das mulheres quilombolas nos roçados e em outras atividades produtivas, não apenas como uma questão de justiça social, mas também como uma forma de reavaliar e revalorizar o que historicamente tem sido considerado "trabalho leve" ou "ajuda", como foi relatado em Jacarequara. Isso implica uma mudança na forma como o trabalho é avaliado e remunerado, garantindo que todas, independentemente de quem as realiza, sejam devidamente reconhecidas e valorizadas.

Na Amazônia, estudos como os de Mota *et al.* (2024) ao abordarem a relação entre a comida de hoje e a comida de ontem em três comunidades quilombolas, dentre elas a de Jacarequara, mostram que as mulheres são, em geral, as principais detentoras dos conhecimentos sobre a produção de alimentos.

Job (2013), ao traçar a história do Quilombo do Jacarequara, mostrou que quilombolas, principalmente as mulheres, são reconhecidas como guardiãs dos saberes fazeres no quilombo a partir das memórias dos sujeitos que a têm construído. Silva (2022), ao estudar plantas úteis na comunidade quilombola Jacarequara, mostra que para 65% dos entrevistados a mãe, avós e tias são responsáveis pela transmissão de conhecimentos relacionados às plantas.

Benedita Celeste de Moraes Pinto (2004), no livro "Nas veredas da sobrevivência: memória, gênero e símbolos de poder feminino em povoados amazônicos", ao refletir sobre as experiências históricas e das relações sociais de gênero em comunidades remanescentes de quilombos na região do Tocantins, reconstrói a trajetória da mulher quilombola a partir da memória coletiva. Ela concluiu que as mulheres rompem possíveis laços de submissão. As mulheres quilombolas do Umarizal superam os discursos de "papéis masculinos" e "papéis femininos". No intuito de sobreviver, reinventam os espaços e estratégias de luta e resistência, a semelhança de uma de minhas interlocutoras, ao lembrar que seu trabalho ultrapassava o âmbito do doméstico e era empregada no roçado.

Na obra Benedita Celeste de Moraes Pinto (2010) mostra que mulheres transmitem seus saberes sobre as matas e rios na prática cotidiana através do falar e do olhar, das suas memórias, e compreende que isso ajuda a entender melhor os territórios.

No tempo dos avós, os alimentos como o arroz eram colhidos, pilados e armazenados em sacas, ainda nos roçados. "O paiol", ou "barracão", foram termos citados nas entrevistas pelos quilombolas para descreverem um depósito ou armazém construído em madeira, de chão de terra batida e coberto por palhas. Feitos pelos homens, em um processo que também envolvia

a troca de conhecimentos específicos entre gerações, era um local em que os alimentos colhidos nas roças (arroz, feijão, milho, fava, café) eram armazenados para a posterior pilagem.

Cada família tinha um “paiol” ou “barracão”, onde os alimentos eram guardados juntamente com ferramentas e outros objetos importante na vida cotidiana das famílias do quilombo. Era também um local de sociabilidade, de memória e de história, onde as pessoas contavam recordações da comunidade quando se reuniam para trabalhar juntas, como registrado na fala de uma das interlocutoras mais idosas:

Nesse tempo dava para comer, pra trocar pra doar para os vizinhos. Era carrada de milho, arroz que E quando vinha de lá do centro ficava no telhado as sacas. Do chão até o teto. Porque antes a gente plantava e guardava tudo, antes era só pra gente comer para o nosso gasto. (I.C.P., 75 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

A memória dos avós é importante na comunidade quilombola Jacarequara, pois é através delas que podemos compreender as práticas e tradições que não são mais comuns nos dias de hoje. As produções e colheitas de alimentos, que eram somente para o autoconsumo, agora também são para a venda. O paiol, que era uma característica marcante da vida quilombola, também não existe mais, exceto nas lembranças dos mais idosos.

A memória dos tempos passados estava bem viva quando as pessoas falavam do tempo “sacrificoso”, tempos dos avós, quando a economia era baseada na troca da banana, algodão e malva no regatão. Esse era o meio de circulação de alimentos, não a venda. “Antes, nossos avós não compravam alimentos nem vendiam, às vezes trocava por outros alimentos entre vizinhos ou nos comércios do 47, Ourém” (M.N.S, 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). Esse quilombola também afirmou:

A gente sempre trabalhou na roça, plantando arroz, plantando mandioca, a farinha, era banana, verdura realmente nessa época a gente não vendia não, a gente plantava pro consumo. Basicamente a gente comprava era o querosene ne, que na época a gente não tinha energia lá dentro da propriedade, não tinha energia, e o sal. Era impossível a gente substituir, comprar outra coisa (M.N.S, 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Alguns quilombolas relataram que presenciaram a troca, prática dos avós que, geralmente acompanhados dos netos, deslocavam-se para os centros urbanos até pequenos comércios que circundavam Jacarequara para trocar alimentos por produtos que não dispunham, como sal, querosene e, eventualmente, trocava-se alimentos por outros como peixe da água salgada e carne de gado.

Antes, no tempo dos nossos avós ninguém comprava, nem vendia, era só troca, pra consumo. Agora já plantam mais pra vender né? O que se comprava era peixe da água salgada as vezes, nem se comprava se trocava, fazia uma troca. Quando tinha 9 anos, eu e meu irmão e meu avô, ia pra lá para o 47 com a carga de feijão e trocava no comércio grande por peixe da água salgada ou carne de gado (A.M, 39 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Os quilombolas também lembraram que não conseguiam vender seus produtos por dois motivos principais: não tinham o costume e não eram valorizados pelos comerciantes, que se aproveitavam das situações de ingenuidade e ofereciam produtos de menor valor como querosene, sal, sabão, em troca das mercadorias dos quilombolas.

Pra vender era muito difícil, a gente precisava pra comprar as vezes um litro, em uma garrafa de querosene, era assim que não tinha energia, isso tudo a gente consumia. Aí quando chegava de dizer que queriam comprar nossa venda comprava nada, sabe quanto era? Uma barra de sabão, meia barra de sabão numa saca de feijão, num molho de tabaco por um litro de querosene. Pobre nesse tempo sofria muito minha filha! (A.A.R, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

As pessoas no quilombo não lembraram com precisão quando começou a comercialização da produção, mas lembraram que tudo mudou com a abertura da estrada que hoje liga o quilombo ao centro urbano de Santa Luzia, na década de 80. A economia local começou a se transformar e a troca de alimentos começou a dar lugar à venda, principalmente do açaí e da farinha, que passaram a compor grande parte da economia local. Uma quilombola contou que “Quando começou a vender, vendia mais pra Ourém, depois que abriram essa estrada aqui começou a venda forte aí pro 47. Porque eles começaram a vir aqui comprar as coisas aqui dentro da comunidade ou do outro lado do rio, no regatão” (M.C.S, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Outra quilombola recorda os tempos em que trabalhava no roçado com o marido e começaram a vender produtos para o “patrão”:

Aí meu marido tinha o patrão dele, que era um homem aqui do outro lado do rio, chamava Chico Gregório, aí quando aprontava tudo, milho, arroz, vinha o caminhão dele pegar do outro lado do rio, no regatão, as coisas, pra levar pra lá. Tinha pra gente comer e vender. (I.C.P, 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

À medida que escutava essa narrativa e memória, percebi que ele também sugere o início das relações comerciais e de trabalho entre quilombolas, fazendeiros e comerciantes. Outro quilombola recordou as dificuldades que a família enfrentava para vender devido as distâncias percorridas e pela desvalorização dos produtos que a família produzia. Muitos moravam na área de produção e deslocavam-se raramente para os centros urbanos do km 47 ou para Ourém, para

trocar parte do que produziam por produtos como chumbo, sabão, querosene ou por outros alimentos como sal, peixe da água salgada e carne de gado.

Eu cheguei a vir, inúmeras vezes eu vim de pés. 18 km daqui da minha comunidade. O papai, a mamãe trazendo banana, no cavalo pra cá pra cidade, 18 km. Saia 3h da manhã andando, até chegar na cidade, chegava aqui 7h, 8h da manhã e aí já tinha aqueles compradores de produtos lá na, ali na chegada e aí iam escolher os produtos que eles queriam, que na época era muito barato, banana, a malva era barata, o arroz, mas a gente tinha que vender porque a gente precisava comprar os outros produtos que não tinha. de 15 em 15 dias pelo menos a gente tinha que fazer esse percurso (F.M.F.N, 57 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

No decorrer dos anos, as famílias de Jacarequara intensificaram a comercialização e complementação da renda familiar. A atividade foi relatada como um marcador importante, entretanto, a disponibilidade de alimentos para autoconsumo, como o açaí, fartos nos tempos dos avós, , começou a diminuir em razão da venda a partir da década de 1980, principalmente depois da abertura da estrada, que facilitou o acesso de atravessadores que chegavam para comprar a produção das famílias. Com o aumento da produção de açaí na década de 80, o produto continuou sendo o carro chefe da comunidade, só que agora para venda, juntamente com a farinha. No momento da pesquisa, percebi que Jacarequara é um quilombo integrado ao comércio, principalmente com a venda de açaí para atravessadores que entram no quilombo para comprar farinha e murumuru.

O Quadro 1 apresenta alimentos produzidos nas roças do quilombo Jacarequara entre grãos, legumes e tubérculos e frutas citadas e cultivadas aos arredores da roça no presente e no passado, segundo os entrevistados.

Quadro 1 - Alimentos produzidos nas roças e arredores mais citados no passado e no presente no quilombo Jacarequara.

Local da produção	Passado	Presente
Roças*	Arroz, milho, feijão de corda, fava, feijão, mandioca, macaxeira, batata doce, cará roxo, cará branco, cará do ar, café, cana de açúcar, maxixe, jerimum, carirú, jambu, taioba	Macaxeira, mandioca, milho, feijão, açaí, carirú, jerimum, jambu, cará roxo, maxixe, açaí
Entorno das roças	Melancia, banana, caju, laranja, tangerina	Melancia, banana, laranja, tangerina

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa.

*Para além dos alimentos, outras culturas plantadas nas roças no passado eram algodão malva, algodão, tabaco. No presente, apenas a malva foi mencionada.

No momento da análise dos dados referentes à produção nas roças e nos arredores do quilombo Jacarequara no passado, entre os 59 entrevistados, 100% mencionaram o cultivo de arroz, milho, feijão de corda, fava, feijão, mandioca, macaxeira e variedades de cará (roxo,

branco e do ar). Já 89,8% citaram as plantações de café, cana-de-açúcar, maxixe, jerimum, carirú e jambu. A taioba foi citada por 86,4%, enquanto a batata-doce apareceu nos relatos de 83,1% dos participantes. O cultivo de frutas nos arredores das roças, como melancia, banana, caju, laranja e tangerina, foi lembrado por 79,7%. Além disso, 88,1% afirmaram que também plantavam algodão, malva e tabaco.

Entre os 59 entrevistados, 93,2% afirmaram que uma das causas da transformação na produção está relacionada à escassez de terra para “botar novas roças” e realizar o pousio, prática considerada fundamental para o descanso e renovação dos solos. Nesse sentido, 93,2% observaram que as pressões exercidas por fazendeiros sobre o território da comunidade afetaram diretamente a produção, especialmente nas roças: Um exemplo pode ser observado na imagem, em que quilombolas precisam passar por dentro de fazendas para acessar suas áreas de roçado.

Figura 3 - Quilombolas atravessando uma fazenda dentro do quilombo para chegar aos seus roçados.



Fonte: Peixoto (2023).

Além disso, 96,6% disseram que o solo estava fraco. “Hoje em dia, já não produz mais tudo isso, o arroz, o feijão, a mandioca, café, cana, a macaxeira e as verduras, tudo isso costumava ser cultivado em nosso terreno. Agora, está difícil fazer com que ela cresça por que a terra tá fraca” (M.M., 56 anos agricultora, quilombo Jacarequera). Um exemplo disso é a mandioca apodrecida e mal desenvolvida que afeta as roças e a vida dos quilombolas e foi observada e registrada na imagem.

Figura 4 - Quilombola mostra o apodrecimento da mandioca



Fonte: Peixoto (2023).

Soma-se a isso a dificuldade imposta pelas mudanças climáticas, mencionadas por 98,3% dos moradores do quilombo, que utilizaram expressões como “fortidão do tempo” ou “quentura do tempo” para se referir ao calor intenso que prejudica o desenvolvimento das plantações. Além disso, 66,1% dos entrevistados afirmaram que muitas sementes foram perdidas. Uma entrevistada afirmou que:

Muitas pessoas dizem que a terra ficou fraca, mas eu não sei se é só isso realmente, o que eu sei dizer é que a minha avó se chama Bonifácia Nonata Nogueira e os pais dela foram escravos e eles diziam pra ela que as sementes eram guardadas e plantadas por que aquelas que eram boas, minha vó dizia muitas pessoas deixaram de consumir deixaram de plantar aí foi e perdendo as sementes e hoje para a gente achar as sementes está difícil, semente de plantio hoje é comprada e é fraca (M.N.S, 39 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Mota *et al.* (2024) observam que a memória oral registra um “ontem” em que plantar roças era uma das atividades principais no que se refere a garantia da alimentação necessária para o consumo de grupos quilombolas. As autoras mostram que, atualmente, as famílias quilombolas enfrentam graves dificuldades provocadas por pressões exógenas sobre os recursos do território.

As roças em Jacarequara são fundamentais para a permanência e reprodução das famílias no quilombo. Aviz (2022) mostra que as estratégias para garantir a segurança alimentar das famílias em Jacarequara perpassa pela autoprodução de alimentos, principalmente a farinha de mandioca, por meio da agricultura familiar, que ocupa papel central. Ferreira-Alves e Santos-Fita (2024) analisaram a relação entre plantas alimentícias e comidas tradicionais e suas

influências na promoção da segurança e da soberania alimentar no quilombo Jacarequara e concluíram que as raízes (mandioca e macaxeira) e as frutas se destacam na produção, mas observaram mudanças que se agravaram pelo avanço das áreas de pastagens nos arredores do território.

Conforme evidencia Malcher (2022), o trabalho nas roças, sobretudo para a produção de mandioca, é uma das principais atividades agrícolas realizadas em comunidades quilombolas e responsável pela permanência e reprodução das famílias. Em estudo realizado em um quilombo de Abaetetuba, Nascimento e Peruchi (2020) também evidenciam a importância que a roça e a produção de mandioca têm para as famílias da comunidade estudada. Conforme mostram os autores, a produção de mandioca para a produção de farinha, apresenta-se como estratégia primordial para a garantia do sustento e da alimentação da unidade familiar (Nascimento; Peruchi, 2020, p. 3).

As entrevistas evidenciam que, no passado, as famílias quilombolas vivenciavam soberania alimentar, não apenas pela suficiência e diversidade da produção agrícola e extrativista para o autoconsumo, mas também pelo poder de decisão que exerciam sobre o que plantar nas roças e o que extrair nos territórios de uso comum. Atualmente, esse quadro se transformou: a diminuição das áreas de roça e das condições para o extrativismo tem levado as famílias a recorrerem mais frequentemente à compra de alimentos industrializados nos mercados dos centros urbanos próximos, o que demonstra a fragilização da dieta alimentar ao longo do tempo. Nesse contexto, observa-se também uma reorientação produtiva, em que o açaí, antes coletado de forma predominantemente extrativista, passa a ser cultivado e priorizado como produto destinado à comercialização, como mostra o relato: “a gente planta, mas é pouquinho, depois que eu aposentei eu já comecei a comprar as coisas pra comer né?” (M.R.B, 60 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Isso reflete a realidade de famílias de muitos agricultores quilombolas que entrevistei. Além disso, memórias de moradores também mostram que à medida que o tempo passava, as pessoas envelheciam e trabalham menos na roça por falta de condições físicas e a depender de outras fontes de renda, as mais citadas foram aposentadoria.

Aí nós nos aposentamos, eu achei difícil para nós ficar lá tempo de inverno, pra ir lá pro “47” receber para lá. Porque nós íamos de pé, não tinha carro não tinha nada. Aí eu disse para o meu marido pede um lugar ali pra fazer uma barraquinha pra nós, quando nós for, véspera de nós receber, nós vêm e dorme, aí no outro dia nós vamos lá pro “47”. Aí ele veio. Como Dadá queria vender a casa, uma casinha bem aqui, ele foi e comprou, aí foi a ocasião de nós vir pra cá. Depois que ele comprou a casa e nós nos juntamos, e fizemos empréstimo de dinheiro pra mandar fazer está de alvenaria (A.A.R, 85 anos agricultora, quilombo Jacarequara).

Outro fator que contribuiu para as migrações foi a saída dos filhos para estudar e trabalhar fora da comunidade. Isso pesou porque a atividade familiar no roçado diminuiu em função da menor disponibilidade de mão de obra, da penosidade do trabalho que aumentou. Importante refletir que isso remete a uma discussão chayanoviana, sobre os fatores que pesam na decisão da família camponesa de direcionar seu esforço, em função de suas possibilidades e suas necessidades. Se parte da necessidade é atendida por algum outro canal, é esperado que isso reflita em uma decisão de diminuir o envolvimento em atividades mais penosas.

As roças continuam sendo uma expressão de territorialidade e as famílias, mesmo com dificuldades, persistem nos roçados, porém os relatos são que as gerações mais jovens participam menos na obtenção de alimentos, especialmente no extrativismo, nas roças e nos quintais. Esse afastamento evidencia uma mudança nos modos de vida e no envolvimento direto com as práticas tradicionais de cultivo, apontando para certa ruptura na transmissão de saberes entre as gerações. Esse conjunto de fatores ajuda a explicar o declínio da produção agrícola roças de Jacarequara.

Nesse contexto de aumento da compra de alimentos, a necessidade da venda também aumentou. As entrevistas mostram a priorização do plantio do açaí nos roçados para comercialização e diminuição do autoconsumo.

Hoje aqui no Jacarequara, a situação do açaí é a seguinte, a gente tem no mato pra nós comer, mas muitas pessoas plantam pra vender né? pra ajudar na renda. Só que nós não temos mais açaí como antes, tem, mas não como antigamente. Hoje nossa produção morre, perde demais e a sequeidão do tempo tá muito grande o açaí morre no pé, nós plantamos na roça, mas não chove, aí não tem água próximo, quem ainda mora pela beira do rio tem pra vender e pra comer, mas quem não mora que nem nós desse lado daqui não tem muito. (M.A.S.F, 45 anos agricultor, quilombo Jacarequara).

Essas narrativas revelam a complexidade e a dinâmica das relações entre os moradores, a natureza e a economia local, e como as mudanças climáticas estão afetando a vida cotidiana e as práticas alimentares culturais do quilombo. Um morador referência na produção de açaí explicou: “Hoje eu planto no roçado é, só a maniva né? A mandioca e o açaí, planto no meu terreno, mas é mais para a gente vender e mesmo assim está difícil, hoje em dia morre muito pelo calor, né? Açaí gosta de água e não tem!”.

Esse relato mostra um contraste entre o passado e o presente sobre a produção de açaí em Jacarequara. No passado o fruto era extraído e não era plantado nas roças, hoje ele ainda é extraído das matas, porém as famílias estão dedicando-se ao plantio em seus roçados com a finalidade de vender e assim adquirir renda, inclusive para compra de alimentos que já não são mais produzidos nas roças, como no passado.

Santos *et al.* (2023) observaram que na mesorregião do Marajó, no Pará, definida como a maior ilha fluviomarinha do mundo e denominada de arquipélago do Marajó, predomina uma economia extrativista com destaque para o açaí, porém a região tem um dos IDH mais baixos do país. Lá também tem sido observado pressões em razão da estrutura fundiária bastante concentrada, com uma minoria de grandes propriedades concentrando grande porção de terras, situação semelhante no quilombo Jacarequara. Um quilombola relatou que o Estado tem falhado no cumprimento dos dispositivos legais que versam sobre a proteção do quilombo:

A atuação do Estado tá ruim. Tá péssima, é verdade. Não tem apoio nenhum. Hoje em dia, a gente não sabe nem que porta bater, praticamente. A gente vai, por exemplo, tio Manoel, vai para essa mesa quilombola, mas a chance de vir alguma resposta nossa do que vai ser resolvido ou não, a chance é mínima (M.V., 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Apesar de muitas terras quilombolas terem sido tituladas, a exemplo de Jacarequara, essas comunidades continuam desprotegidas e vulneráveis à invasão e à exploração. A titulação de seus territórios não é suficiente para garantir a segurança e a soberania dessas comunidades, como afirma Cardoso (2013):

O discurso dos grupos hegemônicos (representantes de empresas de capital nacional e internacional, fazendeiros, agroindústrias, a bancada ruralista no congresso e tantos outros), que percebem tais grupos como utilitaristas de uma identidade estratégica, questiona frequentemente a validade de suas reivindicações, porque reconhece que a retomada dos territórios exigidos pelos quilombolas afetará diretamente a configuração espacial do meio rural brasileiro (Cardoso, 2013, p. 95).

Além disso, os moradores do quilombo Jacarequara lembraram que sempre sofreram com a falta de assistência do Estado na implementação de políticas de proteção e garantia dos direitos do territoriais, embora participem de discussões sobre a garantia da proteção de territórios quilombolas.

2.3 Extrativismo vegetal e animal

2.3.1 “Era bicho, era planta... tudo a gente tirava do mato”

O viver das populações rurais amazônidas, ao longo de gerações, é atravessado pela utilização de recursos naturais, com base no extrativismo animal e vegetal. Quilombolas, cotidianamente, transformam parte da natureza em alimentos para a satisfação de necessidades culturais e biológicas. Isso também implica o manejo de um bioma com a maior biodiversidade do planeta. A cultura e tradição alimentar de populações rurais na Amazônia são constituídas,

principalmente, por produtos advindos do extrativismo animal e vegetal (Mota *et al.* 2024; Barros, 2017; Nascimento; Barros, 2019; Figueiredo; Barros, 2016; Nascimento, 2020). Figueiredo e Barros (2016) observam que:

Tem-se uma grande carência de estudos que incorporem melhor a compreensão da caça como uma atividade que estabelece conexões entre a ordem material e imaterial nos modos de apropriação da natureza, tendo em conta que as relações dos seres humanos com seus ambientes abrangem questões de ordem perceptiva, cognitiva e prática sobre o território (Figueiredo; Barros, 2016, p. 692).

As atividades extrativistas acontecem por meio do manejo de ambientes que conformam os diversos territórios e que constituem a cultura alimentar amazônica nas mais diversas formas e práticas que se entrelaçam com a cultura e apresentam particularidades quanto à produção, obtenção, preparo e consumo de acordo com cada grupo social (Ferreira-Alves; Santos-Fita, 2024; Mota *et al.*, 2024; Aviz, 2022; Leão, 2020; Figueiredo; Barros, 2016; Nascimento; Barros, 2019; Nascimento, 2020; Barros, 2017; Melo, 2017; Figueiredo; Barros, 2015; Nascimento; Guerra, 2014).

A memória coletiva em Jacarequara mostra que o extrativismo no passado era fundamental para a alimentação das famílias, sendo realizado apenas para autoconsumo, o que inclui as plantas medicinais para curar doenças e proteger contra males em rituais. Constitui, assim, uma atividade essencial para a sobrevivência da comunidade, que utilizava as matas para coletar frutas, raízes, folhas, carnes de caças, madeira e as águas do rio Guamá ou “Guamazão” para capturar jacarés, além de outros recursos naturais como o barro e as pedras do rio. Os alimentos eram transformados em comidas, purês, bolos, doces, assados, moqueados e bebidas (“vinhos”). As técnicas de caça, pesca e coleta em uma expressiva relação entre os quilombolas e as matas e os rios no passado, ainda hoje são evidenciadas, embora com menos expressividade.

Além dos animais, as famílias praticavam o extrativismo de frutas e transitavam livremente para coletar açaí, bacaba, castanha-do-Pará, pupunha, miriti, tucumã, cacau (cacau do mato), cajuí (caju do mato) e ingá para o autoconsumo. “Tinha muito e a gente ainda semeava para ter mais, né? para o nosso gasto mesmo, o nosso comer daqui da casa” (R.N., 85 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

A coleta de açaí era realizada nas matas do quilombo e todos da família participavam. Subiam nos pés de açaizeiros para apanhar (retirar os cachos das árvores) ou, quando não era possível subir nas árvores de açaí, que eram muito finas, usavam um instrumento chamado

curica: uma vara comprida feita com galho de árvore, onde colocava-se um arame ou ferro dobrado na ponta para puxar o cacho de açaí para baixo.

Uma quilombola recordou: “eles empinavam a curica e puxavam o açaí ainda hoje é assim aí pelo mato” (M.C.P, 58 anos, agricultora, no quilombo, Jacarequara).

As pessoas lembraram que, no quilombo, a caça era a principal atividade para obtenção de proteínas pois dispunham de um território diverso e amplo em espécies que eram caçadas. A atividade era fundamental para a sobrevivência dos quilombolas, que dependiam da captura de animais para obter proteínas. Essa atividade envolvia práticas materiais e simbólicas que se encontram e integram uma rede de saberes e crenças locais estruturantes de cada comunidade, que vão muito além da aquisição alimentar (Figueiredo; Barros, 2015, 2016b).

Em Jacarequara, a prática da caça envolvia técnicas, rituais e crenças próprias dos caçadores, com estratégias adaptadas às características do território e às necessidades locais. O uso de espingardas foi citado por 64,4% dos entrevistados. Já 88,1% mencionaram métodos como a “caça com cachorro”, “a varrida”, “a siririca”, o “moitá” e o “bofete” — todos considerados indispensáveis para a captura de animais.

Na caça com cachorro, o caçador levava o animal para farejar a caça e, em seguida, atacá-la. A caça de varrida ocorria quando o caçador selecionava um local, uma trilha ou caminho que contivesse alimentos como frutas e varria, ou seja, tirava as folhas para os bichos não escutarem o barulho dos passos do caçador que observava os vestígios — identificação de pegadas, fezes e restos de alimentos deixados pelos animais. A caça com cachorros consistia na utilização de cães para localizar e perseguir os animais. As armadilhas, como o “bofete”, eram estruturas em forma de arma artesanal que simulava a espingarda e o gatilho era ligado a uma linha que, quando o animal encostava, disparava, as quais eram montadas para facilitar a captura. Como mostrou um caçador no quilombo.

Figura 5 - Quilombola mostra o “bofete”, artefato que utiliza para caçar.



Fonte: Peixoto (2024).

“O moitá” ou “mutá” era a caça por espera — os caçadores aguardavam os animais em locais estratégicos, como fruteiras ou áreas com alimentos preparados (ceva de mandioca): “Fazia negócio de moitá, se trepava, ficava esperando, quando a caça vinha, a pessoa atirava ou flechava” (R.B.S. 28 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Meu avô que falava e meu fala também que eles pegavam de vários jeitos, era mais de moitá e bofete, com cachorro, traziam sempre do mato, da capoeira. Às vezes os Catitu vinham pertinho da casa deles. (M.S.P., 23 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Essa atividade era uma prática de domínio masculino. “Lá no mato era os homens né? Ninguém levava mulher” (J.M.S.B., 74 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). Os moradores de Jacarequara relataram que, antes de entrar no mato, os caçadores realizavam defumações e tomavam banhos preparados com ervas e elementos do próprio ambiente. Essas práticas eram entendidas como formas de proteção contra o “mau olhar” e como meios de atrair sorte para a caçada. Segundo os entrevistados, diferentes ingredientes entre vegetais e animais eram

empregados no ritual de defumação: utilizavam-se pelos e cascos de animais como paca, tatu e veado-branco, além de penas de nambu-preto, em rituais que envolviam saberes transmitidos entre gerações.

A defumação, explicaram, também era usada no tratamento de pessoas que ficavam “encantadas” pela “Mãe do Mato” — entidades descritas como manifestações espirituais que provocavam sintomas como dores de cabeça e febre. Outro quilombola mais jovem explicou que os homens faziam defumação no casco de animais, como o jabuti e com uso de alho, para proteção do caçador contra a “Mãe do mato”: “a Mãe do mato não gosta de alho” (J. S.B., 21 anos, agricultor, quilombo, Jacarequara). Esse entrevistado também relatou que antigamente a defumação com folhas de plantas medicinais, como a casca de cedro pimenta e o alho, eram muito frequentes.

Figueiredo e Barros (2016b) explicam que a defumação é um tratamento para curar o caçador que não tem efetividade nas caçadas e que a defumação com ervas da mata é utilizada para curar certas moléstias causadas por encantados. Jacinto (2018) relatou o uso de partes de animais na defumação empregada para fins terapêuticos e místicos aplicados à efetividade na caça na Reserva extrativista Mapuá (Marajó, Pará). O mesmo autor identificou o uso de pêlos de paca, tatu e veado na defumação de instrumentos de caça. Barros (2017) cita o uso de defumações para caçadores contendo penas, a fim de lhes conferir sorte e sucesso nas empreitadas pela mata, e sobre o uso do macaco-prego em outras realidades amazônicas.

Os quilombolas lembraram que a lua exercia influência sobre o comportamento dos animais e, por isso, era cuidadosamente observada. “[...] tinha que olhar a lua por que ela dizia se ia dá de pegar bicho” (A.R.S.S., agricultor, quilombo Jacarequara). Caçar no tempo certo da lua cheia era considerado fundamental para o sucesso da empreitada, entendida não apenas como uma ação prática, mas como um momento de conquista, mérito e afirmação de habilidades.

Esses momentos de caçadas também foram lembrados como momentos de sociabilidade entre os homens. Nos processos de obtenção das proteínas da mata, era também onde acontecia a transmissão de conhecimentos sobre a caça, essencial para a preservação da cultura quilombola. Os mais idosos repassavam seus saberes aos mais jovens por meio de tradições orais e observações de familiares que praticavam a caça. Essa forma de transmissão contribuía para reforçar as relações de pertencimento com o território. Em Jacarequara, a caça desempenhava um papel importante na vida dos quilombolas, fortalecendo a identidade quilombola e a conexão com o território. Essas práticas refletem a integração entre o

conhecimento tradicional e as dimensões culturais e espirituais da comunidade, conforme também observado por Figueiredo e Barros (2015).

Essa conexão entre os quilombolas e os recursos alimentares integra-se nos registros pela memória, podendo ela ser individual ou mesmo coletiva, permeando a diversidade dos saberes, conhecimentos tradicionais, na lembrança dos costumes e modos de vida.

Durante a caçada, os quilombolas utilizavam técnicas de preservação de alimentos, como o “moqueio”, para conservar alimentos na mata por dias sem estragar. A prática do “moqueamento” consistia em suspender a carne da caça em uma estrutura de galhos de árvores e expô-las ao calor e fumaça gerada por uma fogueira controlada. Isso ajudava a secar a carne a conservá-la naturalmente.

Lá no mato nós fazia um jirau, tirava lenha, aí fazia o fogo, estendia a carne por cima, acabava botava folha de açaí, a lenha qualquer pau do jeito que tivesse tava bom, aí tu botavas folha por cima, a fumaça vem pertinho assim e sai, não pega quase na comida (R.N., 81 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Ao término do período, a caça era enrolada em folhas de guarimã e açazeiro para ser transportada até a comunidade em “jacás” que, segundo os moradores, são um tipo de cesto de folha de açazeiro e era usado para transportar alimentos como caça e peixe: “Me lembro que o meu pai e meu avô iam para o mato quando chegava trazia naquele jacá feito de folha de açaí na costa, ele empalhava a carne todinha em folha de açaí e de noite quem comia carne moqueada escondida da mamãe era eu” (M.M., 59 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Em se tratando do destino da caça os quilombolas informaram que, no passado, era utilizada apenas para o autoconsumo: “O extrativismo era só para alimento e medicina, não para a venda, na mata tinha muita caça, a mata era para caçar! (M.C.S., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Esse relato evidencia como o extrativismo estava profundamente vinculado aos modos de vida e ao uso tradicional dos recursos naturais, reforçando a centralidade da mata na vida cotidiana dos quilombolas. A fartura de animais para a caça permitia que as famílias obtivessem alimentos diretamente da natureza, sem a necessidade de recorrer à comercialização.

No momento da pesquisa, percebi que essa realidade é bastante distinta. Memórias de práticas, como a do pai que trazia carne moqueada em jacá de folha de açaí, resgatam um tempo em que “o mato” era uma maneira de garantia de acesso ao alimento, em contraste com o presente, marcado por restrições ambientais e territoriais que enfraquecem o extrativismo tradicional. Este contraste pode ser observado no quadro a seguir:

Quadro 2 - Tipos de caças do mato mais citadas no passado e presente

Passado	Presente
Mamíferos: capivara, paca, tatu, cotia, guariba, jucuraru, mambira, moró/quati, mucura, porco-queixada/porco-do-mato, preguiça, tatu, veado branco, veado mateiro, veado-vermelho	Mamíferos: capivara, paca, tatu e cotia
Répteis: jaboti, jacaré, camaleão,	Répteis: jacaré
Aves: peuá, nambu preto, aracuã, juruti, sururi, tona, saracura, jacu, mutum	

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

A análise dos dados revelou mudanças significativas nas práticas de caça no quilombo Jacarequara, refletindo transformações no ambiente natural e nos modos de vida da comunidade. Sobre as espécies lembradas no passado, em 59 entrevistas, 97% mencionaram a saracura, 92% citaram a juriti e 90% lembraram do nambu-preto e da tona. Cerca de 76% citaram o peuá e a aracuã, enquanto aproximadamente 81% mencionaram o jacu, o mutum e o sururu.

Entre os mamíferos, 100% citaram o tatu, a preguiça, a cotia e a capivara. A guariba foi mencionada por 93%, a paca por 92% e o porco-do-mato por 86%. Aproximadamente 71% citaram o veado-branco, o veado-mateiro e o veado-vermelho, enquanto 93% lembraram do jucuraru, da mambira, do moró ou quati e da mucura. Entre os répteis, o jacaré foi citado por 100%, enquanto jabuti e camaleão foram lembrados por 88%.

À época da pesquisa, os animais ainda caçados mais citados foram a capivara com 54%, a paca com 41%, a cotia com 34% e o tatu com 31%, evidenciando uma redução expressiva em relação às menções feitas sobre o passado. O jacaré, embora não seja peixe, foi citado por 10% dos entrevistados pois essa caça foi mencionada como rara.

Ao me mostrar a foto que registrou, minha interlocutora contou que sonhava com a possibilidade de consumir carne de jacaré, alimento tradicional no tempo de seus avós. Ela escutou muitas lembranças sobre a abundância do animal no passado e que, inclusive, está relacionado à origem do nome do quilombo. Por isso, quando um jacaré foi capturado em 2024, muitas pessoas comemoraram e quiseram registrar o momento.

Figura 6 - Jacaré caçado no quilombo Jacarequara



Fonte: Pereira (2024).

Esse relato me permitiu entender a importância da caça para a cultura alimentar e o modo de vida dos quilombolas, já que a captura do jacaré, mostrou que a caça não significava somente a garantia do alimento: era também um momento de celebração e união entre os moradores. Isso porque, quando o animal foi capturado, muitas pessoas, principalmente os mais jovens, reuniram-se para observar a caça e fizeram fotos, pois é muito rara a captura dessa espécie no quilombo.

A comparação entre os dados revela um contraste marcante entre o passado e o presente das práticas de caça em Jacarequara. Se antes a diversidade de espécies acessadas era ampla, abrangendo uma variedade de aves, mamíferos e répteis, atualmente apenas algumas poucas espécies continuam sendo mencionadas como parte da caça ativa, como a capivara, a paca, a cotia e o tatu. 81% dos entrevistados afirmaram que a escassez de áreas preservadas e as dificuldades de acesso ao território comprometem diretamente a continuidade dessas práticas. Essa redução expressiva não se resume somente à quantidade de animais caçados, mas aponta para um reordenamento do modo de vida, em que pressões territoriais, degradação ambiental e escassez de áreas limitam o acesso proteína e a continuidade da prática da caça.

As permanências resistem no cotidiano, como a memória coletiva sobre o conhecimento dos nomes, hábitos e técnicas de caça, bem como sobre os animais que outrora compunham o repertório alimentar da comunidade.

2.3.2 “Tinha peixe grande!”: as “caças” do rio

As lembranças compartilhadas pelos moradores mostraram um passado em que as famílias quilombolas utilizavam todos os igarapés para pescar. Os mais citados foram o “Jacarequarinha”, o “Jacarequara Grande” e o “Cabeça de Porco”. As residências ficavam próximas a esses igarapés no passado e por isso eram os principais locais de pesca para as famílias. Os peixes e jacarés eram extraídos também do rio Guamá e dos igarapés, fontes vitais desses alimentos obtidos por meio da pesca tradicional. As pessoas relataram que, no passado, havia muitas espécies disponíveis, entre peixe e répteis, ou seja, de fácil captura e em tamanhos maiores do que atualmente.

A atividade da pesca em Jacarequara era lembrada, predominantemente, como uma prática masculina, exercida por pais e filhos. No entanto, a memória coletiva revelada nas entrevistas evidenciou que as mulheres também pescavam, especialmente nos igarapés, onde atuavam com familiaridade em outras atividades cotidianas também.

Uma das interlocutoras compartilhou uma lembrança da infância, ao lado da mãe e da avó, que desestabiliza a ideia de que a pesca seria exclusivamente masculina: “Eu me lembro que a vovó e a mamãe me levavam no igarapé que tinha perto do terreno nosso, a gente pegava muito peixe lá, mas nós pegava era com caniço, a vara né? Vovó colocava piabinha de isca, ou ela usava bola de cunambi e pegava o peixe tonto já” (M.F.S.F, 65 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). A partir das narrativas, a memória coletiva propiciou a minha percepção de uma divisão sexual das tarefas: os homens eram mais associados à pesca no rio Guamá e nos igarapés, enquanto as mulheres, além de pescarem, assumiam com frequência o preparo dos peixes, muitas vezes acompanhadas pelas filhas.

As formas de pesca no passado, em Jacarequara, envolviam múltiplas técnicas adaptadas ao ambiente e aos recursos disponíveis. Dentre elas, destacava-se o “piraquerar”, prática que consistia em “caçar” nas margens dos igarapés ou sair à noite de canoa, utilizando lamparina feita de porongo com breu para localizar os peixes. Uma vez avistados, os animais eram capturados com espingarda, físga ou com caniço — instrumento descrito pelos quilombolas como uma vara de galho ou bambu, com linha e anzol.

A técnica conhecida como “piraqueira” ou “piraquerar” foi mencionada por aproximadamente 54% dos entrevistados e consistia em tiras de pano vermelho com três anzóis,

utilizadas para capturar peixes maiores em maior quantidade. Já a “pesca de bola”, citada por cerca de 78% das pessoas, era realizada com bolas de farinha e água misturadas ao “cunambi” — planta muito usada no passado. O cunambi também podia ser macerado separadamente e colocado diretamente na água. Essa substância deixava os peixes tontos, facilitando sua captura.

À época da pesquisa, a prática com cunambi não foi observada e tampouco citada como ainda ativa por grande parte da comunidade. Muitos relataram que a intensificação da presença de fazendeiros e de criação de gado ao redor do quilombo alterou profundamente a frequência do uso da planta. De acordo com os relatos, os moradores passaram a sofrer ameaças caso utilizassem o cunambi, sob a alegação de que ele envenenaria a água usada pelos animais. Alguns poucos entrevistados, 8%, contaram que ainda fazem uso da planta, mas reconheceram que é uma prática em vias de desaparecer. A fala de um morador revela a força da memória afetiva e técnica sobre a pesca tradicional:

De primeiro meu avô ia com meu pai e depois eles me levaram, ele de primeiro não tinha tarrafa, quando ele ia pescar. Aí ele ia só com anzol e frecha, que nem índio. Sim. Aí ele conseguia escolher o peixe que ele queria, fígava. Escolhia só um grande. fígava e vinha embora e tinha o cunambi que a minha vó usava mais colocava e o peixe ficava tonto e nós só pegava. (R.A.S., 64 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Durante conversas e caminhada pelos igarapés do quilombo, não pude ignorar os vestígios silenciosos de um igarapé que já foi vital, mas que agora jaz seco, uma testemunha muda do clima seco e do desmatamento implacável perpetrado pelos fazendeiros nas cabeceiras ao longo do tempo. Todos os moradores com quem pude conversar expuseram suas percepções de que os igarapés, outrora fonte vital de peixes e sociabilidades no quilombo, estão secando, o que tem reduzido a oferta de peixes e impactado a rotina alimentar das famílias. Uma entrevistada compartilhou uma lembrança dos quilombolas sobre os significados e a importância de um desses cursos d'água:

Eu lembro que a gente até passava por cima de um igarapé, a gente pescava muito lá, que hoje esse rio já nem existe mais, esse ano secou, era grande, fundo e hoje já não existe mais por causa das fazendas. Então tudo isso a gente vai pensando, eu mesmo vou ficando com medo, do que vai caminhando pra nós mais pra frente pro futuro (M.N, 39 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Nessa lembrança, há algo que lhe extrapola, algo ligado à preocupação pela falta de acesso a um igarapé, fonte de um alimento tradicional importante para Jacarequara, o peixe! Lembrar que ele não existe mais vai além de uma recordação, é também reflexão sobre as possibilidades de alimentação no futuro para as famílias quilombolas. Para além de um relato,

a memória evocada sobre o igarapé atua como uma forma de denúncia e, ao mesmo tempo, como testemunho de um tempo em que era possível viver com dignidade neste território, sem as apreensões que hoje o atravessam.

A fala da moradora do quilombo carrega uma memória afetiva profundamente enraizada na relação com o igarapé que, no passado, corria próximo à sua casa e ao roçado da família. Suas palavras atualizam lembranças de uma convivência cotidiana com a água, com a pesca e com o cultivo, mas também expressam um lamento que se transforma em denúncia: os impactos ambientais provocados pelo avanço das fazendas e os desmatamentos sistemáticos vêm modificando o território.

O desaparecimento gradual do igarapé, que antes era fonte de alimento e espaço de sociabilidade, representa não apenas a perda de um recurso natural, mas também o esvaziamento simbólico de um lugar carregado de sentidos. A angústia que emerge em sua fala, “eu mesmo vou ficando com medo”, evidencia a insegurança frente a um futuro incerto, marcado pela degradação ambiental e pela pressão crescente das fazendas sobre o entorno do quilombo Jacarequara. A imagem que apresento a seguir materializa visualmente os efeitos concretos dessa transformação no território quilombola, tornando visível aquilo que, nas palavras da entrevistada, já se anuncia como perda.

Figura 7 - Quilombola mostra o antigo igarapé, cada vez mais seco.



Fonte: Peixoto (2024).

Ao acompanhar outra quilombola em seu terreno a beira do rio Guamá, para pescar, ela me relatou que no passado havia maior disponibilidade de peixes no rio, além do tamanho deles que era bem maior do que os que conseguem extrair hoje. Ela contou que, com o decorrer do tempo, esses recursos diminuíram em quantidade e tamanho: “Antigamente nós pegávamos com vara mesmo, e era peixe grande eu pegava bem, só a quele tanto né? Meu pai saia aí no rio e trazia aqueles bichão grande que dava até pra outras família por aí, mas hoje é assim olha, o tamanho peguei um e olhe lá” (A.M.F.S, 55 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Esse relato está atrelado à imagem abaixo (Figura 8), na qual que registrei o momento em que a quilombola, ao retirar a rede, encontra apenas um acari pequeno.

Figura 8 - (À esq.) Quilombola puxando a rede do rio. (À dir.) Quilombola mostra acari – único peixe pescado no dia.



Fonte: Peixoto (2024).

Outro quilombola relacionou a escassez de peixes e a redução no tamanho à pesca de visor que é uma prática comum, em que pessoas de outros lugares mergulham a noite com um tipo de visor que permite encontrar os peixes maiores, o que torna difícil para a comunidade quilombola dispor de peixes para alimentação:

Antes a gente colocava a malhadeira, a rede de noite, no outro dia vinha tirar e tinha peixe grande que dava pra almoçar, jantar e dividir com o povo aí. Agora é assim, quando pega é um ou dois e bem pequeno. Agora a gente tá enfrentando também a problemática da pesca de visor, eles vêm de outros lugares pescar de noite com visor e lança e pegam os peixes melhores, maiores e isso se torna também um problema pra nossa alimentação aqui no quilombo (M.N, 59 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A fala evidencia transformações profundas no cotidiano da comunidade e nas relações com o território. Sua narrativa articula elementos da memória, da coletividade e da escassez atual, compondo um testemunho situado que revela camadas importantes da experiência quilombola com a pesca. Ao recordar que "antes a gente colocava a malhadeira, a rede de noite, no outro dia vinha tirar e tinha peixe grande que dava pra almoçar, jantar e dividir com o povo aí", a entrevistada expressa mais do que uma lembrança sobre a maior disponibilidade de peixes no passado. Ela narrou um modo de vida onde a pesca era mediadora das relações comunitárias, o alimento não era apenas sustento, mas vínculo: o peixe era compartilhado, era o meio de alimentar a si e ao outro, reafirmando os laços de pertencimento.

A pesca também fortalece as relações de parentesco e amizade nas comunidades tradicionais, conforme observado por Avis (2022). Barros (2012) e Arruda *et al.* (2018) entendem que a cooperação entre as pessoas vai além da troca de informações e técnicas, pois também inclui o ato de dividir equipamentos e peixes capturados. Essa sociabilidade, pautada

em experiências coletivas, possibilita que os conhecimentos locais sejam transmitidos entre as gerações.

O depoimento também mostra o contraste com o presente: “Agora é assim, quando pega é um ou dois e bem pequeno”. A escassez se apresenta pela diminuição do número e do tamanho dos peixes e simboliza a indisponibilidade crescente. A fala reflete uma percepção de perda e de vulnerabilidade diante das transformações ambientais e territoriais, mas também de um conflito externo, apontando para a chegada de pescadores de fora, equipados com tecnologias que rompem com o ritmo da pesca local. A pesca de visor aparece, aqui, como uma forma de invasão do território simbólico e físico, que impacta diretamente a reprodução social da comunidade.

A fala “isso se torna também um problema pra nossa alimentação aqui no quilombo” evidencia o impacto direto no acesso a peixes já comprometido por outras pressões, e mostra um território em disputa — onde o direito de existir conforme o modo de vida quilombola enfrenta ameaças concretas trazidas por mudanças ambientais, por tecnologias externas e por relações desiguais de poder. A seguir, apresento um quadro com as espécies mais citadas nas lembranças do passado e aquelas ainda mencionadas no presente, ilustrando as diferenças na disponibilidade de peixes entre esses dois momentos.

Quadro 3 - Caças do rio e igarapés mais citados passado e presente

Passado	Presente
acará, anujá, aracu, arraia, barba chata, cará/acará, coaca/cuaca jandiá, jeju, mandi, mandubé, pacamum, pacu/paboca, piabinha/piaba, piranha, piranderá, pirapitinga, pirapucu, pirarara, piracujubim, poraquê, surubim, tamuatá, traíra, tucunaré, tuí/ituí	acará, aracu, cará/acará, coaca/cuaca, mandi, pacu/paboca, piabinha/piaba, piranha, tambaqui, tuí/ituí

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

A análise dos dados revelou mudanças significativas na disponibilidade de peixes em Jacarequara. Em 59 entrevistas, 97% dos participantes afirmaram que os peixes eram mais acessíveis no passado. Os mais citados foram acará, aracu, anujá, piabinha/piaba, tuí, mandi, piranha e tucunaré, mencionados por 98% dos entrevistados. 95% citaram arraia, barba chata, cará/acará e coaca/cuaca. Já 93% lembraram do jandiá, jeju, mandi, mandubé, pacamum e pacu. Espécies como piranderá, pirapitinga, pirapucu, pirarara, piracujubim, poraquê, surubim, tamuatá e traíra foram mencionadas por 90% dos entrevistados.

À época da pesquisa, os peixes mais citados, e que ainda são encontrados, foram acará, aracu, cará, acari, coaca, pacu, piranha, tuí/ituí e piabinha/piaba, mencionados por 100% dos entrevistados. O mandi continuava presente com 90% das menções. Já o surubim teve 17% de citações, o poraquê 25%, e a pirarara 12%, indicando uma queda acentuada em relação ao passado. Peixes como tucunaré, mandubé e piracujubim foram citados por apenas 7% dos entrevistados. A única espécie considerada uma novidade foi o tambaqui, mencionado por 64%, e, segundo os moradores, esse peixe começou a aparecer no rio devido ao transbordamento de açudes localizados nos arredores do quilombo durante o inverno.

Barros *et al.* (2020) também registraram que a pesca no Território Quilombola Sesmaria do Jardim, no Maranhão, constitui um eixo central para a reprodução social das famílias, sobretudo no que diz respeito à segurança alimentar e à construção das identidades locais. Assim como eu observei em Jacarequara, os autores evidenciaram que os direitos daqueles quilombolas vêm sendo sistematicamente violados diante dos conflitos socioambientais que se estabelecem entre a comunidade e, de outro lado, criadores de búfalos e piscicultores. A pesquisa dos autores concluiu um alerta contundente: “Infelizmente a lei não se faz cumprir, nem a ambiental e nem a que se vincula aos direitos humanos, pois os algozes do processo aprisionam o campo, impedem o acesso ao recurso, proíbe em caso extremo até a liberdade de ir e vir das pessoas” (Barros *et al.*, 2020, p. 149). Ao trazer esse testemunho, os autores não apenas denunciam a violência estrutural que atravessa esses territórios, mas também reforçam a importância de reconhecer a pesca enquanto prática que articula saber, pertencimento e resistência frente às ameaças impostas aos modos de vida quilombolas.

2.4 “No quintal também tinha muita comida”

No passado, os quintais, também chamados de terreiros, eram espaços altamente produtivos no quilombo Jacarequara. Esses locais, que circundavam as casas, abrigavam as casas de farinha, fornos de barro, banheiros e o barracão onde eram guardadas a produção da roça, ferramentas de trabalho e cestos utilizados no transporte de produtos agrícolas e da caça, como os “jacás” e os “caçuás”. Havia uma conexão direta entre os quintais e as cozinhas estendidas, já que boa parte do que era consumido, como as criações, era produzido nesse local.

Diversas atividades ocorriam nos quintais: despulpamento de frutas, secagem de sementes, cultivo de tubérculos, pilagem de grãos e, sobretudo, a criação de animais para a alimentação da família, como porcos, perus e galinhas caipiras. Também eram cultivadas plantas usadas para temperar os alimentos, tais como pimenta, chicória e favaca, além de espécies medicinais.

Figueiredo e Barros (2016a) explicam que, na comunidade quilombola de Joana Peres, no Pará, os quintais também eram espaços onde se cultivava uma infinidade de plantas — para tempero, para alimentação e para fins medicinais. Eram, além disso, lugares de sociabilidade, onde as famílias se reuniam para conversar e transmitir saberes entre gerações por meio das práticas cotidianas.

À sombra das árvores, em um fim de tarde, sentadas no quintal de uma casa, eu e uma senhora quilombola conversávamos sobre como era esse espaço antigamente. Ela recordou: “No quintal também tinha muita comida, tinha criação, os tempero, né? Ele também era o nosso médico, era onde nós tratávamos o mal, as doenças, tudo tirava do quintal, do mato né?” (M.A.S.R., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Ao rememorar as atividades em sua antiga casa, localizada em uma área mais afastada de onde vive atualmente, essa interlocutora evocou sensações vívidas: o cheiro da farinha torrando, da comida cozinhando, misturados ao som da barulheira dos cachorros em busca de restos de alimentos no chão. Lembrou ainda do grito das crianças brincando e da presença dos periquitos e papagaios, que ela faz questão de dizer que “viviam soltos” nas árvores do terreiro.

A gente tinha no nosso terreiro era muita criação pra nós comer, tinha a casa de farinha que quando fazia farinha pra lá vinha aquele cheiro bom um! E tinha as crianças, cachorro que comia comida fruta por lá junto com papagaio era barulho, muito agitado, por tinha muito trabalho também né? Pra catar semente, pilar era assim. (I. C.P., 75 anos, quilombo Jacarequara).

As memórias compartilhadas por diversos moradores apontam que, no passado, as mulheres desempenhavam um papel central em toda essa dinâmica produtiva. Era nesses espaços que o saber-fazer era socializado com os mais jovens, fortalecendo os vínculos entre gerações e a continuidade das práticas tradicionais que observei, conforme a imagem a seguir (Figura 9).

Figura 9 - Quilombola no quintal em atividade de seleção de grãos de cacau torrados pra pilagem



Fonte: Peixoto (2024).

Estudos mostram que os quintais nos quilombos no Nordeste paraense foram e são lugares privilegiados de produção de alimentos por estarem mais próximos das residências e sob o controle absoluto da família, especialmente das mulheres e o tempo é a condição para a socialização do saber fazer com os mais jovens. “Neles são manejadas práticas acessíveis e criativas que garantem a oferta regular de uma ampla diversidade de frutos” (Mota *et al.* 2024, p.4).

Entretanto, quando as pessoas lembravam e comparavam os quintais e a produção de alimentos no passado e no presente, elas relataram que eram menos produtivos porque a maioria da produção de alimentos acontecia nos roçados em virtude da maior disponibilidade de terras no quilombo. “Nó quintal era criação do terreiro, porco, galinha, pato, peru. Plantava, pouco só para o gasto da gente. Nesse tempo era, mas no roçado pra gente usar os alimentos pra comer. Agora já plantam mais no quintal pra vender né?” (M.C.S., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Na época da pesquisa percebi uma produção que vai além da criação de animais. As famílias cultivam legumes, verduras, medicinais, plantas utilizadas para temperar comida, sobretudo frutas e outros alimentos que eram produzidos somente nos roçados como mandioca, macaxeira, gergelim, café, pimenta do reino e açaí. Assim como o relato acima, identifiquei que a maior parte dessa produção nos quintais tem como destino o autoconsumo, mas as frutas também são destinadas à venda para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para a Cooperativa Mista dos Agricultores e Agricultoras Familiares Entre Os Rios Caeté e Gurupi (COOMAR), além de atravessadores que compram açaí produzido no quilombo. Isso mostra

como os quintais mudaram ao longo do tempo e como as mulheres estão atuando no sentido de buscar novas alternativas mediante às dificuldades que permeiam as circunstâncias econômicas e sociais em Jacarequara.

Um ponto importante a ser considerado na discussão sobre a temática, levando em conta as memórias, especialmente de quilombolas mais idosos, é a visibilidade do trabalho de mulheres que continuam realizando atividades nos diferentes locais de produção dentro do quilombo Jacarequara, no qual o quintal é mais um deles.

Pereira, Allegretti e Magalhães (2022) refletem que, embora ainda invisibilizado, o trabalho das mulheres na agricultura é uma realidade e a produção proveniente do trabalho delas tem impacto direto no consumo das famílias. O trabalho das mulheres ainda é visto como uma atividade complementar ao trabalho desenvolvido pelos homens. Embora as mulheres trabalhem arduamente nos quintais, cultivando alimentos para a família e contribuindo para a renda, seu trabalho é frequentemente invisibilizado e não valorizado.

3 “O QUE A GENTE PLANTAVA, CAÇAVA E PESCAVA VIRAVA COMIDA”: MEMÓRIA SOBRE PREPARO E CONSUMO

Neste capítulo, descrevo a memória coletiva sobre as principais combinações e modos de preparo e consumo das comidas no quilombo de Jacarequara. Apresento também a divisão de tarefas nessas ocasiões, a partir das narrativas dos quilombolas. O ponto de partida é a estrutura da cozinha, onde destaco os utensílios e recursos que permearam as lembranças sobre esses locais no passado. Apresento as memórias sobre as refeições que correspondem ao café da manhã, “merendas”, almoço e jantar, com destaque para produtos cultivados e extraídos localmente. Destaco a comida em dias de trabalho na roça e em ocasiões religiosas, especialmente nos dias dedicados aos santos. Essas lembranças alimentares mostraram os sabores e saberes locais sobre preparo e consumo de alimentos que compunham o modo de vida apresentado por meio da memória coletiva.

3.1 Entre o barro e fogo: memórias sobre as cozinhas em Jacarequara

Estudos em antropologia da alimentação mostram que a cozinha é um ambiente de atividade universal às sociedades onde a articulação entre natureza e cultura ocorre por meio da preparação dos alimentos (Lévi-Strauss, 1968). Eles são selecionados, transformados e combinados de maneira específica, em um resultado que se converte em pratos e refeições distintas. Portanto, pensar a alimentação a partir da perspectiva da comida amplia uma percepção centrada em nutrientes para um olhar que abrange as cozinhas, pratos e pessoas (Lévi-Strauss, 1968; Woortmann, 1978; Menasche, 2013). Na perspectiva de Montanari (2008), a cozinha em uma unidade doméstica, é um lugar de sociabilidade, onde os saberes e práticas se evidenciam no ato de preparo e no consumo, e posteriormente às refeições.

Cascudo (2004) evidencia que a cozinha foi constituída de diferentes formas e lugares no meio rural brasileiro ao longo do tempo; logo, a cozinha também apresenta características intrínsecas a cada local e cultura e, consequentemente, às relações com o ambiente circundante. Santos (2023), ao falar da importância da cozinha quilombola, caracteriza esse espaço como o mais amplo e o melhor lugar na arquitetura quilombola. O lugar mais necessário e bem cuidado, o lugar por onde as pessoas chegam, pois quem chega vai para a cozinha.

Se alguém chegar à minha casa e ficar na sala, ninguém vai receber essa pessoa na sala, não existe isso para nós, todo mundo vai para a cozinha. A arquitetura é pensada também em função da comida. Quando fazemos arquitetura pensamos também na comida e na festa, nas formas compartilhadas de vida (Santos, 2023, p.64).

O Dossiê de Registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango, localizada em Belo Horizonte e Santa Luzia, elaborado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Minas Gerais, 2018), detalha a história, cultura, práticas religiosas e sociais dessa comunidade quilombola situada em um contexto (hoje) urbano. No dossiê, temos a importância das cozinhas, destacada pelo papel central e sagrado no quilombo por serem espaços fundamentais para a realização de práticas religiosas e culturais, como a preparação de alimentos nativos, chás, banhos e ebós, oferecidos aos Inquices (divindades do Candomblé Angola) e utilizados nos rituais. Além disso, as cozinhas são locais de convivência, aprendizado e transmissão de saberes, reforçando os laços comunitários e culturais. Elas simbolizam a conexão entre os aspectos materiais e espirituais da vida comunitária, sendo essenciais para a manutenção da vida religiosa e social da comunidade.

A memória coletiva no quilombo Jacarequara mostrou que, no tempo dos avós, a cozinha era central, também era o lugar da casa por onde as pessoas mais circulavam, principalmente as mães, as avós e as crianças. Era onde as pessoas permaneciam por mais tempo, quando não estavam em outras atividades agroextrativistas, e por onde as pessoas chegavam e saíam. Era o lugar mais importante das casas. Eram diferentes estruturalmente das existentes hoje, porque eram espaços bem mais amplos, construídas em madeira, cobertas por palha ou telhas feitas em madeira e com chão de terra batida. As cozinhas eram localizadas em conexão com os quintais. Possuíam mesas de madeira grandes, fornos, fogões de barro e o jirau – armação feita em madeira onde também eram preparados os alimentos. Como informou uma entrevistada:

A nossa cozinha era diferente dessa, era grande, de palha e chão batido e muita gente comia lá, né? Assim, porque tinha gente que cozinhava e tinha gente que batia pilão, guardava as coisas do trabalho da gente. Era assim. Ainda a gente tinha os que vinham visitar, então tinha que ser grande, né? (M.C.S.S, 83 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Quando os quilombolas lembravam das casas no quilombo sempre observavam que elas eram construídas em função das cozinhas, de toda a dinâmica que envolvia o preparo das comidas pelas mulheres que recebiam o auxílio das filhas. Era um ambiente de muito trabalho que envolvia todos os membros da família, especialmente, mulheres e crianças para o beneficiamento de frutas, sementes e para a confecção de utensílios. Os mais citados nas entrevistas foram: o pilão – usado para “pisar” ou “bater” (amassar, triturar) o arroz, o café, as sementes de urucu e gergelim, o cacau –, as cuias, a cujuba, o cuité, a cabaça, o porongo, os facões; utensílios de cerâmica como alguidar, bacias, panelas de barro, bilha, moringas, vasos,

garrafas, copos, tigelas e pratos feitos em cerâmica; tipitis e peneiras feitos da folha de guarimã. Panelas em ferro e alumínio foram pouco citadas. Uma idosa, ao lembrar das cozinhas em sua infância recordou que: “Tinha vez que a gente não tinha panela, não tinha nada, assava, moqueava e comia com a mão mesmo” (M.A.R., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Os entrevistados lembraram que era difícil o acesso a panelas de metal. Eles as confeccionavam de barro e preparavam e consumiam as comidas assadas ou moqueadas, com as mãos, em cuias, cabaças, tigelas e em pratos de barro. Carneiro (2005) observou que comer não configura um ato solitário ou autônomo, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Uma quilombola, ao se lembrar também dos utensílios utilizados no passado mostrou um prato que havia confeccionado. Ela explicou que, embora atualmente sejam pouco utilizados, ela ainda mantém a prática e confecciona utensílios “do comer”. A imagem a seguir (Figura 10) foi registrada em uma de nossas conversas.

Figura 10 - Prato de barro confeccionado por uma quilombola em Jacarequara



Fonte: Peixoto (2024).

A cuia era também chamada de cuité, o “balde” era a cabaça e o porongo era uma planta que era cultivada principalmente por seu fruto de casca dura e resistente, utilizado para armazenar água. Esses eram utensílios fundamentais nas cozinhas de Jacarequara antigamente, porque eram usados como recipientes para salgar e armazenar alimentos, e ainda, como pratos. A kujuba era um recipiente feito a partir de uma cuia grande que era furada, para retirada da “bucha” (resíduos e sementes da parte interna) e, após esse processo, ela era lavada no rio ou igarapé. Transformava-se, então, em um utensílio para armazenar líquidos, como a água que era levada para beber na roça. Todos os utensílios citados possuem em comum o fato de serem

produtos do extrativismo vegetal e confeccionados pelos próprios quilombolas a partir do conhecimento transmitido de geração em geração, como mostra a fala de uma interlocutora na comunidade:

O que a gente usava antigamente, na nossa cozinha era cuia, cuité, é o nome da cuia, que a gente salgava comida dentro delas, preparava as comidas e comia, era nosso prato antigamente, porque elas eram grandes. Aí fazia da cuia a kujuba, que quando furava a cuia assim, aí chama kujuba né? Pegava uma cuia grandona, aí limpava aquela bucha de dentro, fazia um buraquinho assim na cuia, aí ela virava uma kujuba. Lavava ela bem lavadinha no rio e enchia de água e leva pra roça. Da mesma forma fazia o porongo, a gente colocava água. Aí tinha também uma fruta que chamava balde, cabaça, que a gente chama, né? É uma semente que a gente planta e ela dá a cabaça. Isso tudo daí era o que carregava água pra roça, pra gente tomar e água conservava fria dentro disso (I.N., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A memória acima compartilhada revela a sabedoria das mulheres do quilombo no tempo dos avós. Essa senhora é uma das poucas pessoas idosas que existem na comunidade e constitui um testemunho vivo dos saberes no quilombo, como dizem seus filhos e netos. Suas memórias sobre as experiências e conhecimentos, sobre a cultura e a tradição da cozinha de Jacarequara estão preservados e são compartilhados de geração em geração por meio da memória coletiva. Como também lembrou outra quilombola: “Os pratos que eu faço hoje, eu faço desde criança, aprendi com a minha mãe e avó, via elas fazendo, era onde nós comia a nossa comida, bebia também, e tinha muita coisa, prato, fazia tigela, jarro, panela. Era assim” (M.L.S, 60 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Outro utensílio recordado foi o espremedor de cana-de-açúcar, que era um artefato feito a partir de troncos de árvore que mediam pouco mais de um metro de altura. Eram descascados e enterrados no chão, criando uma estrutura estável e resistente. Neles, eram encaixadas prensas de madeira que possuíam fissuras ou ranhuras e eram giradas manualmente para espremer a cana-de-açúcar, que era passada entre elas para retirada da garapa, muito utilizado para adoçar os mingaus, bolos, doces e o café. Um quilombola lembrou que:

Quando eu era criança, meu avô acordava cedo de madrugada para retirar a garapa [caldo da cana], ele inventou uma engenhoca manual para processar e tirar a garapa da cana e espremia, todo dia a gente tirava dois litros Ele tirava para fazer mel pra adoçar o café, também, e não comprava açúcar (M.N.S., 38 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

As cozinhas eram e continuam sendo um local de sociabilidade de grande importância, onde os mais diversos conhecimentos são partilhados e repassados entre as gerações, principalmente pelas mulheres, conforme também observado por Nascimento (2020), no estudo sobre alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras (Ilha do Marajó – Pará).

Ali, os moradores também mencionam momentos de coletividade durante as refeições, marcados por histórias, brincadeiras e compartilhamento de saberes.

A memória sobre as cozinhas em Jacarequara, como nos exemplos mencionados, se configura a partir de lembranças pessoais, mas também construídas com base no que ouviam dos pais e avós. Essas memórias, por estarem relacionadas à comida, apresentaram diferentes sensações para diferentes pessoas, principalmente para os mais idosos, que viveram uma infância ou juventude em que a alimentação dependia de muito trabalho para ser obtida. A fala de uma quilombola ilustra essa mescla de afeto e dificuldade:

Eu só tenho muita lembrança que na nossa cozinha fazia bastante comida assim, só que também era custoso, ficar na boca do fogo, fazendo comida o dia todo, porque a gente não parava, né? Fosse na cozinha, matando bicho, fazendo panelada de comida... Era bom, mas era difícil a lida, minha filha (O.T.P.B., 72 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Essa fala remete à concepção de memória proposta por Halbwachs (2006), que a entende como um processo social e coletivo, moldado e sustentado pelos grupos aos quais pertencemos. A recordação individual da entrevistada, marcada pela ambivalência entre o carinho pelas práticas alimentares e o esforço físico exigido, é representativa de uma memória construída coletivamente e compartilhada com outros membros da comunidade, especialmente aqueles que viveram experiências semelhantes. Nesse sentido, o que é lembrado não é apenas uma vivência pessoal, mas uma experiência coletiva transmitida e reconstruída ao longo das gerações, em que “cada memória individual compõe a coletiva” (Halbwachs, 2006).

A perspectiva de Lima e Luft (2023) também ajuda a compreender os sentidos expressos por essa memória. As autoras observam que quando a memória está relacionada à comida, ela pode despertar sensações distintas, especialmente entre aqueles que enfrentaram dificuldades alimentares no passado. Assim, mesmo que haja afeto nas lembranças da cozinha e dos alimentos, isso não anula as marcas deixadas pela escassez e pela dureza da lida, como afirmam, “embora possa em algum momento ter superado tal situação, ou até mesmo encontrar alguma fresta de boa recordação, afinal, afetividade encontra-se também na limitação estrutural conferida pela pobreza” (Lima; Luft, 2023, p. 31). A fala da interlocutora do quilombo expressa exatamente essa tensão: a lembrança afetiva das cozinhas que se entrelaça com a memória de um cotidiano de trabalho árduo.

No que se refere às decisões sobre o que seria preparado em uma refeição, identifiquei que isso estava diretamente relacionado à disponibilidade do alimento. Ou seja, a composição da refeição era determinada pelo que os quilombolas conseguiam caçar ou extrair. Essas eram

as estratégias possíveis para suprir as necessidades alimentares e conformavam o hábito alimentar, já que a compra de alimentos era inviável pela indisponibilidade de dinheiro. Isso está em conexão com o que Bourdieu (2009) observa, já que, para este autor, hábitos dependem de determinantes sociais, econômicos e culturais, logo diferentes crenças e práticas alimentares existirão em diferentes contextos sociais e culturais, que estarão presentes nas escolhas alimentares tanto do indivíduo quanto de seu grupo social (Mintz, 2001; Contreras; Gracia, 2004; Bourdieu, 2009).

O consumo de alimentos e comidas era realizado nas cozinhas e em geral toda a família partilhava da mesma refeição juntos à mesa, embora haja alguns relatos de crianças que comiam juntas na mesma cuia sentadas ao chão. Além disso, as famílias também dialogavam e trocavam experiências do cotidiano em suas cozinhas. Era nesse local que as famílias recebiam as visitas, ou seja, os comunitários também se reuniam para rezar, conversar, compartilhar histórias e, portanto, esse lugar era pensado também para a sociabilidade, onde os laços de amizade e parentesco se estreitavam durante a vida cotidiana.

3.2 “O café da manhã era mingau ou café com cará, macaxeira, tapioca, essas coisas”

A memória coletiva compartilhada pelos moradores do Quilombo Jacarequara mostrou que, no tempo dos avós, o preparo e o consumo no café da manhã estavam ligados à produção local, nas roças e no extrativismo. A composição dessa refeição variava conforme a disponibilidade de alimentos tradicionais, que, para os quilombolas, eram os disponíveis nas roças, como o cará branco, o cará roxo, a macaxeira e a mandioca. Esses ingredientes eram transformados em comidas como a farinha de mandioca, a farinha de tapioca, o bolo de macaxeira, filhós, beiju e tapioca. Frutos coletados na mata, como tucumã, pupunha, açaí, bacaba, miriti e bacabi também faziam parte da composição dessa refeição, pois eram transformados em diferentes comidas, já que não havia o hábito da compra e nem de circulação de dinheiro. Assim, segundo as recordações dos quilombolas, no passado era necessário produzir e extrair o que era necessário para o café da manhã. Isso favorecia um consumo mais frequente e diversificado nas composições dessa refeição.

Ao falar sobre o preparo e o consumo dos alimentos, tidos como tradicionais pelos quilombolas, direcionei meu olhar ao que Menasche (2022) explica. Como dito no Capítulo 1, a autora caracteriza os alimentos tradicionais como “produtos dotados de sabores diferenciados, assim como de significados e identidades únicos para quem os produz e para quem os consome” (Menasche, 2002, p. 9). A autora ainda pontua que esses alimentos estão inseridos em complexos sistemas socioculturais e não há sentido em analisá-los e valorizá-los fora de seus

contextos de origem, ignorando seus significados e sua dinamicidade (Menasche, 2002, p. 9). Portanto, é preciso valorizar os alimentos na perspectiva da cultura, do artesanato, do território e da comida (Santos; Menasche 2015, p. 17).

Segundo os entrevistados, o café da manhã incluía mingaus variados, que foram considerados fundamentais, e por isso destacaram-se nas falas dos entrevistados, como os de banana uçu, açaí, arroz com coco, carimã, caribé, bacaba, cará com castanha-do-pará, macaxeira, miriti, jerimum, tucumã e pupunha, consumidos sempre com frutas (pupunha, uxi, tucumã e melancia). O café produzido no quilombo também compunha o café da manhã e era consumido com acompanhamentos variados, como, por exemplo, pupunha, tubérculos (cará e batata-doce), derivados da mandioca (filhós, macaxeira, tapiquinha, beiju, farinha de mandioca e farinha de tapioca), paçoca de gergelim, farinha e mel de cana-de-açúcar, café com doce de banana, arroz doce com frutas e carne de caça com chibé.

De acordo com a memória comum dos quilombolas em Jacarequara, o mingau simbolizava o café da manhã e era elemento central na alimentação familiar. As mulheres eram responsáveis por sua preparação em panelas de barro sobre fogões, igualmente, de barro. O pilão tinha papel essencial nesse preparo, pois servia para “pisar” ou pilar (amassar, retirar casca, triturar, moer). Diversos tipos de mingaus eram feitos e consumidos junto com frutas, como pupunha, uxi, tucumã e melancia, embora meus interlocutores tenham mencionado que também apareciam em merendas ou no jantar. Um interlocutor comentou:

Se não tivesse o mingau, o dia não começava. Tinha vez que nós tínhamos era só o mingau, fosse de cará, fosse de tucumã, fosse de carimã, fosse de pupunha. Bebia só ele. Tinha vez que tinha outros, aquele de açaí, do vinho do miriti, pupunha, jerimum. O que fizesse, nós bebia, nesse tempo ainda não tinha café depois que ele veio (R.S.N, 85 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

A fala revela como o mingau representava mais do que uma necessidade biológica, carregando significados afetivos, sendo lembrado como a “comida forte”, sem a qual as atividades diárias de trabalho não podiam começar. Esse sentimento está alinhado à perspectiva de Câmara Cascudo (2004), que destaca que o ato de comer vai além da simples ingestão de nutrientes, pois envolve elementos subjetivos que influenciam diretamente o espírito, o humor e a disposição do indivíduo. Da mesma forma, Renata Menasche (2013) reforça que a alimentação é permeada por sentidos que se constroem historicamente e socialmente, sendo expressão de desejos e identidades. Nesse contexto, o mingau não representa apenas o café da manhã, mas um ritual diário carregado de memórias, afetos, sendo essencial para iniciar o dia não apenas fisicamente, mas também emocionalmente.

Também era comum usar o mingau para nutrir crianças, idosos e pessoas doentes. Murrieta (2001), ao apresentar e analisar os processos de escolhas alimentares entre os habitantes da Ilha de Itaquí, localizada no Baixo Amazonas, Pará, observou que muitos dos mingaus consumidos tinham um papel importante na alimentação desses segmentos. No entanto, segundo o autor, pessoas de outros perfis desenvolvem um apreço por esses pratos e os incluem em suas refeições diárias. O autor afirma ainda que as crianças costumam ser alimentadas com um mingau chamado carimã, feito de farinha e massa de mandioca (tapioca), como complemento à amamentação nos primeiros meses de vida.

Em Jacarequara, os mingaus eram considerados comidas saborosas, nutritivas e acessíveis, muito apreciados pela capacidade de alimentar e fornecer energia, por isso foram muito lembrados. É uma tradição alimentar que conecta as memórias e saberes dos quilombolas entrevistados com seus antepassados, bem como com os significados que dizem respeito à cultura alimentar.

Mingau? Hum! Deus defenda! Era consumido assim quando a gente estava com fome, né? A gente fazia mingau de jerimum, faziam mingau de cará, faziam mingau de arroz. Eu plantei em roça, no meu quintal, e ele dava no verão, eu cozinhava e nós fazia mingau de macaxeira, cará, para os meus meninos. E era bom, era a comida forte, eu não levava meus meninos para hospital, não. (M.C.P S, 52 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A fala exemplifica a importância dos mingaus mostrando que eles eram muito mais do que, simplesmente, escolhas individuais de comidas ou formas que o indivíduo encontra para satisfazer as necessidades fisiológicas relacionadas à ingestão de substâncias nutritivas ao organismo (Contreras; Garcia, 2001[2021]; DaMatta, 1986; Woortmann, 1985).

Figueiredo e Barros (2013), em estudo sobre o cotidiano em torno do trabalho, do consumo e das sociabilidades tecidas na “beira” de Abaetetuba, no Pará, a partir da transformação do fruto do miriti em mingau, observaram que o alimento é amplamente apreciado na região. Um dos usos mais relevantes do miriti, dentre os muitos já registrados, é o alimentar, quando o fruto se transforma num mingau imensamente apreciado, visto como uma tradição, carregando memórias e saberes das comunidades ribeirinhas.

Em se tratando do preparo, para o mingau de arroz, misturava-se o arroz à água até ferver e os grãos ficarem moles. Em seguida, adicionavam água e adoçavam com mel de cana de açúcar. Algumas pessoas relataram que preferiam uma consistência mais fina, mais líquida, outras preferiam mais pastosa ou grossa. Já o mingau caribé, carimã e o chibé, eram feitos a partir da farinha de mandioca (parte grossa da farinha de mandioca), que era misturada à água e fervida até engrossar e formar os “caroços” que era o “graúdo da farinha”. O resultado era um

preparo quente e denso, consumido, preferencialmente, com frutas como tucumã e pupunha. Quando dispunham de sal, o adicionavam para acentuar o sabor.

Colocava água na vasilha, botava no fogo, aí quando fervia a gente pegava o graúdo da farinha de mandioca jogava lá e mexia. Aí e quando a gente via que já estava mole o caroço, aí tirava do fogo. O mingau de farinha que a gente tomava com tucumã, a gente usava muito o tucumã no mingau (A.A.R, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Outros mingaus também tinham como base a farinha de mandioca ou o arroz, que após cozidos eram misturados com os “vinhos”, como os quilombolas chamam o suco extraído dos frutos do extrativismo, utilizados para preparos dos mingaus de açaí, bacaba, castanha-do-pará, miriti e tucumã.

O preparo dos vinhos do açaí, bacaba e miriti envolvia várias etapas. Primeiro, os frutos eram coletados, lavados na beira do igarapé ou do rio Guamá para retirar impurezas, e imersos em água quente por cerca de três vezes para facilitar a retirada da massa. Em seguida, os frutos eram “pisados”, amassados no pilão ou na peneira, até a formação da polpa diluída em água para produzir os vinhos que também eram coados em peneiras de guarimã para separação dos resíduos. Uma quilombola, ao lembrar dos vinhos e dos mingaus, afirmou que “Fazia o vinho para misturar na farinha fervida na água, temperava com o vinho da bacaba, açaí, pupunha, tinha tucumã, miriti. Não fosse isso, misturava a massa da pupunha, de jerimum” (A.A.R, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Já o mingau de tucumã era feito a partir da mistura do vinho obtido pela pilagem do fruto *in natura* misturado à farinha de mandioca ou arroz. A pupunha era a companheira do mingau de tucumã. O mingau de castanha-do-Pará era preparado a partir do vinho (ou leite) obtido da extração da castanha do ouriço, a qual era ralada em telha de barro para obtenção da massa que era diluída em água. Em seguida, a água era fervida em panelas grandes, adicionava-se arroz ou farinha de mandioca para dar consistência cremosa, e por último misturava-se o vinho. O mingau era servido quente, podendo ser salgado ou adoçado com caldo da cana de açúcar (também referido como garapa), acompanhado de frutas. Um quilombola lembrou do processo do mingau de castanha-do-Pará que a avó e a mãe preparavam:

Quando a agente era criança, a mamãe fazia assim: ralava na telha a castanha e saía aquela massa, e ficava tipo um leite, para fazer tipo um vinho assim, e fazia o mingau para a gente tomar. Aí misturava no mingau de farinha e virava o mingau de castanha. Porque lá embaixo, na travessia, tinham muitas árvores [de castanha-do-Pará], só que derrubaram (N.C.P, 40 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Os mingaus de pupunha e jerimum eram preparados com a mistura das massas cozidas (polpa) obtidas por meio da pilagem e misturadas ao arroz ou a farinha de mandioca cozida. “Fazia mingau de manhã, comia com farinha, a mesma coisa o mingau, fervia água misturava a farinha, e misturava a pupunha que a gente pilava já cozida pra fazer a massa e misturar no mingau”, contou A.A.R. (85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). O mingau de cará roxo, cará do ar e macaxeira (cará branco) eram cozidos, amassados com pedaços de madeira ou pilados, diluídos em água e fervidos até engrossarem. Sobre o preparo e consumo variados do mingau de cará, um quilombola lembrou que:

Antes a mamãe fazia o mingau de várias formas, né? Fervia água, misturava a farinha, e misturava os vinhos, ou as farinhas de pupunha, banana, que a gente pilava. Ou os alimentos já cozidos pra fazer a massa e misturar no mingau (M.V., 44 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Cará roxo, banana e pupunha também eram desidratados e armazenados em forma de farinhas para serem utilizados no preparo dos mingaus fora da safra. Os frutos eram fatiados e traspassados por cipó até que se formassem cordões que eram expostos ao calor do sol ou do fogo. Depois de secos, esses alimentos eram guardados para ficarem disponíveis ao consumo diário, principalmente na época do inverno amazônico ou quando havia indisponibilidade em virtude da sazonalidade. Como lembrou um entrevistado:

A mamãe fazia esse processo de secar, banana, cará, pupunha. Cortavam em rodela, aí metia em um... era bem rústico mesmo, aí metia num cipó, em uma tala, e pendurava em cima do fogo. Quando era na época do inverno, botava no fogo assim. Secavam para guardar pra fazer mingau, porque pra segurar ali... uma função, né? Pra usar fora de época dessa mesma forma (M.R.B., 56 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

A lembrança do consumo de chibé (farinha encharcada com água morna ou fria) acompanhado de peixe salgado ou carnes de caça moqueados foi relacionada também ao café da manhã. Com exceção dos mingaus de caribé, açaí e miriti, os demais mingaus eram adoçados com o mel da cana de açúcar, a garapa, que também era utilizado para adoçar várias comidas, como arroz doce e bolos.

Os mingaus eram consumidos por todos da família, em cuias, cabaças grandes, ou ainda em tigelas de barro, como lembra uma interlocutora: “era mais gostoso beber na cuia grande que a gente fazia” (M.P.B, 84 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). O consumo dos mingaus era realizado simultaneamente ao consumo de frutas como pupunha cozida, uxi, tucumã, melancia e abacate, juntamente com farinha de mandioca. Todos esses alimentos foram lembrados como as “companheiras do mingau”, recordados por uma idosa: “Fazia mingau e

comia com farinha, tinha a melancia que a gente comia, se tivesse pupunha a gente comia com pupunha, uxi, aí tinha abacate, melancia. Isso tudo era mistura, era companheiro de mingau” (M.C.P., 84 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Além do mingau, outras comidas foram lembradas nesse contexto do café da manhã, como pupunha, farinha de tapioca, farinha de mandioca, doce de banana, bolo de banana, bolo de mandioca ou macaxeira, pupunha, arroz doce, tapiquinha e tubérculos que também eram transformados em purês ou consumidos cozidos com café do quilombo. Sentada em seu quintal, uma idosa contou o que sua família costumava consumir no café da manhã.

Fazia bolo de mandioca da farinha, tapioca, doce de banana, filhós, arroz doce, bolo de banana, pilava gergelim com farinha e mel da cana para tomar com café, né? Para comprar bolacha, era difícil. Tucumã, a gente pegava, lavava bem lavadinho, tirava assim com a colher, né? Fazia aquele vinho e tomava, era bom. Agora já não fazem mais, agora já se acabou. Pupunha, a gente tomava com café. E fazia filhós, que nesse tempo não tinha pão (M.C.S., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

O cará roxo também era colocado cru entre as brasas de uma fogueira ou fogão de barro para cozinhar. Após isso, era partido ao meio e descascado e comido com as mãos ou com a ajuda de um pedaço de madeira que usavam para amassar e separar as cascas da massa. Isso evidencia uma forma de comer em um cotidiano no qual os utensílios eram mínimos e o contato direto com o alimento era comum.

Eu comia cará, mas assim cozinhado, comia era com a mão mesmo. Quando não, quebrava ele no meio e pegava um pauzinho e pisava ele para sair metade daquela carne para comer junto com café. Tinha outra forma também, pegava batata de cará e fazia o fogo. Mesmo ele duro, assim, e metia debaixo da cinza. E ele deixa passar, ali, a quentura e a pressão boa. E aí tirava de lá, de debaixo da cinza, ele estava todo mole. Ele fica todo mole (A.A.R., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Outra quilombola lembrou que existia uma variação no modo de consumir e que o preparo dependia também de preferências entre as pessoas. O cará, por exemplo, era consumido cozido com café, amassado com farinha ou em forma de purê. Os entrevistados relataram que, embora permaneçam na lembrança, o consumo de tubérculos hoje é raro.

Outra comida especialmente lembrada foi o filhós, um bolinho frito, feito da massa da “farinha escaldada” (massa da mandioca úmida retirada antes da torra). Ele foi muito citado como o “pão da terra” e ocupava o papel que hoje é do pão e da bolacha. Uma agricultora lembrou também que, naquela época, o pão era inexistente ou inacessível: “Isso aqui era o pão da terra! É coisa antiga, era o que a gente comia com café antigamente” (I.P.C., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). O filhós era companheiro inseparável do café. O preparo era realizado pelas mulheres, que retiravam uma porção de farinha escalda e amassavam com

as mãos em formato de discos, que eram, então, fritos. A quilombola também lembrou que “muita gente não sabe nem o que é, não faz porque não sabe mais saborear o que é da nossa terra” (I.P.C., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Em sua fala e expressão, percebi preocupação com o declínio no consumo dessa comida no quilombo e a frustração com a possibilidade da perda de conhecimento sobre a preparação do filhós. As imagens a seguir (Figura 11) demonstram uma preparação do filhós registrada por sua neta (A.B.C.P., 24 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Figura 11 – (À esq.) Quilombola traz demonstração da massa de farinha escaldada utilizada para fazer filhós. (À dir.) Bolinhos de filhós já fritos.



Fonte: Pereira (2024).

Todas as comidas citadas eram consumidas, preferencialmente, junto com café cultivado no quilombo. Sobre o preparo e consumo do café que lá era produzido, uma entrevistada explicou que, quando criança, o café das roças das famílias era muito consumido e era processado pela avó de forma manual: “o café era daqui, da lavra, a gente apanhava, botava para secar, tirava da palha, torrava. Moía era no pilão, nesse tempo era pilão, mana, não tinha essas coisas, minha filha” (M.L.N.S., 40 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Compreendi, assim, que o processo de preparo do café era um ritual laborioso e cuidadoso que envolvia várias etapas. Depois de colhido, era necessária a lavagem dos grãos na beira do rio Guamá ou nos igarapés. Eram utilizadas peneiras feitas de folhas de guarimã para retirar a primeira palha e os excessos de impurezas. Em seguida, as sementes eram colocadas para secar ao sol, para remover a umidade excessiva e melhorar a conservação. A secagem era um processo lento. Em seguida, as sementes eram separadas manualmente do restante de palha. Elas eram torradas e “pisadas” no pilão. Todos esses processos eram feitos, principalmente, pelas mulheres, conforme também lembrou uma quilombola:

Eu lembro que a minha vó, a Bonifácia Nonata, vovó, ela não secava direto no sol. Ela pegava já maduro, pisava e ia para o rio lavar. Ela lavava tudinho. Aí deixava só mesmo os caroços e colocava no sol. Porque o café, ele tem duas palhas, né? Tem a primeira e tem a segunda. Aí botava tudinho no sol e depois que ela ia esfregar tudinho na mão para tirar tudinho a palha para poder limpar (M.L.N.S., 40 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Como visto, havia uma maior variedade no preparo e consumo de alimentos e comidas no café da manhã do passado em relação ao presente. Essa comparação pode ser mais bem visualizada no quadro a seguir (Quadro 4), onde apresento a composição das comidas nessa refeição mais citadas pelos entrevistados.

Quadro 4 - Composições de café da manhã mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado.

Refeição	Composição das comidas no passado	Composição das comidas no presente
Café da manhã	café do quilombo ¹ + pupunha	café comprado ² + derivados do trigo ³
	café do quilombo + tubérculos (cará, batata doce)	chocolate do quilombo ⁴ + derivados do trigo
	café do quilombo + derivados da mandioca ⁵	café comprado + derivados da mandioca
	café do quilombo + paçoca de gergelim	café comprado + derivados do milho ⁶
	café do quilombo + doces	café comprado + pupunha
	arroz doce + frutas	café comprado + paçoca de gergelim
	carne de caça + chibé	mingau industrializado ⁷
	mingau + frutas	Café comprado + bolo de macaxeira
	café do quilombo + bolo de macaxeira	

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

Legenda:

- 1 – Café do quilombo é o café produzido pelos quilombolas.
- 2 – Café comprado é o que não é produzido no quilombo, adquirido pela compra.
- 3 – Derivados do trigo: bolacha, biscoito, pão.
- 4 – Chocolate do quilombo é o pó produzido a partir de sementes de cacau produzidas no quilombo.
- 5 – Derivados da mandioca: filhós, tapiocinha, farinha de mandioca e farinha de tapioca.
- 6 – Derivados do milho: cuscuz e pipoca.
- 7 – Mingaus industrializados são as massas de mingaus prontas, adquiridas pela compra.

A análise dos dados revela mudanças significativas no consumo do café da manhã no quilombo Jacarequara. No passado, por exemplo, observa-se um cardápio fortemente ligado ao que era produzido localmente, tanto nas roças quanto no extrativismo, indicando uma dieta baseada em tubérculos, grãos, frutas e raízes, por meio preparações tradicionais. De 59 entrevistas, a totalidade dos entrevistados indicou que as composições no passado envolviam mingaus com frutas, café do quilombo com derivados da mandioca, café do quilombo com tubérculos e café com raízes. Além disso, 56% dos entrevistados mencionaram o preparo e

consumo de café do quilombo acompanhado com doces e purês, além de paçoca de gergelim, 69% dos entrevistados citaram o consumo de café do quilombo com pupunha cozida e 64% dos entrevistados citaram o arroz doce com frutas. O consumo de café do quilombo com bolo de macaxeira foi lembrado por 73% dos entrevistados, ao passo que o consumo de carne de caça acompanhada de chibé foi lembrado por 54% das pessoas. No que tange aos mingaus, das 59 pessoas entrevistadas, a totalidade citou o consumo de mingaus de caribé, jerimum e cará; 95% citaram de bacaba e pupunha; 90% de carimã; 86% de tucumã; o mingau de arroz com coco teve 88% de menções; em relação ao de banana uçu foram 73%, seguido pelas menções aos de açai, castanha-do-pará, miriti e macaxeira, com 64%.

No momento da pesquisa, observei e registrei maior presença de alimentos industrializados. Todas as 59 pessoas citaram o consumo de café comprado com derivados do trigo. Além disso, 63% mencionaram que consomem também achocolatado com derivados do trigo. Note-se que 83% das pessoas citaram a permanência do consumo de derivados de macaxeira, 37% relataram consumir paçoca de farinha com gergelim acompanhados de café ou sucos de frutas naturais, indicando que suas ocorrências diminuíram em relação ao passado. Houve também drástica queda no número de citações de combinações como café com derivados da mandioca e café com derivados da macaxeira – de 100% para 20%. Além disso, 10% das pessoas citaram consumo de frutas no presente e 19% dos entrevistados citaram o consumo esporádico do mingau de cará, um número significativamente menor se comparado ao consumo no passado. No lugar do tradicional, surgem os “mingaus industrializados”, com 49% das menções, e cujo consumo é feito principalmente por crianças.

Durante a pesquisa, os entrevistados reconheceram que algumas comidas tradicionais ainda são preparadas, como o bolo de macaxeira, a tapioquinha e o filhós. Apesar disso, todos afirmaram que passaram a comprar o café, e relataram uma diminuição no consumo de preparações caseiras devido à introdução de produtos como pão, bolacha, farinha de milho e achocolatado, adquiridos tanto fora quanto dentro do quilombo. Como relatou uma moradora: “Aqui eu só faço fazer o café. Fazia mingau, agora nunca mais eu tomei. Eu faço nescau, aí meu filho compra leite e eu tomo com bolacha” (A.A.R, 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Foi possível observar que os mingaus são pouco preparados atualmente, embora o plantio de ingredientes como cará, mandioca, açai, tucumã, miriti, bacaba, pupunha, banana e arroz ainda persista. O consumo de mingau de cará roxo e de arroz no café da manhã foi registrado em três famílias visitadas. Já os caribés continuam presentes, sendo associados a

pessoas doentes, por serem considerados uma “comida forte” capaz de auxiliar na recuperação da saúde.

Imagens que registrei (Figura 12) durante a pesquisa em Jacarequara apresentam composições do café da manhã, como mingau de arroz, mingau de cará roxo com bolo de banana, café preto com bolacha, café com paçoca de gergelim, pão de trigo saborizado artificialmente com chocolate e café com cuscuz. Esses foram os principais alimentos observados, consumidos em diferentes dias durante as visitas.

Figura 12 - Mingau de arroz cozido com água adoçado com açúcar. (B) Mingau de cará roxo e bolo de banana. (C) Mingau de arroz, adoçado com leite condensado, leite em pó



Fonte: Peixoto (2024).

Os quilombolas sentem que a vida mudou muito, mas ainda mantêm laços e vêm a importância do consumo de mingaus, como o de arroz, mesmo que o preparo atualmente seja diferente, já que são adicionados leite condensado ou leite em pó.

As imagens também incentivam uma reflexão sobre o aumento no consumo de industrializados, que são produtos alimentícios que passaram por um processo de transformação industrial, que envolvem várias etapas de processamento, manipulação e conservação, produzidos em larga escala, com utilização de técnicas e equipamentos industriais, incluindo a adição de conservantes, corantes, saborizantes e outros aditivos destinados ao consumo massivo. Uma de minhas interlocutoras explicou que “a gente não vem fazendo o mesmo

processo que a gente fazia antes e, eu só tenho a lembrança ainda porque praticava dessa forma. A banana, a gente não usou mais pra fazer a farinha do mingau pela manhã” (M.C.P.S, 31 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Como dito, no passado, os mingaus eram considerados “comida forte”, associada à saúde. Porém, observei a diminuição desse consumo no momento da pesquisa, ao passo que produtos industrializados como achocolatado com leite e bolacha tornam-se comuns no cotidiano, mesmo entre pessoas idosas. “O mingau de cará já é raramente. O cará sempre tem, assim, não tem direto mais, é uma vez ou outra, mas a maioria das famílias, claro, 80% das famílias já tiraram o cará, o mingau da mesa” (M.C.P S, 52 anos, Jacarequara).

A falas expressam tanto um lamento quanto uma constatação: os mingaus perderam espaço na mesa das famílias de Jacarequara, sendo agora consumidos de forma esporádica ou nem isso por cerca de 80% da comunidade, conforme relatado. Uma quilombola, ao lembrar do consumo no passado, afirmou que “Hoje o mingau é comprado, né? Já vem com doença, né? Antes não, vinha do que a gente tirava da roça, que a gente sabia de onde vinha, né? Sabia que era forte” (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Outra quilombola afirmou que:

Hoje já tem pouco miriti, o pessoal derruba muito, e morre muito. Aqui no meu quintal já tem pouco, morreu um bocado este ano com quentura do tempo. E também já não consomem como nos velhos, né? Consumia muito no mingau com farinha de tudo quando era jeito. Agora já não querem mais, né? Mas ainda tem pelo mato, uns até tiram aí pra vender ainda, mas de dizer que come, não come mais (M.P.B, 84 anos, agricultora Jacarequara).

As mudanças apontadas pela idosa mostram que os mingaus não eram apenas comidas, representavam maior envolvimento entre consumo e produção em Jacarequara no passado. Já o mingau industrializado, embora prático, não carrega os vínculos com o território, não representa a história alimentar e evidencia transformações no consumo que envolvem questões práticas, econômicas, culturais e ambientais.

3.3 “Na merenda, sempre teve de tudo um pouco”

No tempo dos avós, no quilombo, a merenda era compreendida como um alimento leve e pontual. Era de consumo rápido, quando as pessoas estavam desenvolvendo suas atividades de trabalho ou em movimento, tanto no trabalho nas roças, nas práticas de coleta, nos mutirões nas farinhadas ou no ambiente doméstico. Ou seja, não acontecia em momentos de reuniões entre os familiares, como nas outras refeições. Esse consumo acontecia entre as principais refeições do dia, café da manhã, almoço e janta, e englobava comidas que incluíam tubérculos,

frutas, carnes, sucos de frutas naturais, café, mingaus diversos combinados de maneiras diferentes a depender da disponibilidade e do que estava mais acessível localmente.

Em Jacarequara, a merenda também não se tratava de uma refeição, mas de uma maneira de “enganar a fome”, como foram conceituadas nas entrevistas com os quilombolas. Além disso, a escolha do que era consumido era mais individual, apesar das lembranças mostrarem que os preparos eram majoritariamente realizados e centralizados na figura da mãe ou da avó, responsáveis pelas decisões e cuidados relativos à distribuição dos alimentos, embora os homens estivessem ligados à aquisição e ao preparo de merendas em atividades prolongadas, como no dia de caça.

Lívia Barbosa (2007), ao estudar os hábitos alimentares no Brasil, destaca que as merendas ou lanches se diferenciam das refeições por serem consumos rápidos de alimentos portáteis, realizada em movimento e de forma individualizada. Ao contrário do lanche tradicional feito à mesa, essas merendas ocorrem, principalmente, quando as pessoas estão em movimento ou durante o trabalho. Essas escolhas alimentares são menos centralizadas na figura materna, sendo definidas por outros membros da família (Barbosa, 2007, p. 106).

Quando as pessoas estavam em suas casas, o cardápio das merendas incluía, principalmente, café acompanhado de derivados da mandioca, como farinha, farinha de tapioca, bolo de macaxeira, filhós, beiju e tapiquinha. Era comum também o consumo de vinhos (sucos) de frutas de açaí, bacaba, miriti, tucumã com farinha de mandioca, mingaus com frutas, café com pupunha, e café com tubérculos, como batata-doce ou cará. Em alguns casos, tinha-se o chibé com caça moqueada ou peixe assado, além do tacacá.

Em casa, a mamãe fazia cozinhar um cará, pupunha, pra comer com café ou bolo de macaxeira, era beiju, tapioca, fazia vinho pra tomar com farinha... Era que nem o café da manhã, tinha mingau também. A mamãe fazia panelada de tacacá, de mingau e dava ainda pra merendar, era o que tivesse. Mas na caça era conosco os homens, papai levava farinha e comia com manga, o que fosse apanhando pelo mato, ou quando pegava uma caça já ia moqueando e dava pra gente ir comendo, né? Ficava dias na mata pegando bicho, tinha que comer eles mesmo. Não é que nem hoje, que quando vai caçar já leva uma fruta ou uma farofa, uma comida pra aguentar a fome até voltar (M.O.R.B, 68, anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Durante as atividades nos roçados, as merendas eram preparadas no local de trabalho, de forma prática e adaptada às condições locais. Entre os principais alimentos utilizados, destacam-se aqueles provenientes do extrativismo, como açaí, miriti, uxi, pupunha e ingá, dos quais se produziam os “vinhos”, e as frutas plantadas ao redor das roças, como melancia, caju, laranja, tangerina e banana, caldo de garapa (cana de açúcar) consumidos com farinha. Essas

merendas eram consideradas pelos entrevistados como “fortes” e que forneciam “força na lavra”. Uma agricultora recordou que:

Antigamente tirava o caldo de cana pra tomar mesmo normalmente como merenda. Misturava com farinha, era assim a nossa merenda. Fazia o vinho de miriti, ou comia, ou então roía ou raspava se tivesse de colher e comia com farinha, vinho da bacaba pra comer com a farinha, fazia vinho do tucumã, o vinho do açaí, tudo para comer com a farinha. Tudo isso a gente merendava na roça. Hoje já é mais farofa de ovo, mortadela, a gente leva água, refrigerante e às vezes suco com farinha, café com pão (R.N.S.P., 42 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Em dias de trabalho coletivo para produção da farinha, as chamadas “farinhadas”, era comum o consumo da “cabeça de galo”, uma merenda feita com a farinha escaldada, como é chamada a farinha retirada do forno um pouco antes da torra quando ainda está úmida. Um senhor relatou: “No dia de farinhada, a merenda era essa: cabeça de galo!” (R.M.S.F, 64 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

O preparo era realizado tanto pelos homens quanto pelas mulheres. Uma quilombola explicou que primeiro a farinha escaldada era colocada em uma cuia grande: “Assim que se comia antigamente, aqui como nós somos quilombolas, né? Colocava na cuia como os nossos avós, nossos pais faziam” (A.B.P., 25 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Após isso, adicionava-se temperos como cheiro-verde, cebola, tomate, sal “e a pimenta que não podia faltar!”, lembrou uma quilombola. Depois de adicionados todos os temperos, misturava-se com as mãos à farinha. A partir disso, cada pessoa pegava um punhado dessa massa temperada e fazia bolinhos com as mãos para comer:

A vovó diz que pegava a farinha e colocava na cuia grande, temperava com cheiro-verde, cebola, tomate, sal, óleo e pimenta. Misturava tudo com as mãos, do modo tradicional mesmo, e tinha de ter a pimenta, só sei dizer que era saboroso e é porque eu como ainda assim, aqui. Eu sei que antigamente, fazendo farinha, a merenda é essa! A nossa cabeça de galo (M.N.L.S., 39 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A figura a seguir foi registrada em um momento de reunião entre comunitários para a produção de farinha de mandioca, uma “farinhada”, em uma das casas de farinha de Jacarequara. Ainda hoje a “cabeça de galo” é muito consumida na comunidade, principalmente, nos dias de trabalho nas casas de forno.

Figura 13 - Merenda “Cabeça de galo” preparada por uma quilombola



Fonte: Pereira (2024).

A memória coletiva evidencia a centralidade de preparos de comidas a partir de tubérculos, da farinha de mandioca, combinada com uma variedade de bebidas extraídas de frutas nas merendas tradicionais. Essa prática mostra como os alimentos disponíveis no território eram aproveitados para atender às necessidades alimentares. Entretanto, se no passado predominavam o preparo e consumo de alimentos *in natura* nas merendas, com base em produtos locais, com forte vínculo com o território, isso não se reflete nas merendas atuais, cujo consumo é marcado por alimentos industrializados e ultraprocessados provenientes da compra. Essa comparação pode ser mais bem visualizada no quadro a seguir (Quadro 5), onde apresento as possibilidades de composição das merendas mais citadas pelos entrevistados.

A análise dos dados evidenciou a força da memória coletiva na forma como os alimentos e suas combinações foram lembrados pelos moradores do Quilombo Jacarequara. Os relatos mostraram que, “no tempo dos avós”, a merenda era composta principalmente por alimentos naturais ou minimamente processados, como tubérculos, raízes, frutas, grãos e carnes de caça — todos associados diretamente ao território e às práticas tradicionais. Todos os 59 entrevistados relataram combinações como polpa de frutas com farinha de mandioca, café do quilombo com batata-doce ou cará, sucos naturais com derivados da mandioca, mingaus com frutas. O café com macaxeira foi lembrado por 83%, o tacacá por 80%, o açaí com farinha foi lembrado por 69% das pessoas e o chibé com caça do mato por 81%. Ainda, 64% lembraram do chibé com peixe assado.

Quadro 5 - Composições de merenda mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado

Refeição	Composição das merendas no passado	Composição das merendas no presente
Merendas	polpa de frutas + farinha de mandioca	café comprado ¹ + derivados da mandioca ²
	café do quilombo + tubérculos (batata doce, cará)	chocolate do quilombo ³ + pipocas
	sucos de frutas naturais + derivados da mandioca	achocolatado + derivados do trigo ⁴
	mingaus + frutas	refrigerante + derivados do trigo
	café do quilombo + derivados da mandioca	chopp de achocolatado + bolacha
	café do quilombo + derivados da macaxeira	chopp de frutas naturais + derivados do trigo
	tacacá	sorvetes industrializados
	chibé + peixe assado	sucos naturais + derivados do trigo
	chibé + caça moqueada	sucos industrializados + derivados do trigo
	açaí + farinha	manga + farinha de mandioca
		ovo + farinha de mandioca + mortadela+ refrigerante

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

Legenda:

- 1 – Café comprado é o que não é produzido no quilombo, adquirido pela compra.
- 2 – Derivados da mandioca: filhós, tapiquinha, farinha de mandioca e farinha de tapioca.
- 3 – Chocolate do quilombo é o pó produzido a partir de sementes de cacau produzidas no quilombo.
- 4 – Derivados do trigo: bolacha, biscoito, pão.

Quando perguntadas sobre o consumo nas merendas no presente, registrei que as 59 pessoas entrevistadas relataram o consumo de industrializados e ultraprocessados. Biscoito recheado foi citado por 56% dos entrevistados, refrigerante por 54%, achocolatado por 49%, chopp de achocolatado por 27% e sorvete ou picolé por 29%. Ainda assim, o café com derivados da mandioca segue presente na dieta atual, citado por 70% do número total de pessoas entrevistadas. Nas merendas durante o trabalho na roça, o ovo com farinha e a mortadela com farinha apareceram em 71% das entrevistas. A cabeça de galo foi mencionada por 64%, filhós por 53%, farinha escaldada por 44%, sucos naturais por 47% e frutas com farinha por 46%. Portanto, também continuam presentes, embora com menor frequência.

3.4 Almoço: “era só o que a gente criava, caçava ou plantava”

A memória coletiva evidencia que a refeição do almoço, ou “a comida do gasto” (termo utilizado pelas pessoas para descrever a comida cotidiana no quilombo Jacarequara), tanto a consumida nas casas quanto nas atividades de trabalho, era considerada a principal do dia e a

mais “pesada”. Essa refeição era marcada pelo consumo das “caças do mato e do rio”, pelas criações de animais dos quintais e pelos alimentos cultivados nas roças. As lembranças compartilhadas revelam que, no passado, o que se comia vinha essencialmente do território. Um quilombola relembra: “antigamente só comia caça, se alimentava era mais de caça do mato e do rio e o que tinha aqui mesmo na roça. Era muito bicho, tanto pássaros quanto esses veados, caititu, guariba, jacaré, peixe, tinha muito peixe grande, porco, galinha criada nos quintais” (J.M.B.S., 69 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Essas memórias sobre os preparos no almoço remetem à compreensão da comida como elemento de expressão cultural e histórica. Nos estudos sobre comida e memória, Amon e Menasche (2008, p. 15) apontam que “a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que, se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias”. Assim, as lembranças alimentares no quilombo contam não apenas sobre o que se comia, mas também sobre os modos de vida, o território e as relações entre gerações.

Os principais acompanhamentos das carnes de caça e criações — guisadas, cozidas ou assadas — eram, sobretudo, a farinha de mandioca. “Se comia farinha com tudo e toda hora, só mudava o jeito né?”, afirmou um jovem quilombola ao recordar as lembranças da avó sobre o consumo de farinha. Outra interlocutora lembrou que o preparo da farinha consumida no passado era diferente do de hoje.

A farinha não era assim, era farinha seca. Essa aqui não, ela é molhada. A gente tirava da roça, limpava, ralava e espremia para fazer no mesmo dia, né? Fazia farinha na lua cheia, que rendia. Se fosse fazer na lua nova, a farinha não rendia. Aí fazia aquele pirão escaldado (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A mandioca era ralada e a massa resultante era colocada dentro do tipiti — um cilindro longo feito de fibras de guarimã trançadas — que era esticado para espremer e separar o tucupi da goma. A massa então era torrada em fornos de barro e destinada ao consumo diário nas refeições.

As pessoas lembraram que também comiam feijão e arroz, além de verduras como taioba, carirú e cará branco (utilizado como batata), usadas em caldos e guisados. O açaí era sempre mencionado como indispensável nas refeições do almoço, quando na safra. Os quilombolas explicaram que, antigamente, havia maior disponibilidade do fruto.

O preparo do açaí começava após a “debulha” (retirada dos frutos do cacho) e a lavagem com água na beira do rio ou igarapé. Em casa, deixava-se de molho em bacias de barro com água quente para amolecer a casca do fruto, que era então amassado no alguidar (recipiente

redondo, feito de barro, usado para lavar e amassar) e passado na peneira de guarimã. As mulheres estavam mais envolvidas nessa atividade, realizada nas cozinhas. Era consumido por todos, em diferentes ocasiões, acompanhado ou não de farinha de mandioca. Servido em cuias ou tigelas de barro, como explicou uma interlocutora: “O consumo do açaí era assim, quando tava com fome! Comia de vários jeitos né? Com a comida, sem a comida, de dia, de noite, era com o que tivesse” (A.A.R., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). No passado, o consumo de açaí era maior do que atualmente, especialmente durante o almoço.

As comidas eram preparadas de diversas formas a depender da ocasião, ou tipo de alimento disponível. Homens encarregavam-se de atividades de preparo de moqueados para alimentação em dias de caça no mato. “Eles passavam uma semana para a mata e quando chegavam com caça que eles moqueavam lá na mata, dava uma ‘moquinhada’, aí traziam caça grande”, disse M.N.S (38 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). O preparo na mata consistia em retirada do couro e vísceras dos animais pelos caçadores, que improvisavam um jirau com grandes galhos e pedaços de madeira. O fogo era feito a partir de pedaços de madeira que estivessem disponíveis. As carnes eram colocadas por cima das brasas e cobertas com folhas que poderiam ser de açazeiros, goiabeiras ou bananeiras. Esse preparo era feito tanto para alimentação dos caçadores quanto para conservação da caça que seria levada para as casas para serem consumidas “moquinhadas”. Um interlocutor explicou sobre o moqueamento na mata em dias de caçada:

Era num jirau assim, grande, e tirava lenha. Aí começava fazer o fogo, quando ele já estava grande, colocava aquela carne por cima, botava folha de açaí, ou goiabeira. A lenha era qualquer pau que tivesse era bom, aí botava folha por cima, a fumaça vinha pertinho assim e saía, né? Não pegava muito na carne da caça, aí moquinhava e, quando era pra trazer, a gente moquinhava pra trazer, podia ter cem quilos de carne, moquinhava pra trazer (R.S.N., 84 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Quando o preparo das carnes acontecia nas cozinhas externas das casas e quintais, acontecia de formas semelhantes. As espécies mais apreciadas para serem preparadas assadas no fogão de barro eram capivara, porco queixada, guariba, veado vermelho, veado branco e jacaré. Nesse caso, as mulheres temperavam apenas com sal e limão, pimenta do reino e urucum. Esse preparo estava muito ligado ao consumo na hora do almoço. Elas também trabalhavam no moqueamento quando a caça chegava em casa ainda viva, como os porcos catitu, guaribas e preguiças, que eram caçados próximos às residências: “o catitu vinha bem perto da nossa casa, a guariba também cantava perto e o papai ia pegar. Pra tirar o couro, era o homem, se a mulher não soubesse, mas eu sabia, pra mim, tirar couro de preguiça, até de veado,

se fosse eu, tirava” (I.C.N., 74 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Outra quilombola lembrou da avó nesse preparo:

Minha avó moquinhava, pegava a caça, temperava e coloca pra pegar fumaça. E coloca as folhas de goiaba por cima, coloca uma lavareda de fogo, aí faz a brasa, aí eu pegava uns pedaços da caça, colocava alto, tinha que ser alto. Aí eu colocava aquele pauzinho lá para pegar aquela fumaça, aquele cheiro! Colocava umas folhas de goiaba por cima da caça para ela ficar cheirosa, ou então folha de banana que era bom (M.L.N.S., 45 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A organização do trabalho familiar em torno do preparo dos alimentos estava fundamentada em relações de parentesco que eram mediadas por construções sociais de gênero e geração, já que as práticas relacionadas ao aproveitamento de recursos alimentares, como a caça e a pesca, foram lembradas como atividades atribuídas aos homens, embora as mulheres também pescassem com frequência. A elas também cabia a responsabilidade pelo preparo dos alimentos em casa, bem como nos almoços e merendas durante as atividades de trabalho nas roças.

Embora a caça possa parecer uma atividade predominantemente masculina, a participação feminina é fundamental na etapa doméstica no processo de preparação da carne, armazenamento e distribuição na comunidade familiar. “Eu lembro da minha vó, ela moquinhava a caça, secava no sol e guardava uns três dias, ficava bem gostosa ainda”, lembrou uma quilombola (M.L.N.S., 45 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). Isso demonstra que as mulheres também desempenham um papel crucial na atividade de caça, não apenas como apoio, mas também como agentes ativos na produção e distribuição de alimentos, como observado por Figueiredo e Barros (2016) no estudo sobre práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará).

No preparo de carne de caça, utilizavam-se folhas de goiabeira, frutas cítricas e ervas para melhorar o sabor e reduzir o cheiro forte. Isso também permeou as memórias dos quilombolas em Jacarequara, que relataram que as carnes em especial a caças do mato eram moqueadas e cobertas com folhas de goiabeira para acentuar o cheiro da comida.

Sobre o preparo dos peixes as pessoas também relatam que, a depender do tamanho do peixe pescado, o preparo poderia variar. Os peixes menores eram aviados (cortados, preparados, limpos e temperados) com sal e limão para assar ou fritar. Ou em forma de poqueca, temperava-se o peixe com sal e limão, enrolava-se na folha de goiabeira, guarimã ou bananeira e deixava ao calor, no fogão de barro. Peixes grandes eram “aviados” (preparados) moqueados. Os moqueados eram muito presentes no cotidiano e não se restringiam à carne de caça da mata,

estendiam-se às caças do rio, no caso dos peixes e jacarés. Um quilombola também lembrou que era muito comum os peixes serem colocados para secar ao sol para serem consumidos com açaí, sempre acompanhados da farinha de mandioca: “Eles pescavam pra colocar no sol pra tomar com açaí” (F.S.R., 67 anos, agricultor, quilombo Jacarequara). Isso está profundamente arraigado na memória coletiva das pessoas.

Assim como outras comunidades amazônicas, o consumo de peixe tem papel essencial na dieta alimentar dos moradores do Jacarequara. Há diversos autores que exemplificam esse papel central do pescado na dieta amazônica. Nascimento (2020), ao estudar a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras (Ilha do Marajó – Pará), observou que os peixes podem ser preparados de diversas formas, como fritos, assados na brasa ou no forno, cozidos no caldo tradicional ou no leite de coco, moqueados ou feitos na folha de bananeira. Além disso, podem ser recheados com farinha de mandioca e temperos com cebola, tomate, cheiro-verde e pimenta. O peixe cozido é especialmente apreciado, pois o caldo é considerado nutritivo e pode ser consumido com farinha de mandioca para formar o pirão.

Cintrão *et al.* (2023) observaram que, na mesorregião do Baixo Amazonas, palco de grandes projetos agrominerais e agropastoris, na cidade de Santarém, não obstante as mudanças nos sistemas alimentares, a dieta inclui necessariamente peixe e farinha de mandioca. Os autores mostram a permanência de hábitos alimentares herdados de povos indígenas: “O peixe e a farinha de mandioca são reconhecidos como uma das bases alimentares na Amazônia e o gosto por eles é parte da cultura alimentar, uma das heranças ancestrais” (Cintrão *et al.*, 2023, p. 7). De forma análoga, Murrieta *et al.* (2008) apontaram a dependência de comunidades ribeirinhas amazônicas no binômio clássico: peixe e mandioca.

Quanto ao modo de consumo dos alimentos no almoço, identifiquei que ele variava conforme o local em que as refeições eram realizadas. Por exemplo, em dias de trabalho coletivo no roçado ou durante atividades de caça na mata, as pessoas comiam juntas sob estruturas de madeira e palha, adaptadas às condições locais, sentadas no chão ou em bancos rústicos. Já nas cozinhas estendidas das casas, era mais comum que todos se reunissem em torno de grandes mesas de madeira. Ainda assim, muitos lembraram que as mães ensinavam as crianças a comer sentadas no chão, compartilhando a mesma cuia e utilizando as mãos. Esse modo de comer era uma forma de educar os filhos a partilhar a comida, evitando brigas e desperdícios, uma responsabilidade que tradicionalmente recaía sobre as mães e avós, por serem socializadas para os cuidados com a família, incluindo a alimentação. As memórias dos mais velhos revelam que a figura materna era central na forma como se organizava o consumo alimentar nas casas, como expressa a fala de uma interlocutora:

A minha mãe e a minha avó faziam eu e meus irmãos comer comida, fosse mingau, açaí, feijão, essas coisas, comia junto, na mesma cuia para não brigar, pra não fazer vergonha pra ela, de botar a comida numa cuia e a gente dizer que não queria, ou se não dessem colher pra gente não quisesse comer com a mão, tudo isso ela ensinava, pra gente não fazer vergonha (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A fala acima remete a Woortmann (1985), que observou que, na cozinha, a mãe exerce autoridade ao controlar o preparo das refeições e determinar as formas de uso e distribuição dos alimentos entre os membros da família. Essa atuação se concretiza em práticas que envolvem a organização, o preparo e o consumo das refeições. “Poderia-se dizer que a mulher, notadamente a mãe, detentora de um saber pelo qual governa a saúde da família, e pelo qual organiza o modo de comer de cada um, é a sacerdotisa de suas próprias fronteiras” (Woortmann, 1985, p. 39).

Essa perspectiva também é compartilhada por Figueiredo e Barros (2016a), ao apontarem que, nas atividades relacionadas ao consumo de alimentos e às formas de transformá-los em comida, a mãe ocupa um papel central na coordenação dessas tarefas, geralmente realizadas com o auxílio das filhas, o que evidencia uma clara divisão geracional do trabalho doméstico. Mota, Siliprandi e Pacheco (2021, p. 23) destacam que “as mulheres rurais são, em geral, as principais detentoras dos conhecimentos sobre a produção de alimentos e suas formas de preparação, por sua condição de responsáveis pelos cuidados da família, incluindo a alimentação”. Essa diferenciação de saberes e funções se aproxima da concepção de DaMatta (1986, p. 56), para quem “a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Maluf e Zimmermann (2019) observaram que em famílias agrícolas, residentes na região em torno do município de Chapecó (SC), as mulheres são frequentemente responsáveis pelo preparo das refeições comuns realizadas durante a semana. Além disso, recorreram às mulheres para detalhar as refeições passadas, já que elas estão envolvidas na rotina de preparo dos alimentos.

A alimentação durante o almoço nos dias de trabalho na roça em Jacarequara “era mais criação do terreiro, e caça”, afirmou um quilombola. Tinha-se as caças moqueadas; as criações dos quintais, consumidas preferencialmente assadas; e os acompanhamentos, principalmente açaí e farinha. Cada família preparava sua própria comida nos dias de mutirão ou quando o trabalho era realizado com a participação dos meeiros. As comidas eram preparadas, quase sempre, pelas mulheres, avós e mães, figuras centrais nesse preparo.

As crianças também eram encarregadas de levar as panelas com “o comer dos trabalhadores”. Quando as famílias trabalhavam sozinhas, levavam criações, para preparar na

roça para almoço: “A minha mãe criava muita criação. Tinha criação. Quando era para fazer o trabalho do roçado, levava criação do terreiro, para matar, para levar para comer. Era porco, galinha, pato, peru, essas coisas assim” (I.C.P, 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). As comidas consumidas nos roçados eram semelhantes às do cotidiano, mas não foi citado o consumo de peixe, porque as caças moqueadas e criações tinham mais apelo pela facilidade no acesso e por serem consideradas como comidas mais fortes e pesadas e condizentes com o peso do trabalho nos roçados.

Essas caças e criações abatidas nos dias de roça eram assadas inteiras ou cozidas, com cará branco e verduras como taioba, carirú, jambu, compondo o que era chamado de “gororoba”, uma mistura robusta de verduras e legumes. O consumo de feijão com arroz e farinha também foi lembrado. Essa variedade de alimentos e preparações estava relacionada à “dureza do trabalho na roça”. Como afirmou uma senhora:

Comida da roça era assim, cada um preparava a sua comida, matava uma caça, matava uma criação, assava, comia arroz, feijão, farinha, fruta, melancia, laranja, muito açaí, e muita farinha, tinha que ter de tudo pra aguentar a dureza do trabalho na roça (M.C.S., 85 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

As refeições eram consumidas de forma coletiva e adaptada às condições locais debaixo de estruturas simples feitas de madeira, galhos de árvores e cobertas por palha, onde os agricultores se abrigavam do sol e descansavam. A comida era cozinhada em panelas de barro, as de metal não foram muito citadas e eram servidas em cuias, ou tigelas ou cabaças compartilhada entre todos e, muitas vezes, comida com as mãos, do jeito que era possível. A água era armazenada em cujubas ou dentro dos porongos.

Ao mesmo tempo em que as pessoas recordavam de forma saudosa dos alimentos e comidas preparadas e consumidas nos dias de trabalho pesado nos roçados, notei também a expressão de tristeza que vinha com as lembranças sobre as dificuldades enfrentadas nesses momentos, como o cansaço, principalmente das mulheres. Elas recordaram que o preparo dos alimentos demandava um esforço a mais, do improviso, do pouco tempo para o descanso e para a família, pois tudo estava ligado a um tempo em que se dependia do que fosse produzido localmente.

Percebi, ao analisar a memória coletiva no quilombo Jacarequara, que, no passado, havia também maior circulação de alimentos e comidas para as refeições, o que inclui o almoço, por meio de trocas, doações e presentes. Isso conformava relações sociais de solidariedade entre as famílias. Muitos idosos relataram que era comum presentear vizinhos com alimentos “da época”, ou seja, sazonais. Principalmente quando nascia uma criança, era habitual presentear

com alimentos como açaí, pupunha, bacaba, bacabi, miriti ou cará. Essa prática foi lembrada porque funcionava como uma forma de marcar a data de nascimento, auxiliando na contagem dos aniversários daquela pessoa.

Era também assim, quando nascia uma criança, no tempo do açaí ou da pupunha, a gente dava aquele alimento e a gente já sabia que tinha nascido pela época do açaí, da pupunha era assim que os antigos se lembravam dos tempos de nascimento, dos aniversários, quando não sabiam contar, né? (I.C.P., 75 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

O consumo também era fomentado a partir da troca e da doação de comidas, como carne de caça por farinha, de peixes por sementes, ou o empréstimo de carne de caça que seria devolvida na próxima caçada. Essa forma específica de partilha alimentar baseava-se no entendimento e no sentimento de reciprocidade nas trocas de alimentos e comidas. Isso representava tanto a manutenção de laços sociais e culturais, como a possibilidade de variação da alimentação. Menasche *et al.* (2008), ao discutir a relação entre autoconsumo e segurança alimentar na agricultura familiar, analisando práticas alimentares e sociais de famílias rurais no Vale do Taquari, evidencia que a dádiva se configura como a doação em si e ainda os significados em que a envolvem. “E quando se fala de alimentos e agricultura, é especialmente dádiva o trabalho, o esforço e o saber-fazer, de quem plantou, colheu ou preparou a comida”, dizem Menasche *et al.* (2008, p.152). Um quilombola também relatou:

O pai do Duca, compadre Jacinto, fazia muito isso, nosso antepassado também, né? Caçava muito, trazia aqueles bichos grandes que dava pra mais de cem quilos, e era assim, um pedia um pedaço, quando caçava devolvia, emprestava carne. Ou, quando saía assim, para pescar, que pegava aqueles peixes grandes, mesmo, jacaré uçú e jacaré branco, já voltavam deixando pelas casas, aqueles pedaços daquela família, era assim que a gente ia vivendo (R.S.N., 85 anos, agricultor quilombo Jacarequara).

As pessoas, especialmente as mais idosas, afirmaram que havia os “vizinhos de panela”, com quem trocavam ou doavam carnes de caça do mato, as “paneladas de maniçoba”, e além de peixes para moquear, um processo chamado pelos entrevistados de “vizinhar comida”. Assim, a comida também representa o alimento incorporado à cultura e é baseado nas ações de sociabilidade e reciprocidade (DaMatta 1986). Em Jacarequara, as trocas conformavam um ciclo de reciprocidade no qual um sentimento de dívida com necessidade de retribuição era estabelecido, como explicou uma moradora sobre o almoço:

Nesse tempo, a gente vizinhava muita comida, muita caça, minha vó tinha os vizinhos de panela dela, né? Eu também tenho aqui e assim nós faz hoje. Um exemplo, assim, se eu faço uma panelada de capivara, ou quando nós tira, assim, um açaí pra beber, eu

mando sempre para minha comadre, mas porque ela me dá também, aí eu devolvo, né? Tinha que devolver, né? Aquele acontecimento da comida, e assim era antigamente. (M.N.L.S., 60 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

As falas me remetem à discussão de Marcel Mauss, no texto “Ensaio sobre a dádiva”, sobre as práticas de troca e dádiva em diversas sociedades. Ele menciona que o alimento dado é considerado algo que retorna ao doador, seja nesta vida ou na próxima, é da “natureza da comida ser partilhada; não a repartir com outrem é matar sua essência, é destruí-la para si e para os outros” (Mauss, 1974, p. 282).

As composições das refeições de almoço mais citadas pelos entrevistados do Quilombo Jacarequara estão organizadas no quadro a seguir. Esses dados refletem o consumo no passado e no presente e foram extraídos a partir do número de vezes em que as comidas foram citadas durante as entrevistas na comunidade. Isso permitiu observar as constâncias, mudanças e adaptações nas formas de preparo, nos ingredientes utilizados e nas preferências alimentares ao longo do tempo.

Quadro 6 - Composições das refeições no almoço mais citadas pelos entrevistados no presente e no passado.

Refeição	Composição das comidas no passado	Composição das comidas no presente
Almoço	criações assadas ou guisadas + arroz, feijão, farinha de mandioca + açaí	carne de gado + farinha de mandioca + arroz + feijão
	feijão capitão + farinha de mandioca + açaí	frango de granja + farinha de mandioca + arroz + feijão
	maniçoba + arroz + farinha de mandioca	mortadela + ovo + arroz + farinha de mandioca + arroz + feijão
	carnes de caça do mato (assada ou moqueada) + arroz + feijão + farinha de mandioca + açaí	enlatados ¹ + arroz + farinha de mandioca + arroz + feijão
	peixe (assado, moqueado, na poqueca ou torrado/frito) + arroz + feijão + farinha de mandioca + açaí	peixes (assado ou torrado/frito ou na poqueca) farinha de mandioca + arroz + feijão + açaí
	peixes cozido + farinha	caça (assados, guisados) + farinha de mandioca + arroz + feijão + açaí
	carnes de caças do mato guisadas + farinha de mandioca	farofa de ovo + arroz + feijão
		pirão escaldado + farinha de mandioca
		Mortadela + feijão + arroz
		Sardinha em lata + farinha de mandioca
		frango de granja + farinha de mandioca + arroz + feijão

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

Legenda

1 – Enlatados Carne em conserva, sardinha, salsicha.

A análise da memória coletiva sobre as composições mais citadas para o almoço, no passado, evidenciou a centralidade de alimentos locais e sazonais, oriundos das roças, criações e do extrativismo. Preparações com peixes (assados, moqueados, na poqueca ou fritos), carnes de caça do mato e de quintal, acompanhadas de arroz, feijão, farinha de mandioca com açaí, foram citadas por 100% dos entrevistados. O açaí, consumido amplamente como acompanhamento, apareceu em 87% das respostas. A maniçoba, com farinha, foi mencionada por 58%, e o feijão capitão, por 74%.

No presente, observa-se a permanência do consumo de alimentos produzidos localmente, como arroz, feijão, farinha de mandioca, peixe e criações, em 85% dos relatos. No entanto, 94% indicaram que compram arroz, feijão, macarrão, carne bovina e frango de granja, revelando um deslocamento nas fontes de aquisição alimentar do território para os mercados urbanos próximos ao Quilombo Jacarequara. Isso porque, segundo uma entrevistada: “Antes não se comprava nada, arroz, feijão, farinha, né, o pedaço, mas hoje o que a gente produz já é pouco, aí quando acaba tem que comprar” (M.S.R.S., 55 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

Além disso, 69% mencionaram o consumo de enlatados (sardinha, salsicha, carne em conserva) e mortadela nessa refeição. A farofa de ovo foi citada por 64% dos entrevistados. Esse cenário aponta para uma redução no consumo alimentar local e uma crescente dependência de produtos industrializados externos à comunidade. Os quilombolas também explicaram que o preparo e o consumo das caças do mato em Jacarequara atualmente é realizado, mas de maneira esporádica devido à sua indisponibilidade. Apenas o consumo da carne de capivara foi citado por todos os entrevistados, mas a captura do animal está mais difícil se comparada ao passado. “A caça que mais a gente come aqui é a carne de capivara, porque ainda tem – mas não como antigamente. A gente gosta de fazer torrada também” (M.S.N., 39 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). O consumo de cotia, tatu e paca foi citado por 76% dos entrevistados, embora ressalvem que o consumo não é frequente.

3.4.1 Almoços festivos: “a comida dos santos”

Na memória coletiva da comunidade quilombola Jacarequara, as comidas tradicionais em dias de festejos religiosos, ou “as comidas dos santos”, eram marcadas pelo preparo e o consumo de alimentos semelhantes às comidas cotidianas, embora ganhassem sentidos

simbólicos e comunitários, que fortaleciam os laços espirituais e culturais do quilombo nos períodos de festivos.

Jacarequara tinha sua principal festividade dedicada a São Brás, manifestação religiosa popular que ocorria em meados de fevereiro. Essa festividade era e permanece diretamente ligada à família Brás. O senhor Duca Brás, falecido em fevereiro de 2024, era o guardião do santo. Ele contou que a devoção começou com uma promessa feita pelo seu pai, em virtude da doença do seu avô, quando ainda moravam próximo à comunidade quilombola do Narcisa, na vila dos Sampaio, há muitas décadas, período do qual Duca não conseguiu recordar mais. Essa festividade estava mais ligada as manifestações religiosas de matriz africana, representava o sagrado para os quilombolas no passado e era a única manifestação religiosa em que ocorriam as festas à noite. Com o passar do tempo, a principal festividade passou a ser a de Nossa Senhora do Livramento, padroeira da comunidade, realizada entre os meses de setembro e outubro; durante dois dias. Os festejos começavam com a ladainha e a dança.

Essas festividades no passado tinham grande importância, pois os moradores sempre lembraram dos alimentos preparados e consumidos que promoviam a coesão social nas celebrações comunitárias. Segundo as recordações, com o avanço do tempo, pessoas devotas de fora do quilombo também começaram a participar dos festejos, inclusive com doações de outros alimentos, como carne de gado. As famílias quilombolas devotas doavam porcos, galinhas caipiras, patos, perus e comidas como tacacá, maniçoba e paneladas de carnes guisadas para os leilões.

Entre as comidas consumidas, especialmente em dias de festejo e nas celebrações dos santos, o tacacá e a maniçoba foram muito lembrados pelos entrevistados. Todas essas comidas eram preparadas pelas mulheres da comunidade, que detinham os saberes tradicionais do preparo. O tacacá era feito a partir de ingredientes derivados da mandioca, como a goma e o tucupi, além de jambu e camarão. A maniçoba, por sua vez, era preparada a partir da pilagem das folhas de maniva, que eram fervidas por mais de sete dias e temperadas com as “misturas” ou “pedaços”, como eram chamadas as carnes, principalmente de porco. Além desses, as mulheres também preparavam outros pratos tradicionais, como “paneladas” de cozidos e assados de carnes, feijão, arroz, doces de banana e cupuaçu, arroz doce, criações assadas, sempre acompanhados de arroz, feijão e farinha, além de sucos naturais e cachaças. As caças foram citadas em contextos religiosos ligados à quaresma, assim como a maniçoba e os sucos naturais de taperebá e tucumã. Sobre isso, uma quilombola lembrou:

Antigamente era bom! Os pais e avô da gente quando chegava perto da quaresma, festividade, eu lembro disso até hoje, meu pai ia pra mata quando estava perto da

quaresma assim pra chegar à semana santa eles iam e passavam uma semana para o mato. Aí quando chegavam, chegavam com caça, eles moqueavam e traziam quando chegava estava tão gostoso! (M.V.S., 38 anos, agricultora, quilombo Jacarequara).

A fala expressa uma lembrança pessoal que se insere em uma memória coletiva que também foi compartilhada por outras pessoas de gerações diferentes na comunidade. O depoimento remete a um costume tradicional, em que pais e avôs se organizavam, especialmente nas proximidades do período da quaresma, da Semana Santa. Os caçadores adentravam a mata e permaneciam nela por cerca de uma semana, com o objetivo de caçar. Trata-se de uma prática diretamente associada ao calendário religioso cristão, evidenciando a articulação entre temporalidades festivas e modos de vida. A caça obtida era moqueada e, ao ser trazida de volta, integrava o repertório alimentar das famílias neste período. As expressões nos rostos das pessoas eram de prazer ao recordar o gosto da caça moqueada, indicando que a comida, mais do que sustento, é também portador de afetos, saberes e significados, manifestados marcadamente pela sensação agradável, e valorização do sabor e da técnica de conservação mencionada. Isso está em acordo com Maciel (2005) que considera que comidas tradicionais se constituem como elementos culturais de grupos sociais e podem configurar marcadores identitários utilizados por um determinado grupo como símbolos de uma identidade reivindicada.

A memória compartilhada, ainda que individual, conecta-se a uma dimensão coletiva, porque remete a práticas vividas tanto na unidade familiar e quanto entre os comunitários. Essa lembrança também remete ao que Halbwachs define como memória coletiva: um conjunto de recordações individuais que ganham sentido a partir de fatos sociais compartilhados.

Outras memórias compartilhadas referem-se ao preparo dos alimentos nos festejos ou nos chamados “dias santos”, como são nomeados pelos comunitários. Embora os homens participassem do abate de animais como porcos, bois doados por devotos de fora da comunidade, além de caças oriundas da mata, todo o preparo das comidas ficava a cargo das mulheres. As refeições eram feitas de forma coletiva no “barracão do santo”, espaço comunitário construído pelos próprios moradores, onde também se encontravam os fornos e fogões de barro. Nesses momentos, organizavam-se mutirões, com revezamento entre os participantes na preparação das comidas e bebidas. Destaca-se que a comida dos festejos se diferenciava da chamada “comida do gasto”, principalmente por ser produzida em regime coletivo, com a participação rotativa de grupos no barracão, e também pelo fato de incluir alimentos doados por pessoas devotas de fora do quilombo, destinados ao consumo compartilhado durante as celebrações.

3.5 Jantar: “era de noite que a gente sentava junto e comia, um caldinho pra esquentar o estômago”

A memória coletiva, sobre as refeições referentes ao jantar trazidas pelas pessoas do quilombo evidenciaram que, nesse período do dia, as refeições eram feitas com os alimentos disponíveis no território colhidos nas roças, pescados nos rios ou extraídos da mata. As refeições eram mais leves, quentes e com bastante caldo, geralmente cozidos, que podiam levar carne de caça, como peixes, aves ou mamíferos, além de proteínas de criação caseira, como galinha caipira, pato ou peru. Esses pratos eram preparados com legumes e verduras, e sempre consumidos com de farinha de mandioca. Os peixes grandes eram “aviados” (preparados) para cozinhar e fazer caldos, temperados com pimenta do reino, chicória e alfavaca, preferencialmente com muito caldo.

As carnes de caça do mato eram preparadas na forma de caldos ou guisados. Nesse preparo, as carnes eram cortadas em pedaços, colocadas em água quente e lavadas com limão, o tempero envolvia o uso de sal, chicória, alfavaca, cheiro verde, cebolinha, cebola, e adicionavam jerimum, batata, cará branco, mamão verde além de sal e limão. As espécies mais usadas eram tatu, cotia, paca, jabuti, jacaré. Algumas pessoas lembraram e relataram que peixes assados com farinha e açaí, também.

Um dos pratos mais citados foi o pirão escaldado de galinha caipira, um cozido com bastante caldo que, misturado com farinha, formava o conhecido e apreciado pirão. Nessa preparação, a galinha caipira era morta, colocada em água quente para retirada das penas, cortada em pedaços e lavada com limão. Feito isso, era temperada com sal, urucum, chicória, alfavaca e pimenta do reino, adicionavam a cará do ar, que era muito utilizado, nas comidas cozidas. Essa comida é muito consumida ainda hoje nos jantares em Jacarequara, e representa, segundo os moradores, um pouco da continuidade dos modos de vida tradicionais e a memória viva nesse quilombo, como podemos observar nas imagens a seguir.

Figura 14 - (a) Galinha caipira morta (b) Galinha caipira cortada e temperada. (c) Pirão escaldado



Fonte: Peixoto (2024)

Além de seu papel central na convivência familiar, o jantar também era marcado pelo consumo das comidas de pessoas doentes, com preparos mais leves, quentes e nutritivos, como mingaus e caldos ralos. O pirão escaldado também estava ligado ao consumo que pessoas doentes poderiam fazer para restabelecer a saúde. A memória coletiva evidenciou que mulheres, especialmente aquelas em resguardo, seguiam uma dieta específica que incluía o pirão escaldado, com caldos de peixes não remosos. Essa prática era comum no tempo dos avós: “mulher de resguardo comia pirão escaldado, caldo de feijão, caldo de peixe, que não era remoso e nem fazia mal no tempo da mamãe, da vovó” (I.P.S., 46 anos, agricultora, quilombo Jacarequara). E era uma forma de garantir a saúde e o bem-estar durante o período de resguardo. A comida era, de fato, uma forma de medicina, e o pirão escaldado era um prato comum.

O consumo de alimentos com base em restrições e proibições alimentares como a reima, que, segundo Murrieta (2001, p. 69), é caracterizada por oposições binárias entre alimentos perigosos (remosos) ou não-perigosos (não-remosos). Essas restrições alimentares eram para pessoas que estavam vulneráveis por doenças e durante o “resguardo” (pós-parto). O caldo de feijão insosso, por exemplo, foi citado como uma opção comum nesses casos, também. As possibilidades de composição das refeições no jantar mais lembradas pelos entrevistados e que refletem o consumo marcado pela sazonalidade, pela produção local agroextrativista registradas a partir das falas quilombolas, estão reunidas no quadro a seguir.

Quadro 7 - Composição das refeições no jantar mais lembradas pelos entrevistados no passado e no presente

Refeição	Composição das comidas no passado	Composição das comidas no presente
Jantar	carnes de caças guisada + farinha de mandioca + arroz + feijão	carne de gado + farinha de mandioca + arroz + feijão + açaí
	peixe assado + feijão + arroz + farinha de mandioca + açaí	pirão escaldado + farinha de mandioca
	Peixe cozido + farinha de mandioca	peixe cozido + farinha de mandioca
	pirão escaldado + farinha de mandioca	peixe assado + feijão + arroz + farinha de mandioca + açaí
	caldo de carnes de caças do mato + farinha de mandioca	Mortadela + feijão + arroz
	Mingaus	Sardinha em lata + farinha de mandioca
	O caldo de feijão insosso + farinha de mandioca	frango de granja farinha de mandioca + arroz + feijão

Fonte: Elaboração da autora, a partir dos dados da pesquisa de campo.

Dentre as 59 entrevistas, as composições mais citadas em relação às refeições do jantar no passado foram: o pirão escaldado com farinha de mandioca (100%); o peixe cozido com farinha de mandioca (88%); e, o caldo de carnes de caça do mato com farinha de mandioca (92%). As carnes de caça guisadas com legumes foram recordadas por 66% dos participantes. A combinação de peixe assado, feijão, arroz, farinha de mandioca e açaí foi mencionada por 54%. Os mingaus apareceram em 53% das entrevistas e o caldo de feijão insosso com farinha de mandioca foi citado por 58% dos entrevistados.

As refeições do jantar eram preparadas principalmente pelas mulheres. As pessoas lembraram que havia mais tempo para que as famílias quilombolas se reunissem e comessem juntas, porque os compromissos do dia, especialmente os ligados ao trabalho nos roçados, na caça ou à lida com os trabalhos domésticos, criações de animais, já estavam concluídos. Isso permitia uma refeição feita com menos pressa, sem a mediação das inúmeras atividades cotidianas. O consumo geralmente acontecia em volta da mesa grande, localizada nas cozinhas externas. Era um momento ritualístico, em que realizavam ritos e agradecimentos religiosos, inclusive pela comida. A reunião familiar nessa refeição também foi lembrada como um momento em que era frequente a contação de histórias, ou “dos causos”, como disseram os mais idosos, embora também falassem de outros assuntos do dia a dia, temas familiares e questões relacionadas ao trabalho no quilombo. O jantar, portanto, era também um espaço de convivência, em que a escuta, a partilha de saberes por meio da oralidade, era fortalecida. Um

quilombola, ao lembrar desses momentos e das histórias que os avós contavam durante o jantar, relatou:

O jantar era quando a gente parava mesmo. Tinha mais tempo de sentar todo mundo junto na mesa, né? Que já tinha voltado do roçado, já tinha dado o comer dos bichos, aí sentava todo mundo na cozinha grande, em volta da mesa, pra comer aquela comida. Era um cozido, às vezes com galinha, às vezes o peixe que pescava no rio mesmo. Tinha muito caldo, que a gente misturava com farinha pra fazer o pirão. Às vezes era só um mingau, mas era bom. Ali, né? Era a hora de conversar, os mais velhos falavam os casos deles, falava das coisas dos outros. Era mesmo, assim como tô contando aqui. Assim nós vivia, né? (R.N.S., 84 anos, agricultor, quilombo Jacarequara).

Por meio das lembranças compartilhadas pelos entrevistados sobre o jantar, percebi que nessa refeição também existia uma diversidade de alimentos e preparos e se expressava uma forma de consumo que articulava saberes culinários transmitidos entre gerações, uma relação de dependência da disponibilidade de alimentos na natureza local que era maior, embora não seja possível afirmar que existia segurança alimentar, já que, como relatado na lembrança acima, “as vezes era só o mingau”, o que sugere que nessa refeição havia momentos em que o mingau era a única possibilidade de consumo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa teve como objetivo analisar a memória coletiva relacionada à produção, preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, localizado na Amazônia paraense.

A pergunta que orientou esta pesquisa – “como se evidencia a memória coletiva sobre a produção, preparo e consumo de alimentos no território quilombola Jacarequara, em Santa Luzia do Pará?” – encontra resposta nas lembranças compartilhadas pelas pessoas da comunidade, especialmente pelos mais velhos, cujas vivências alimentares ainda ecoam entre os mais jovens. Ainda que estes não tenham vivido diretamente certas práticas, eles as conhecem pelas narrativas familiares.

A pesquisa, baseada nos relatos dos quilombolas e na literatura, indica que o território é histórico, tendo sido inicialmente ocupado pelas famílias Barros e Nogueira, que chegaram à região por meio de deslocamentos e resistências provocadas pela fuga da condição de escravizados. Essas famílias dispunham de um território cuja espacialidade era maior, ou seja, havia maior disponibilidade de terras para o extrativismo animal e vegetal, bem como para a agricultura tradicional centrada na roça com uso do pousio.

A memória coletiva se evidencia, portanto, entre vivências e escutas, entre o vivido e o contado. A produção, o preparo e o consumo dos alimentos eram experiências enraizadas no território e sob o domínio das famílias. A organização do trabalho para as diferentes atividades era demarcada por gênero e geração, com a participação de todos os membros da família, que tinham papéis definidos. Em algumas atividades mais intensivas em termos de trabalho, eram comuns os mutirões entre parentes, vizinhos e meeiros.

Sobre o trabalho das mulheres, no passado, elas exerciam diversas atividades na produção, incluindo a preservação e circulação de sementes, a transmissão de conhecimentos entre gerações e a continuidade da cultura alimentar quilombola. Atuavam também nos terreiros, com a criação de animais, nas tarefas domésticas, principalmente as ligadas ao preparo dos alimentos, no despulpamento de frutas, na confecção de cerâmicas, na fabricação de fogões e fornos de barro, na torra e pilagem de sementes, no processamento do açaí, além de participarem ativamente da agricultura e da pesca. Muitas dessas atividades eram realizadas em condições de igualdade com os homens quanto ao esforço físico e à dedicação, à exemplo do trabalho na roça. De acordo com as lembranças, a jornada de trabalho feminina frequentemente se mostrava superior, já que os homens se dedicavam principalmente à pesca, caça e ao roçado, mesmo que houvesse divisões de tarefas marcadas por classificações de gênero e força, como “trabalho pesado de homem” e “coisa mais leve de mulher”.

As memórias compartilhadas sobre a produção de alimentos no quilombo Jacarequara revelaram um passado marcado pela fartura e pela disponibilidade de alimentos obtidos diretamente nas matas e rios, por meio do extrativismo. As roças também eram lembradas como espaços de grande diversidade produtiva, embora associadas a um cotidiano de esforço intenso, descrito por muitos como um “tempo sacrificoso”. Já os quintais eram menos produtivos, pois a centralidade da vida agrícola e extrativista estava concentrada nas roças e nas matas, onde toda a família participava das atividades, com papéis bem definidos. Essa oferta abundante de alimentos, fruto do trabalho coletivo, era o que garantia a independência do grupo, uma vez que não havia a possibilidade, ou necessidade, de comprar mantimentos para a sobrevivência.

Os alimentos eram classificados de acordo com sua origem — da roça, das águas ou da mata, e essa mesma lógica orientava a forma como eram preparados. Essa distinção não apenas organizava o cotidiano alimentar, mas também estruturava a divisão de trabalho no território quilombola. Havia alimentos coletados e preparados predominantemente pelos homens, como os oriundos da pesca e da caça; outros, especialmente aqueles preparados na cozinha, eram responsabilidade das mulheres. Já as atividades de plantio e preparo na roça envolviam o trabalho conjunto de homens e mulheres.

As formas de preparo também variavam conforme o espaço e as condições locais. Algumas comidas eram preparadas diretamente na mata ou nas roças, com os recursos disponíveis no momento. Outras, levadas para os dias de trabalho, exigiam preparos mais secos e duráveis. Já os alimentos consumidos em casa podiam ser cozinhados com mais tempo e cuidado. Cada ambiente exigia uma lógica própria de preparo: fosse para conservação, como nos peixes moqueados, ou para acentuar o sabor, como nos caldos e cozidos temperados com ervas cultivadas nos quintais. Em todos os casos, os produtos locais estavam no centro das práticas alimentares.

A análise da memória coletiva sobre o consumo de alimentos segundo as refeições e ocasiões festivas evidenciou que os diferentes momentos do dia marcavam as refeições, compostas em atendimento às atividades cotidianas, que exigiam maior ou menor dispêndio de energia. Os alimentos consumidos eram, portanto, distintos conforme a refeição, respondendo às necessidades do grupo.

A cozinha era central, o lugar mais importante na arquitetura do quilombo, onde a construção das casas era pensada e estruturada em torno do preparo e consumo das comidas, nos fogões de barro a lenha. Era um lugar pensado e projetado também para a convivialidade, em que o consumo era coletivo na unidade familiar. A cozinha era fortemente atrelada às visitas, para “vizinhar comida”, ou seja, para partilha também entre parentes e vizinhos. Por isso, eram

amplas, para acomodar os saberes, além de comidas, pessoas e os utensílios utilizados nos preparos.

O café da manhã foi lembrado como uma refeição forte, pois vinha antes de jornadas de trabalho pesadas, e sua composição era marcada pelo preparo e pelo consumo de mingaus, preparados também partir dos “vinhos” dos alimentos oriundos do extrativismo, e comidas, a partir de tubérculos e legumes produzidos nos roçados.

O almoço foi descrito como uma refeição mais “pesada”, apropriada ao esforço físico do meio do dia, e considerada a principal, e era composto por uma diversidade de carnes das caças do mato, das águas do rio e igarapés. Nas ocasiões festivas, essa refeição era marcada pelo consumo de carnes de caça, criações e produtos das roças transformados em diferentes comidas, porém preparadas coletivamente pelas mulheres, no barracão do santo ou em cozinhas adaptadas às condições locais, marcando também a importância do trabalho feminino nesses contextos de celebração.

Já o jantar foi lembrado como um momento mais leve, tanto na composição dos alimentos quanto na intensidade do consumo, em que as preferências eram pelas comidas cozidas e com bastante caldo. Nessa refeição, as famílias possuíam mais tempo de convivência, quando as pessoas sentavam juntas para conversar e partilhar histórias. Além disso, a composição das refeições variava em termos de quantidade e tipo de preparo. As escolhas alimentares respondiam não apenas ao gasto de energia esperado, mas também a preferências de gênero, sendo lembrado que homens e mulheres, muitas vezes, preferiam alimentos diferentes. As merendas e outras pequenas refeições também tinham diferentes níveis de importância conforme o contexto. Em todas essas ocasiões, o preparo e a distribuição dos alimentos estavam sob responsabilidade das mulheres.

Importa dizer que não foi objetivo deste estudo julgar ou atribuir valores sobre o que tange ao preparo e consumo de alimentos no quilombo, mas sim evidenciar, por meio da memória coletiva, o que era possível produzir e consumir, e como as pessoas lidavam com as dificuldades no passado, bem como as estratégias das famílias visando à garantia da segurança alimentar em Jacarequara no presente.

Além disso, almejou-se também mostrar, por meio da memória coletiva, que embora se trate de um território titulado em 2008, o quilombo continua enfrentando ameaças e pressões de origens diversas, como as pressões sobre os recursos oriundas de fazendas e avanço dos monocultivos, em um cenário agravado pela emergência climática. Jacarequara sofre e enfrenta, inclusive, o racismo estrutural e estruturante que permeia a sociedade e, portanto, a política fundiária no país, fortalecido pelo discurso da bancada ruralista no Congresso representante dos

grupos hegemônicos, ou seja, das empresas do capital nacional e internacional, fazendeiros, agroindústrias, e tantos outros. São sujeitos que invisibilizam a luta quilombola em todo país, questionando sistematicamente as reivindicações para se apropriar desses territórios, expropriar povos e comunidades tradicionais de modo geral – coletivos que, de sua parte, seguem na resistência, na defesa e retomada de territórios, em ações que, entre outros efeitos, implicarão em maior segurança e soberania alimentar a essas comunidades.

REFERÊNCIAS

- ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. Mobilização Política de Comunidades Negras Rurais: domínios de um conhecimento praxiológico. **Novos cadernos NAEA**, v. 2, n. 2, p. 73-106, 1999.
- ALMEIDA, A. D.; SILVA, A. B. Os impactos das práticas comerciais da empresa de cosméticos Natura na Comunidade Quilombola de Jacarequara em Santa Luzia do Pará, PA. **Nova Revista Amazônica**, n. 6, v. 1, 2018.
- ALMEIDA, A. W. B. **Antropologia dos Archivos da Amazônia**. Rio de Janeiro: Casa 8 / Fundação Universidade do Amazonas, 2008.
- ALMEIDA, A. W. B. Os quilombos e as novas etnias: É necessário que nos libertemos de definições arqueológicas. In: O'DWYER, E. C. (org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. p. 43–81.
- ALMEIDA, A. W. B. **Terras de quilombos, terras indígenas, “babaquais livres”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pastos: terras tradicionalmente ocupadas**. 2. ed. Manaus: UFAM, 2008.
- ALMEIDA, A.W.B. Territórios e territorialidades específicas na Amazônia: entre a "proteção" e o "protecionismo". **Caderno CRH**, v. 25, p. 63-72, 2012.
- ALMEIDA, M. **Devir quilomba: antirracismo, afeto e política nas práticas de mulheres quilombolas**. São Paulo: Elefante, 2022.
- ALMEIDA, R. R. Escravidão, resistência e a formação de quilombos na Amazônia: Jacarequara em Pauta. Simpósio Nacional de História, 28., 2013, Natal/RN. **Anais (...)**. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548875181_c3f6b9461f30ba71df66dbcd5020305a.pdf
- ALVES, L. N. B. **Direito Territorial e Remanescentes das Comunidades de Quilombo: os entraves à aplicação do Art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias de 1988 pelo Estado do Pará**. 2017. Dissertação (Mestrado em Direito) – Instituto de Ciências Jurídicas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2017.
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- ARRUTI, J. M. Quilombos. In: PINHO, Osmundo (Org.). **Raça: Perspectivas Antropológicas**. ABA; Ed. Unicamp; EDUFBA, 2008.
- ARRUTI, J. M. Quilombos. **Revista Jangwa Pana, Magdalena – Colombia**, v. 8, n. 1, p. 102–121, 2009.
- AVIZ, M. F. **Saberes e práticas tradicionais sobre recursos faunísticos e cultura alimentar na comunidade quilombola do Jacarequara, município de Santa Luzia do Pará, Amazônia Oriental**. 2022. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Amazônicas) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2022.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes antropológicos**, v. 13, p. 87-116, 2007.

- BARBOSA, M. B. C.; ACEVEDO MARIN, R. E. Manejo e uso comum dos recursos naturais em populações quilombolas no vale do Rio Capim – PA. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 13, n. 1, 2010.
- BARROS, F. B.; PORRO, N. S. M.; LINHARES, A. da S.; BRITO, C. de S. A tradição da pesca no território Sesmaria do Jardim (Maranhão): conflitos socioambientais e estratégias de mobilização. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 53, 2020. DOI: 10.21680/2238-6009.2019v1n53ID20596.
- BARROS, F. B. et al. Ethnoecology of miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) fruit extraction in the Brazilian Amazon: knowledge and practices of riverine peoples contribute to the biodiversity conservation. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 17, n. 1, p. 1–15, 2021.
- BARROS, F. B. Etnoecologia da Pesca na Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio – Terra do Meio, Amazônia, Brasil. **Amazônica: Revista de Antropologia**, v. 4, n. 2, p. 286–312, 2012.
- BARROS, F. B. Os Caçadores do Riozinho do Anfrísio: saberes e práticas culturais entre narrativas e imagens. **Muiraquitã - Revista de Letras e Humanidades**, v. 5, n. 1, p. 152–186, 2017.
- BARROS, F. B.; AZEVEDO, P. A. Common opossum (*Didelphis marsupialis* Linnaeus, 1758): food and medicine for people in the Amazon. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 10, n. 1, p. 14, 2014.
- BECKER, H. S. Observação social e estudos de caso sociais. In: BECKER, H. S. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais**. São Paulo: Hucitec, 1994. p. 117-135.
- BENTES, R. N. M. **Aspectos da trajetória da população negra no Pará**. Belém: EDUFPA, 2014. 127 p.
- BERGSON, H. **Matéria e memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo, SP: Martins Fontes, 1990.
- BEZERRA NETO, J. M. **Escravidão negra na Amazônia** (Sécs. XVII-XIX). Belém: Paka-Tatu, 2014.
- BOSI, E. **Memória e Sociedade**: lembranças dos velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.
- BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva. 2009.
- BRASIL. Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003. **Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm#:~:text=decreto%20n%C2%BA%204.887%2C%20a0de%2020%20de%20novembro%20de%202003. Acesso em 19 ago. 2023.
- BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. **Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 25 jul. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm. Acesso em: 18 jun. 2025.

- BRUMER, A. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. *In*: GUAZZELLI, C. A.; PINTO, C. R. J. B. (Orgs). **Ciências humanas: pesquisa e método**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. p. 125-147.
- BURKE, P. **Variedades de História Cultural**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CARDOSO, L. F. C. **A Constituição local: direito e território quilombola na comunidade de Bairro Alto, na Ilha de Marajó-Pará**. 2008. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Florianópolis, 2008.
- CARDOSO, L. F.; FILHO, P. M. L.; SILVEIRA, F. L. A. Memória e resistência quilombola na Ilha do Marajó, Pará. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro. IHGB**, ano 179, n. 478, p. 131–159, 2018.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debates**, v. 42, n. 1, 2005. DOI: 10.5380/his.v42i0.4640.
- CASTRO, E. Dinâmicas socioterritoriais na Amazônia na perspectiva da ecologia política. *In*: LIMONAD, E.; MONTEIRO, J. C.; MANSILLA, P. **Planejamento territorial: reflexões críticas e práticas alternativas**. São Paulo: Max Limonad, 2021. v. 2, p. 183-209.
- CASTRO, E. M. R. De (org.). **Escravos e senhores de Bragança: documentos históricos do século XIX, região bragantina, Pará**. Belém-PA: NAEA-UFPA, 2006.
- CASTRO, E. M. R. de. Terras de Preto Entre Igarapés E Rios. *In*: CASTRO, E. M. R. de (org.). **Belém de Águas e Ilhas**. Belém - PA: CEJUP, 2006. p. 137–160.
- CASTRO, E. M. R. Território, Biodiversidade e Saberes de Populações Tradicionais. *In*: CASTRO, E. M. R.; PINTON, F. (org.). **Faces do Trópico Úmido: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambiente**. Belém, PA: CEJUP; NAEA, 1997. p. 221–242.
- CASTRO, E. R. Amazônia na encruzilhada: saque colonial e lutas de resistência. *In*: CASTRO, E. R. **Territórios em transformação na Amazônia**, p. 19-48, 2017.
- CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: alimentação, nutrição e saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.
- CINTRÃO, R. P.; LEÃO, S. A. V.; LEÃO, A. S. R.; MALUF, R. S. J. Transformações nos sistemas alimentares descentralizados e a soberania, segurança alimentar e nutricional em Santarém/Pará. Encontro da Rede de Estudos Rurais, 10., 2023, São Carlos. **Anais (...)**. Disponível em: <http://redesrurais.org.br/artigos/artigoe892a2010d78b665216febf776e6ef8838564105-arquivo.pdf>. Acesso em: 28 out. 2024.
- CONTRERAS J, GARCIA M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496 p.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentación, “cocina” e identidad cultural. *In*: CONTRERAS, J.; GRACIA, M. (org.). **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201–258.
- DA-GLORIA, P.; PIPERATA, B. A. Modos de vida dos ribeirinhos da Amazônia sob uma abordagem biocultural. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 71, n. 2, p. 45-51, 2019.

- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.
- DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n 7, p. 22-23, 1987.
- DE GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, J. (Org.). **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. p. 129-170.
- DIAS, O. C.; LOPES, M. R.; AGUIAR, A.; MEDEIROS, M.; TECCHIO, A. Quintais Agroflorestais Amazônicos: o protagonismo das mulheres quilombolas no Baixo Tocantins, PA. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, v. 3, n. 1, p. 46-73, 2020.
- FARIAS, A. E. **Entre o quilombo e o santo: discursos identitários na Festividade de São Brás, na Comunidade do Jacarequara**. 2017. Dissertação (Mestrado em Linguagens e Saberes na Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2017.
- FARIAS, A. E. Religiosidade, cultura e identidade: festividade de São Brás. **Nova Revista Amazônica**, v. 1, n. 6, p. 69-82, 2018.
- FARIAS, A. E.; ARAÚJO, A. S. Comunidade Quilombola do Tipitinga: organização, identidade e direito à terra. **Nova Revista Amazônica**, v. 1, n. 6, p. 83–101, 2018.
- FERREIRA, P. F.; ALVES, R. J. M.; ROSARIO, A. S.; PONTES, A. N. Subsistência e agricultura familiar na Comunidade Quilombola África, Abaetetuba, Pará-Brasil. In: PONTES, A. N.; ROSÁRIO, A. S. do (orgs). **Ciências ambientais: política, sociedade e economia da Amazônia**. Belém, PA: EDUEPA, 2020. p. 86-97.
- FERREIRA-ALVES, E. S.; SANTOS-FITA, D. As roças e o extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense. **Revista Nera**, v. 26, n. 66, 2023.
- FERREIRA-ALVES, E. S.; SANTOS-FITA, D. Plantas alimentícias e as comidas no quilombo do Jacarequara: agrobiodiversidade, segurança e soberania alimentar. **Novos Cadernos NAEA**, v. 27, n. 2, ago. 2024.
- FERRO, R. C. Dimensões conceituais da gastronomia. **Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 5, n. 2, p. 14-28, 2017.
- FIGUEIREDO, R. A. A.; BARROS, F. B. “A comida que vem da mata”: conhecimentos tradicionais e práticas culturais de caçadores na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 25, n. 2, p. 193–212, 2015.
- FIGUEIREDO, R. A. A.; BARROS, F. B. Caçar, preparar e comer o ‘bicho do mato’: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 3, p. 691-713, 2016.
- FILHO, J. L. X. Memórias, narrativas e ancestralidade do quilombo Sambaquim. **Revista Antígona**, v. 1, n. 2, p. 278, 2021.
- FISCHLER, C. **O Homem Compulsivo: Comer ou ser comido**. São Paulo: Paz e Terra, 1990.
- GIRARDI, E. **A indissociabilidade entre a questão agrária e a questão racial no Brasil: análise da situação do negro no campo a partir dos dados do Censo Agropecuário 2017**. São Paulo: Ed. Unesp, 2022.
- GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2004.

- GOMES, F. S. **A Hidra e os Pântanos: quilombos e mocambos no Brasil (sécs. XVII-XIX)**. 1997. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1997.
- GOMES, F. S.; SCHWARCZ, L. M. Amazônia Escravista. In: SCHWARCZ, L. M.; GOMES, F. dos S. (Org.). **Dicionário da Escravidão e Liberdade: 50 textos críticos**. São Paulo: Companhia das Letras, p. 106–112, 2018.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. 1. Ed. São Paulo: Editora, Centauro, 2004.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2022**. Quilombolas. Primeiros resultados do universo. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. 2023, 128p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102016.pdf>
- JACINTO, F. O. **Bicho, cura e magia! Práticas culturais e conhecimentos tradicionais na Reserva Extrativista Mapuá (Ilha do Marajó, Pará): uma perspectiva etnozoológica**. 2018. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.
- JOB, S. M. Mulheres a(es)quecidas: o quilombo de Jacarequara. Seminário Internacional Fazendo Gênero, 10., 2013, Florianópolis/SC. **Anais Eletrônicos**. Disponível em: http://www.fg2013.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/20/1386696353_ARQUIV_O_SandraMariaJob.pdf
- LE GOFF, J. **História e memória**. Tradução de Bernardo Leitão [et al.]. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990. (Coleção Repertórios).
- LEÃO, V. M. **Cultivando autonomia: análise da socioeconomia e agrobiodiversidade no quilombo de Providência, Salvaterra, Ilha do Marajó/PA**. 2020. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.
- LEITE, I. B. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. **Etnográfica**, v. 4, n. 2, p. 333-354, 2000.
- LÉVI-STRATUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- 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**, v. 3, n. 3, p. 1284–1296, 2020.
- LIMA, R. S; LUFT, C L. Tempo de lembrar recordações na velhice sobre comida da infância e juventude. **Ágora**, v. 25, n. 2, p. 28–47, dez. 2023. DOI: 10.17058/agora.v25i2.18320.
- LISBÔA, F. M. **Racismo linguístico e os indígenas Gavião na universidade: língua como linha de força do dispositivo colonial**. Salvador: EDUFBA, 2022.
- LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. **Anuário Antropológico**, v. 28, n. 1, p. 251-290, 2002.
- MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55.
- MALCHER, M. A. F. Estratégias de reprodução e modo de vida quilombola no município de São Miguel do Guamá, PA. **Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as (ABPN)**, v. 14, n. Ed. Especial, p. 110-128, 2022.

- MALCHER, M. A. F. Formação e territorialização quilombola no estado do Pará. **Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as (ABPN)**, v. 9, n. 23, p. 57-81, 2017.
- MALCHER, M. A. F. Identidade quilombola e território. Fórum Mundial de Teologia e Libertação, 3., 2009, Belém/PA. **Comunicações**. Universidade Federal do Pará.
- MALCHER, M. A. F. **O olhar geográfico: a formação e territorialização de comunidades quilombolas no município de São Miguel do Guamá, Pará**. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2017.
- MALUF, R. S.; ZIMMERMANN, S. A. Antigos e novos hábitos na alimentação de famílias agrícolas de Chapecó e região. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 28, n. 1, p. 48-77, 2020.
- MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- MENASCHE, R. Comida: Alimento transformado pela cultura. **Cadernos IHU em Formação**, v. 3, n. 23, p. 10-13, 2007.
- MENASCHE, R. Produção tradicional de alimentos e biossegurança: conflitos, táticas e questões a partir do caso do Queijo Serrano. **ARIES Anuário de Antropologia Iberoamericana**, 2022.
- MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (orgs.). **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.
- MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, supl. 1, p. 145–158, 2008.
- MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em Sociologia. In: THIOLENT, M. (Org.). **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. São Paulo: Polis, 1987, p. 191-212.
- MINAS GERAIS (MG). Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais - IEPHA-MG. **Dossiê de registro da Comunidade Quilombola Manzo Ngunzo Kaiango**. Belo Horizonte: IEPHA-MG, 2018.
- MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31–41, 2001.
- MONTANARI, M. Comer junto. In: MONTANARI, M. (org.). **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. p. 157-164.
- MOTA, D. M.; FELICIEN, A.; DEL GROSSI, M. E.; BALSADI, O. V. Entre a megadiversidade e a insegurança alimentar na Amazônia Oriental: a alarmante situação do estado do Pará. **InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**, v. 10, n. 01, p. e25231, 31 Dez 2024.
- MOTA, D. M.; FELICIEN, A.; PEIXOTO, Q. M.; GHIRARDI, N. R. Comida de hoje, comida de ontem em quilombos na Amazônia Oriental do Pará. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 62, n. 3, e283292, 2024.
- MOTA, D. M.; SILIPRANDI, E.; PACHECO, M. E. L. (orgs.) **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília, DF: Embrapa, 2021. 391p.
- MUNANGA, K. Origem e histórico do Quilombo na África. **Revista USP**, n. 28, p. 56–63, 1996.

- MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaquí, Baixo Amazonas, Pará. **Rev. Antropol.**, v. 44, n. 2, 2001.
- MURRIETA, R. S. S.; BAKRI, M. S.; ADAMS, C.; OLIVEIRA, M. S. S. Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. SUPPL., p. 123–133, 2008.
- MURRIETA, R. S. S.; BATISTONI, M.; PEDROSO JUNIOR., N. Consumo alimentar e ecologia em populações ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). **Boletim Rede Amazônia**, v. 3, n.1, p. 85-94, 2004.
- NASCIMENTO, A. S. **Da Natureza à Mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó – Pará).** 2020. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.
- NASCIMENTO, A. S.; BARROS, F. B. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de Mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Etnobiologia**, Ciudad de Mexico, v. 17, n. 3, p. 78-98, 2019.
- 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.
- NASCIMENTO, E. C.; GUERRA, G. A. D. Quintais multifuncionais: a diversidade de práticas produtivas e alimentares desenvolvidas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Revista IDEAS**, v. 8, n. 2, p. 7-40, 2014.
- NASCIMENTO, E. C.; PERUCHI, L. C. A roça nossa de cada dia: segurança alimentar e nutricional através da produção para subsistência na Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, PA. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.
- NASCIMENTO, R.; ZIMMERMANN, S. A. Políticas públicas para mulheres rurais em Foz do Iguaçu: um estudo sobre o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA. **Informe GEPEC**, v. 27, n. 2, p. 139–159, 2023.
- NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução: Yara Aun Khoury. **Proj. História**, n. 10, dez. 1993, p. 7-28.
- OLIVEIRA, R. C. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: OLIVEIRA, R. C. **O trabalho do antropólogo**. 2. ed. São Paulo: Editora Unesp; Paralelo 15, 2000. p. 17-35.
- PANTOJA, M. C. **Os Milton: Cem anos de história nos seringais: com pós-escrito sobre os Kuntanawa**. Rio Branco: EDUFAC, 2008.
- PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. **Revista Ciência Hoje**, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987.
- PEIRANO, M. **A favor da Etnografia**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1995.
- PENNA, C. O agro é branco? Seletividade racial e política fundiária no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 30, n. 2, p. e2230214-e2230214, 2022.
- PERALTA, E. Abordagens teóricas ao estudo da memória social: uma resenha crítica. Arquivos da Memória. **Antropologia, Escala e Memória**, n. 2, 2007.

PEREIRA, A. S.; ALLEGRETTI, M.; MAGALHÃES, L. “Nós, mulheres quilombolas, sabemos a dor uma da outra”: uma investigação sobre sororidade e ocupação. **Cadernos Brasileiros de Terapia Ocupacional**, v. 30, p. e3318, 2022.

PINTO, B. C. M. **Filhas das matas**: práticas e saberes de mulheres quilombolas na Amazônia tocantina. Belém: Açaí, 2010. 350 p.

PINTO, B. C. M. **Nas veredas da sobrevivência**: memória, gênero e símbolos de poder feminino em povoados amazônicos. Belém: Paka-Tatu, 2004. 251 p.

POLLAK, M. Memória e Identidade Social. **Revista Estudos Históricos**, v. 5, n. 10, 1992.

POLLAK, M. Memória, esquecimento e silêncio. **Revista Estudos Históricos**, v. 2, n. 3, 1989.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

PROJETO NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA. **Quilombolas da Ilha do Marajó**. Belém, PNCSA, 2006. (Movimentos sociais, identidade coletiva e conflitos, 7).

QUADROS, A. **Memória Social, Agroecologia e Comunidades Quilombolas**: uma análise a partir da experiência do Quilombo Rincão dos Negros – Rio Pardo/RS. 2022. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2022.

QUADROS, A; KARNOPP, E; CADONÁ, M. A. Memória e identidade social em Comunidades Quilombolas: uma análise das negociações da memória no Quilombo Rincão dos Negros – Rio Pardo/Rio Grande do Sul. **Revista Assis**, v. 18, n. 2, p. 223-245, 2022.

QUADROS, K. P. F. **Memória e identidade afrodescendente**: a construção simbólico-poética negra no Quilombo de Tipitinga em Santa Luzia Do Pará. 2019. Dissertação (Mestrado em Linguagem e Saberes da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2019.

RAMOS, M. O. **A "comida da roça" ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 177 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

ROCILLO-AQUINO, Z., CERVANTES-ESCOTO, F., LEOS-RODRÍGUEZ, J. A., CRUZ-DELGADO, D., e ESPINOZA- ORTEGA, A. What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. **Journal of Ethnic Foods**, v. 8, n. 38, p. 1-10, 2021.

SÁ, C. P. Sobre o Campo de Estudo da Memória Social: Uma Perspectiva Psicossocial. **Psicologia: reflexão e crítica**, v. 20, p. 290-295, 2007.

SABOURIN, E. 2008. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 23, n. 66, p. 131-139.

SALES, S. S; PORRO, N. S. M. Campesinato, identidade e memória: os tiradores de açaí ou como colocar-se no mundo. **Novos Cadernos NAEA**, v. 17, n. 1, out. 2014.

SALLES, V. **O negro no Pará**: sob o regime da escravidão. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas. Serviço de publicações; Belém: Universidade Federal do Pará, 1971.

SANTOS, A. B. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora; Belo Horizonte: Piseagrama, 2023. 112 p.

SANTOS, A. S. C.; CLAUDINO, L. S. D. Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia brasileira: o caso da produção de farinha de

mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil. **Humanidades e Inovação**, v. 7, n. 16, p. 356-370, 2020.

SANTOS, Í. M.; ROCHA, N. F.; PINTO, J. N. A.; MACHADO, R. R.; ARNAUD, M. M. Governança pública: análise dos níveis de dependência das receitas próprias e transferidas dos municípios do estado do Pará (2010/2015/2020). **Revista de Gestão e Secretariado**, v. 14, n. 11, p. 19455–19478, 2023.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola**, v. 59, n. 2, p. 7-19, 2012.

SANTOS, J. S.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 12, n. 75, p. 11–34, 2015.

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**, v. 44, n. 2, 2017.

SCHMITT, A.; TURATTI, M. C. M.; CARVALHO, M. C. P. de. A atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas. **Ambiente e Sociedade**, v. 5, n. 10, 2002.

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.

SILVA, E. K. P.; MEDEIROS, D. S.; MARTINS, P. C., SOUSA, L. A.; LIMA, G. P.; RÊGO, M. A. S.; SILVA, T. O.; FREIRE, A. S.; SILVA, F. M. Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola? **Cadernos de Saúde Pública**, v. 33, n. 4, 2017.

SILVA, G. O.; MOTA, D. M. Percepção dos moradores do nordeste paraense quanto ao cultivo de dendê. Seminário PIBIC, 22., 2018, Belém/PA. **Anais (...)** – Embrapa Amazônia Oriental, 2018.

SILVA, J. S.; ANDRADE, L. S.; SOUZA, A. M.; HALMENSCHLAGER, F. Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade quilombola Mocambo–Ourém–PA. **Nova Revista Amazônica**, v. 9, n. 3, p. 129-146, 2021.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A Memória Biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2015. (Tradução [de] Rosa L. Peralta).

TRAD, L. A. B. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**, v. 19, n. 3, p. 777–796, 2009. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-73312009000300013>

WANDERLEY, M. de N. B. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 11, n. 2, p. 42-61. 2003.

WANDERLEY, M. de N. B. O Campesinato Brasileiro: uma história de resistência. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, supl. 1, p. S025-S044, 2014.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Brasília, DF: Antropologia 50, 1985.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1978. (Série Antropologia, 20).

WOORTMANN, K. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

ZUIN L. F. S.; ZUIN P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, p. 109-127, 2008.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA PARA LEVANTAMENTO DE DADOS SOBRE PRODUÇÃO, PREPARO E CONSUMO NO PASSADO

DADOS SOBRE ATIVIDADES PRODUTIVAS NO PASSADO

Quais tipos de atividades ou trabalhos eram realizados no passado?

Onde aconteciam?

Como era a disponibilidade dos alimentos no passado? Era mais fácil ou mais difícil conseguir?

DADOS SOBRE ATIVIDADES PRODUTIVAS NO ROÇADO NO PASSADO

O que você lembra sobre as roças no passado? Como eram, onde ficavam?

Quais tipos de atividades ou trabalho eram realizados no roçado?

O que era produzido?

Quem participava da produção

Com que frequência sua família ia ao roçado?

O que levavam para comer na roça?

DADOS SOBRE EXTRATIVISMO ALIMENTAR NO PASSADO

O que era extraído no passado? Como eram adquiridos?

Pescavam de qual forma (ferramentas)?

Como eram utilizadas as (ferramentas)?

Quais peixes mais pegavam? Esses peixes eram fáceis de ser encontrados?

Além de peixes, outros animais eram caçados

Quem pegava esses animais ou conseguiam com outras pessoas?

Como pegavam esses bichos?

Quais eram as caças preferidas?

DADOS SOBRE EXTRATIVISMO ALIMENTAR NO PRESENTE

Hoje? Quais animais você mais pega? Como são adquiridos?

Você pesca de qual forma (ferramentas)? Como é que você a utiliza (ferramentas)?

Além de peixe, quais outros animais captura? Quem pega esses animais?

Onde costuma pegar

Como esses animais são capturados?

Quais caças você prefere?

É fácil encontrar esses animais?

DADOS SOBRE PREPARO E CONSUMO NO PASSADO

Quais eram as comidas mais importantes aqui no Jacarequara no passado? O que você lembra?

No café da manhã, no almoço e na janta?

De onde vinham os alimentos para preparar as comidas?

Quem costumava preparar as refeições que sua família consumia?

Quem decidia qual comida seria preparada?

Como se dava as divisões de tarefas da cozinha com os homens da família?

Existia alguma comida feita apenas por homens ou por mulheres?

Com quem você costumava comer (só, com a família, com amigos)?

Existia alguma comida que era feita somente em datas especiais ou festividades?

Hoje? O que você costuma comer no café da manhã, no almoço e na janta? Quando você costuma comer peixes? Em alguma data especial ou festividade?

De onde vêm os alimentos para preparar as comidas?

Quem costuma preparar as refeições que sua família consome?

Quem decide qual comida é preparada?

Como é a divisão de tarefas da cozinha com os homens da família?

Existe alguma comida feita apenas por homens ou por mulheres?

APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA PRÉVIA

Termo de Anuência Prévia para a realização do estudo “A memória sobre a produção, o preparo e consumo de alimentos no quilombo Jacarequara, no município de Santa Luzia do Pará, no Nordeste Paraense”

1- Finalidade do Estudo

A pesquisa se propõe a analisar, a memória dos moradores da Comunidade Remanescente Quilombola do Jacarequara, município de Santa Luzia do Pará/PA sobre a memória sobre a produção, o preparo e consumo de alimentos. Pretendo conhecer um pouco do cotidiano dos comunitários, suas histórias de vida, bem como as lembranças a relação dos quilombolas com as atividades produtivas nos roçados de caça e pesca, os usos na alimentação tradicional.

2- Por que esse estudo é importante

A importância de realizar este estudo se justifica pela relevância social do tema; para o debate científico e para a sociedade a respeito da produção, preparo e consumo de alimentos em quilombos na Amazônia na perspectiva de valorizá-los. O estudo sobre alimentos com foco nas memórias das pessoas contribui com desenvolvimento de novas pesquisas, bem como à possibilidade de registrar. Essa pesquisa produzirá conhecimento científico que poder auxiliar a comunidade Jacarequara e chamar atenção do poder público no que tange a proteção dos direitos dos territórios dos povos e comunidades tradicionais que se encontram nos dispositivos legais e que versam sobre a garantia do acesso à terra para grupos quilombolas, por exemplo, para os quais a terra, além de um meio de produção, é um meio para a reprodução de um modo de vida.

3- O que será estudado?

Esta pesquisa não fará quaisquer tipos de coleta de material biológico (plantas ou animais) e nem tampouco tem interesses econômicos. Nossa proposta de estudo está apresentada abaixo e, caso haja necessidade por demanda da comunidade, outros esclarecimentos serão prestados e acrescentados.

- Efetuar registros das memórias sobre a produção de alimentos e compreender a importância deles para o quilombo no passado
- Caracterizar os alimentos, a preparação, quem participava e em quais ocasiões ela acontecia.

- Analisar o consumo de alimentos e identificar quem consumia e em quais ocasiões ela acontecia no quilombo.

4- Da forma como se estudará

A partir da autorização da pesquisa pelas famílias, comunidade ou diretoria da associação, através da assinatura do Termo de Anuência Prévia, será iniciada a pesquisa de campo com os comunitários. Para que os moradores da Comunidade Quilombola de Jacarequara autorizem a pesquisa, faremos uma apresentação da presente proposta para a comunidade interessada em uma das reuniões da Diretoria da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS). Após esse primeiro contato será iniciado o estudo na comunidade ocorrendo visitas às moradias dos interlocutores para registrar as memórias sobre alimentos bem como, acompanhamento das atividades nos roçados, na pesca, na caça. O material utilizado será o caderno de campo, as fichas e roteiros de entrevistas, a câmera fotográfica, o gravador digital.

5- O período de estudo e os locais de estudo

A pesquisa de campo se dará durante os anos de 2023 e 2024, estando programadas ao menos quatro visitas com duração aproximada de 20 dias cada, entre os meses de maio, junho, julho, agosto e setembro. Serão apresentados os delineamentos da pesquisa para a Diretoria Executiva da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara, dependendo então da concessão e disponibilidade dos comunitários da Comunidade Jacarequara que se dispuserem a colaborar com a pesquisadora.

6- A equipe de trabalho.

Por se tratar de uma pesquisa acadêmica em nível de pós-graduação, participarão:

- Quimera de Moraes Peixoto Discente-Pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (Ineaf/UFGA).
- Dalva Maria da Mota -Docente-Pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares da Universidade Federal do Pará (Ineaf/UFGA) e pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental.

7- Os recursos para a pesquisa na Comunidade Quilombola de Jacarequara.

A pesquisa contará com o auxílio destinado ao trabalho de campo do Programa de Pós-graduação de Agriculturas Amazônicas, da Universidade Federal do Pará - UFGA, ao qual o

discente está vinculado no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) para três viagens de campo de aproximadamente 20 dias cada.

8- Dos resultados e de sua divulgação

Os resultados serão divulgados por meio de publicações científicas tais como dissertação de mestrado, artigos, comunicações científicas e relatórios. Será respeitada a solicitação de confidencialidade dos dados caso seja solicitada por alguma pessoa, uma família ou a associação representante. Não serão publicados os resultados que não estejam diretamente relacionados com os objetivos do estudo. A comunidade envolvida na pesquisa e suas respectivas organizações deverão receber um exemplar de qualquer publicação oriunda deste projeto. No caso de uma publicação em outra língua, deverá ser entregue um resumo detalhado em português.

9- Dos impactos sociais, culturais e ambientais da pesquisa

A realização da pesquisa não deverá trazer impactos negativos para a comunidade, pois pretende ser uma ferramenta de registro, valorização e difusão de seu conhecimento tradicional que, desta forma, estará documentado para as futuras gerações valorizando, assim, as histórias e registros das famílias e da comunidade como um todo numa perspectiva de pertencimento. Suas formas locais de organização cotidiana serão respeitadas, buscando a mínima interferência no que tange à presença do pesquisador na comunidade.

ANEXO A – TITULAÇÃO DO QUILOMBO JACAREQUARA



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA ESPECIAL DE PRODUÇÃO
INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ



TÍTULO DE RECONHECIMENTO DE DOMÍNIO COLETIVO que o Governo do Estado do Pará, através do Instituto de Terras do Pará – ITERPA, outorga a **COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBOS DE JACAREQUARA**, através da **ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA VIDA PARA SEMPRE JACAREQUARA - AVPS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **09.262.799/0001-69**, área de terras localizada no município de **SANTA LUZIA DO PARÁ - ESTADO DO PARÁ**.

Livro:

Folha:

O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, representado pela Excelentíssima Senhora Governadora do Estado, **ANA JULIA CAREPA** e o **INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ - ITERPA**, representado pelo seu Presidente, **JOSÉ HEDER BENATTI**, com base no disposto dos artigos 215 e 216 e 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Carta Federal; dos artigos 285, 286 e 322 da Carta Estadual, Lei Estadual nº 6.165/1996, Decreto Estadual nº 3.572/1999 e Instrução Normativa nº 02/1999 - ITERPA, **RECONHECE O DOMÍNIO** de uma área de terras com ocupação e uso por famílias remanescentes de quilombos da Comunidade de **JACAREQUARA** no município de **SANTA LUZIA DO PARÁ**, expedindo **TÍTULO DE DOMÍNIO COLETIVO**, gravado com **CLAUSULA DE INALIENABILIDADE**, em nome da **ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA VIDA PARA SEMPRE JACAREQUARA - AVPS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **08.189.479/0001-68**, representada pelo senhor **RAIMUNDO NOGUEIRA DOS SANTOS**, portador do R.G. Nº **150.506 - SSP/PA** e CPF Nº **141.550.362-15**, seu representante legal.

A área de terras objeto deste reconhecimento, foi apurada na demarcação administrativa através do processo nº **2006/26.018**, localizada no município de **SANTA LUZIA DO PARÁ**, com área total de **1.236,9910ha** (mil, duzentos e trinta e seis hectares, noventa e nove ares e dez centiares), perímetro de **26.541,78m**, na forma de um polígono **IRREGULAR** de 24 (vinte e quatro) lados, tendo como limites e confrontações: **Ao Norte:** da estação P-51 à estação P-23, com uma distância de **3.714,98** metros, confrontando com terras de **Alfredo Viana**; **A Leste:** da estação P-23 à estação P-32, com uma distância de **3.271,85** metros, nos seguintes segmentos e confrontações: da estação P-23 à estação P-29, com uma distância de **1.056,77** metros, confrontando com a **Travessa Santa Rosa**; e da estação P-29 à estação P-30, com uma distância de **932,91** metros, confrontando com a **Travessa Santa Rosa**; da estação P-30 à estação P-32, com uma distância de **1.282,17** metros, confrontando com terras de **Antônia Vera Lúcia Viana de Souza**; **Ao Sul:** da estação P-32 à estação P-40, com uma distância de **9.963,51** metros, nos seguintes segmentos e confrontações: da estação P-32 à estação P-31, com uma distância de **2.067,44** metros, confrontando com a **Comunidade Quilombola de Pau D'Arco**; da estação P-31 à estação P-33, com uma distância de **976,27** metros, confrontando com terras de **Raimundo E. B. Simões**; da estação P-33 à estação P-34, com uma distância de **854,96** metros, confrontando com a **Raimundo E. B. Simões**; da estação P-34 à estação P-35, com uma distância de **728,59** metros, confrontando com terras de **Raimundo E. B. Simões**; da estação P-35 à estação P-36, com uma distância de **677,59** metros, confrontando com terras de **Waldemir Simões de Farias**; da estação P-36 à estação P-37, com uma distância de **194,20** metros, confrontando com terras de **Waldemir Simões de Farias**; da estação P-37 à estação P-38, com uma distância de **2.006,50** metros, confrontando com terras de **Cledison de Silva Costa**; da estação P-38 à estação P-39, com uma distância de **750,00** metros, confrontando com terras de **Waldemir Alves da Costa**; e da estação P-39 à estação P-40, com uma distância de **1.707,26** metros, confrontando com terras de **Waldemir Alves da Costa**; **A Oeste:** da estação P-40 à estação P-51, com uma distância de **9.591,44** metros, confrontando com a **margem direita do rio Guamã**, nos seguintes segmentos: da estação P-40 à estação P-41, com **680,55** metros; da estação P-41 à estação P-42, com **1.270,74** metros; da estação P-42 à estação P-43, com **287,55** metros; da estação P-43 à estação P-44, com **722,48** metros; da estação P-44 à estação P-45, com **291,52** metros; da estação P-45 à estação P-46, com **509,91** metros; da estação P-46 à estação P-47, com **967,49** metros; da estação P-47 à estação P-48, com **1.904,82** metros; da estação P-48 à estação P-49, com **588,22** metros; da estação P-49 à estação P-50, com **1.864,54** metros; e da estação P-50 à estação P-51, com **503,62** metros. **Descrição topográfica (memorial descritivo).** Partindo da estação P-23, definida pela coordenada geográfica de Latitude 1°34'32,08" Sul e Longitude 52°57'12,90" Oeste, Elipsóide SAD 69 e pela coordenada plana UTM 9.825.749,072m Norte e 282.653.642m Leste, referida ao meridiano central 51° WGR, desta, seguindo com uma distância de 1.056,77 metros e com o azimute plano de 130°06'19", chega-se na

ANEXO B – CADASTRO NO SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO (SIGGEN)



Ministério do Meio Ambiente
CONSELHO DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL ASSOCIADO
Cadastro de Acesso Nº A33ABC7

Tipo de Usuário:	Embrapa
Responsável pelo cadastro:	52457699215 42607884268 71604928204 09337326272 89400267215
Objeto do Acesso:	Patrimônio Genético e Conhecimento Tradicional Associado
O acesso foi realizado antes de 17/11/2015 ou obteve autorização de acesso antes de 17/11/2015?	Não, sem solicitação de autorização em tramitação
Finalidade do Acesso:	Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico
Estas atividades são baseadas em acesso realizado anteriormente?:	Não
Este cadastro está vinculado a cadastro anterior de remessa?	Não

Patrimônio Genético e Conhecimento Tradicional Associado

Título da Atividade:	Prospecção e agregação de valor a produtos da sociobiodiversidade para inclusão socio produtiva de comunidades da Amazônia Legal
----------------------	--

Título da Atividade em inglês:

Resumo da atividade (incluindo objetivos e resultados esperados ou obtidos, conforme o caso)

O projeto visa a adequação, desenvolvimento e implementação do processo de obtenção de farinhas alimentícias artesanais, e outros produtos e processos agroindustriais, em rede de agricultores tradicionais de forma coparticipativa e com inclusão socioprodutiva identificada. Será realizada a obtenção, delineamento de misturas e formulação de farinhas mistas de frutos e raízes; controle de qualidade microbiológico através da contagem padrão de microrganismos; caracterização química e físico-química de matérias-primas e farinhas alimentícias; avaliação do potencial de aplicação de farinhas mistas em produtos de panificação. O projeto também vai identificar os benefícios sociais na produção, consumo e comercialização de farinhas mistas, e outros produtos e processos agroindustriais, assim como as estratégias de transição agroecológica de rede de agricultores tradicionais na produção de matéria prima, processamento e circulação de farinhas mistas e outros produtos e processos agroindustriais. Por fim, será avaliada a viabilidade econômica de produção e meios de comercialização dos produtos e processos agroindustriais e será ampliada a capacidade técnica da rede de agricultores familiares nos aspectos relacionados à produção de matéria-prima, processamento, consumo, circulação e comercialização de

farinhas mistas e outros produtos e processos agroindustriais. Os principais resultados esperados serão: o estabelecimento de processo de obtenção de farinhas mistas artesanais, para uso direto ou como ingrediente de panificação, com características nutricionais, sistema de embalagem e validade definidas; grupo de agricultores familiares com atualização técnica em beneficiamento de frutos e raízes, produção de farinhas artesanais e importância e funcionamento das cadeias curtas alimentos com identidade territorial; Definição de valor agregado monetário e não monetário na adoção do processamento, consumo e comercialização de farinhas mistas.

Resumo não sigiloso da Atividade em Inglês

Palavra(s)-chave:

Palavra(s)-chave em inglês:

Sector de Aplicação

Seção: **AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO FLORESTAL, PESCA E AQUICULTURA**
 Divisão: **AGRICULTURA, PECUÁRIA E SERVIÇOS RELACIONADOS**
 Grupo: **Atividades de apoio à agricultura e à pecuária; atividades de pós-colheita**
 Classe: **Atividades de pós-colheita**
 Subclasse: **Atividades de pós-colheita**

Período das Atividades: **01/08/2021** **Ainda não iniciado ou em execução**

Equipe

Nome Completo	Documento	Instituição	Nacionalidade
Laura Figueiredo Abreu	***.341.992-**	Embrapa	Brasil
Tatiana Deane de Abreu Sá	***.362.472-**	Embrapa	Brasil
Dalva Maria da Mota	***.606.265-**	Embrapa	Brasil
Rafaella de Andrade Mattietto	***.417.462-**	Embrapa	Brasil
Nádia Elígia Nunes Pinto Paracatu	***.388.602-**	Embrapa	Brasil
Ana Vânia Carvalho	***.794.166-**	Embrapa	Brasil

Alessandra Ferraiolo de Freitas	***.569.858-**	Embrapa	Brasil
Giselle Cristina Pinheiro de Aragão	***.415.502-**	Embrapa	Brasil
Aldecy José Garcia de Moraes	***.222.492-**	Embrapa	Brasil
Ruth Helena Cristo Almeida	***.836.832-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil
Heribert Schmitz	***.492.496-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Quimera de Moraes Peixoto	***.545.132-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Alanne Cristine Moura da Silva	***.844.012-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil
Flávio Bezerra Bastos	***.146.574-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Mirian Carvalho Ferreira	***.654.862-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Ana Maricela Felicien Pérez	***.107.052-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Maria de Nazaré Reis Ghirardi	***.119.202-**	Rede Bragantina - COOMA	Brasil
Maria Grings Batista	***.815.252-**	Instituto de Física, Química, Engenharia e Tecnologia	Brasil
Maria Eduarda dos Santos de Oliveira	***.038.582-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil

Sobre o Componente do Patrimônio Genético Acessado

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:

Flora (exceto algas)

Alessandra Ferraiolo de Freitas	***.569.858-**	Embrapa	Brasil
Giselle Cristina Pinheiro de Aragão	***.415.502-**	Embrapa	Brasil
Aldecy José Garcia de Moraes	***.222.492-**	Embrapa	Brasil
Ruth Helena Cristo Almeida	***.836.832-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil
Heribert Schmitz	***.492.496-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Quimera de Moraes Peixoto	***.545.132-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Alanne Cristine Moura da Silva	***.844.012-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil
Flávio Bezerra Bastos	***.146.574-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Mirian Carvalho Ferreira	***.654.862-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Ana Maricela Felicien Pérez	***.107.052-**	Universidade Federal do Paraná	Brasil
Maria de Nazaré Reis Ghirardi	***.119.202-**	Rede Bragantina - COOMA	Brasil
Maria Grings Batista	***.815.252-**	Instituto de Física, Química e Tecnologia	Brasil
Maria Eduarda dos Santos de Oliveira	***.038.582-**	Universidade Federal Rural da Amazônia	Brasil

Sobre o Componente do Patrimônio Genético Acessado

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:

Flora (exceto algas)

Nome Científico:	Manihot esculenta
Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	MALPIGHIALES
Família:	EUPHORBIACEAE
Nome(s) popular(es):	Mandioca/ macaxeira/ mandiocaba
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Latitude:	1° 4" 24.2' S
Longitude:	46° 45" 42.3' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:

Flora (exceto algas)

Nome Científico:

Carapa guianensis

Reino:

Plantae

Filo/Divisão:

MAGNOLIOPHYTA

Classe:

MAGNOLIOPSIDA

Ordem:

SAPINDALES

Família:

MELIACEAE

Nome(s) popular(es):

Andiroba

Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?

Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:

In situ

UF:

PA

Município:

Viseu

Latitude:

1° 12" 26' S

Longitude:

46° 9" 19.4' W

Bioma:

Amazônia

Data da coleta

01/08/2021

Procedência da amostra:

In situ

UF:

PA

Município:

Santa Luzia do Pará

Latitude:

1° 30" 39.5' S

Longitude:

46° 55" 2.8' W

Bioma:

Amazônia

Data da coleta

01/08/2021

Procedência da amostra:

In situ

UF:

PA

Município:

Bragança

Bioma:

Amazônia

Data da coleta

01/08/2021

Procedência da amostra:

In situ

UF:

PA

Município:

Belém

Latitude:

1° 15" 49.3' S

Longitude:

48° 33" 37.2' W

Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	Dipteryx odorata
Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	FABALES
Família:	FABACEAE
Nome(s) popular(es):	Cumaru
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ

UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	Bactris gasipaes

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	LILIOPSIDA
Ordem:	ARECALES
Família:	ARECACEAE
Nome(s) popular(es):	Pupunha
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 0.26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança

Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Fauna
Nome Científico:	Melipona spp.

Reino:

Filo/Divisão:

Classe:

Ordem:

Família:

Nome(s) popular(es):

Abelhas sem ferrão

Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?

Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	Cucumis anguria

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	VIOLALES
Família:	CUCURBITACEAE
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	<i>Astrocaryum murumuru</i>
Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	LILIOPSIDA
Ordem:	ARECALES
Família:	ARECACEAE
Nome(s) popular(es):	Murumuru
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ

UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	<i>Astrocaryum aculeatum</i>

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	LILIOPSIDA
Ordem:	ARECALES
Família:	ARECACEAE
Nome(s) popular(es):	Tucumã
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	Genipa americana

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	RUBIALES
Família:	RUBIACEAE
Nome(s) popular(es):	Jenipapo
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
-------------------------	---------

UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	<i>Solanum sessiliflorum</i>

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	SOLANALES
Família:	SOLANACEAE
Nome(s) popular(es):	Cubiu

Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula? **Não**

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva: **Não**

Tipo de Componente: **Flora (exceto algas)**

Nome Científico: **Myrciaria dubia**

Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	MYRTALES
Família:	MYRTACEAE
Nome(s) popular(es):	Camucamu
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
---	------------

Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
---------------------	-----------------------------

Nome Científico:	Caryocar villosum
Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	MAGNOLIOPSIDA
Ordem:	THEALES
Família:	CARYOCARACEAE
Nome(s) popular(es):	Piquia
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente: **Flora (exceto algas)**
 Nome Científico: **Attalea maripa**

Reino: **Plantae**
 Filo/Divisão: **MAGNOLIOPHYTA**
 Classe: **LILIOPSIDA**
 Ordem: **ARECALES**
 Família: **ARECACEAE**
 Nome(s) popular(es): **Inajá**
 Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula? **Não**

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Flora (exceto algas)
Nome Científico:	Cyperus articulatus
Reino:	Plantae
Filo/Divisão:	MAGNOLIOPHYTA
Classe:	LILIOPSIDA
Ordem:	Poales
Família:	CYPERACEAE
Nome(s) popular(es):	Priprioca
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 30" 39.5' S
Longitude:	46° 55" 2.8' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 49.3' S
Longitude:	48° 33" 37.2' W

Bioma:	Amazônia
Data da coleta	01/08/2021
O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Impossibilidade de identificação
Domínio:	BACTERIA
Reino:	
Filo/Divisão:	
Classe:	
Ordem:	
Família:	
Impossibilidade de Identificação:	Serão identificadas espécies de bactérias causadoras de doenças em plantas
Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula?	Não
Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético	
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 38" 8' S
Longitude:	46° 54" 8.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 58' S
Longitude:	48° 33" 35' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	10/11/2021
O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Impossibilidade de identificação
Domínio:	EUKARIA

Reino:
 Filo/Divisão:
 Classe:
 Ordem:
 Família:
 Impossibilidade de Identificação: **Serão identificadas espécies causadoras de doenças em plan**
 Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula? **Não**

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra: **In situ**
 UF: **PA**
 Município: **Belém**
 Latitude: **1° 15" 58' S**
 Longitude: **48° 33" 35' W**
 Bioma: **Amazônia**
 Data da coleta **10/11/2021**
 Procedência da amostra: **In situ**
 UF: **PA**
 Município: **Santa Luzia do Pará**
 Latitude: **1° 38" 8' S**
 Longitude: **46° 54" 8.4' W**
 Bioma: **Amazônia**
 Data da coleta **02/08/2021**

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Tipo de Componente: **Impossibilidade de identificação**

Domínio: **BACTERIA**

Reino:

Filo/Divisão:

Classe:

Ordem:

Família:

Impossibilidade de Identificação: **Controle de qualidade: contagem padrão de microrganismos (bactérias)**

Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula? **Não**

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 38" 8' S
Longitude:	46° 54" 8.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 58' S
Longitude:	48° 33" 35' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	10/11/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Latitude:	1° 4" 24.2' S
Longitude:	46° 45" 42.3' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:	Não
Tipo de Componente:	Impossibilidade de identificação
Domínio:	EUKARIA
Reino:	Fungi
Filo/Divisão:	
Classe:	
Ordem:	
Família:	
Impossibilidade de Identificação:	Controle de qualidade: contagem padrão de microrganismos (fungos e bolores)

Trata-se de variedade tradicional local ou crioula ou raça localmente adaptada ou crioula? **Não**

Sobre a Procedência Do Patrimônio Genético

Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Santa Luzia do Pará
Latitude:	1° 38" 8' S
Longitude:	46° 54" 8.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Bragança
Latitude:	1° 4" 24.2' S
Longitude:	46° 45" 42.3' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Viseu
Latitude:	1° 12" 26' S
Longitude:	46° 9" 19.4' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	02/08/2021
Procedência da amostra:	In situ
UF:	PA
Município:	Belém
Latitude:	1° 15" 58' S
Longitude:	48° 33" 35' W
Bioma:	Amazônia
Data da coleta	10/11/2021

Sobre o Conhecimento Tradicional Associado

O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva:

Não

Fonte de obtenção do Conhecimento Tradicional Associado:

CTA de origem identificável diretamente com provedor

Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético Acessado:

Conhecimento tradicional associado às práticas extrativistas de produtos florestais não madeireiros presentes nas ilhas de Belém. Espécies listadas no item "Sobre o Componente do Patrimônio Genético acessado"

Patrimônio Genético:

Sobre o provedor do Conhecimento Tradicional Associado

Identificação do provedor do Conhecimento Tradicional Associado **Comunidades tradicionais das ilhas de Belém - PA**

Provedor: **Comunidade tradicional**

UF do Provedor: **PA**

Município do Provedor: **Belém**

Latitude:

Longitude:

Houve ingresso em Terra Indígena? **Não**

Identificação do representante do provedor

CNPJ: **05.963.876/000**

Nome da Associação ou Cooperativa: **Movimento de mulheres das ilhas de Belém - MMIB**

CPF: *****.689.472-****

Nome **Informação Pessoal**

Data de Nascimento: **25/06/1971**

Sexo: **Feminino**

Raça ou cor: **Preta**

Nacionalidade: **Brasil**

País: **Brasil**

CEP: **66846-001**

Endereço: **Informação Pessoal**

UF: **PA**

Município: **Belém**

Telefone: **Informação Pessoal**

E-mail: **Informação Pessoal**

Representação social na comunidade:

Sobre o Consentimento Prévio Informado

Data de obtenção do Consentimento Prévio Informado: **10/11/2021**

Forma do Consentimento Prévio Informado: **Assinatura de termo de consentimento prévio**

Sobre o provedor do Conhecimento Tradicional Associado

Identificação do provedor do Conhecimento Tradicional Associado **Comunidades tradicionais das ilhas de Belém - PA**

Provedor: **Comunidade tradicional**

UF do Provedor: **PA**

Município do Provedor: **Belém**

Latitude:

Longitude:

Houve ingresso em Terra Indígena? **Não**

Identificação do representante do provedor

CNPJ: **05.963.876/000**
 Nome da Associação ou Cooperativa: **Movimento das Mulheres das ilhas de Belém - MMIB**
 CPF: *****.583.632-****
 Nome: **Informação Pessoal**
 Data de Nascimento: **17/12/1978**
 Sexo: **Feminino**
 Raça ou cor: **Parda**
 Nacionalidade: **Brasil**
 País: **Brasil**
 CEP: **66846-001**
 Endereço: **Informação Pessoal**
 UF: **PA**
 Município: **Belém**
 Telefone: **Informação Pessoal**
 E-mail: **Informação Pessoal**
 Representação social na comunidade:

Sobre o Consentimento Prévio Informado

Data de obtenção do Consentimento Prévio Informado: **10/11/2021**
 Forma do Consentimento Prévio Informado: **Assinatura de termo de consentimento prévio**

 O acesso ao patrimônio genético será realizado em área indispensável à segurança nacional ou águas jurisdicionais brasileiras, plataforma continental e zona econômica exclusiva: **Não**
 Fonte de obtenção do Conhecimento Tradicional Associado: **CTA de origem identificável diretamente com provedor**
 Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético Acessado: **Conhecimento tradicional associado ao processo de produção e farinhas artesanais**
 Patrimônio Genético: **Espécies listadas no item "Sobre o Componente do Patrimônio Genético acessado"**

Sobre o provedor do Conhecimento Tradicional Associado

Identificação do provedor do Conhecimento Tradicional Associado: **Comunidades tradicionais participantes da Rede Bragantina de Economia Solidária Arte e Sabores**
 Provedor: **Comunidade tradicional**
 UF do Provedor: **PA**
 Município do Provedor: **Santa Luzia do Pará**
 Latitude:
 Longitude:

Houve ingresso em Terra Indígena? **Não**

Identificação do representante do provedor

CNPJ:

Nome da Associação ou Cooperativa: **Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores**

CPF: *****.968.212-****

Nome **Informação Pessoal**

Data de Nascimento: **05/12/1958**

Sexo: **Masculino**

Raça ou cor: **Branca**

Nacionalidade: **Itália**

País: **Brasil**

CEP: **68644-000**

Endereço: **Informação Pessoal**

UF: **PA**

Município: **Santa Luzia do Pará**

Telefone: **Informação Pessoal**

E-mail: **Informação Pessoal**

Representação social na comunidade:

Sobre o Consentimento Prévio Informado

Data de obtenção do Consentimento Prévio Informado: **02/08/2021**

Forma do Consentimento Prévio Informado: **Assinatura de termo de consentimento prévio**

Sobre o provedor do Conhecimento Tradicional Associado

Identificação do provedor do Conhecimento Tradicional Associado **Comunidades tradicionais participantes da Rede Bragantina de Economia Solidária Arte e Sabores**

Provedor: **Comunidade tradicional**

UF do Provedor: **PA**

Município do Provedor: **Santa Luzia do Pará**

Latitude:

Longitude:

Houve ingresso em Terra Indígena? **Não**

Identificação do representante do provedor

CNPJ:
 Nome da Associação ou Cooperativa: **Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores**
 CPF: *****.022.862-****
 Nome **Informação Pessoal**
 Data de Nascimento: **09/03/1999**
 Sexo: **Feminino**
 Raça ou cor: **Preta**
 Nacionalidade: **Brasil**
 País: **Brasil**
 CEP: **68644-000**
 Endereço: **Informação Pessoal**
 UF: **PA**
 Município: **Santa Luzia do Pará**
 Telefone: **Informação Pessoal**
 E-mail: **Informação Pessoal**
 Representação social na comunidade:

Sobre o Consentimento Prévio Informado

Data de obtenção do Consentimento Prévio Informado: **02/08/2021**
 Forma do Consentimento Prévio Informado: **Assinatura de termo de consentimento prévio**

Data do Cadastro: **18/11/2022 14:23:38**
 Situação do Cadastro: **Concluído**

Conselho de Gestão do Patrimônio Genético
 Situação cadastral conforme consulta ao SisGen em **9:16** de **03/02/2025**.



SISTEMA NACIONAL DE GESTÃO
 DO PATRIMÔNIO GENÉTICO
 E DO CONHECIMENTO TRADICIONAL
 ASSOCIADO - **SISGEN**