

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

AMÁLIA GABRIELA ROCHA AGUIAR

**A SOCIOMATERIALIDADE DA MANDIOCA E O SABER-FAZER FARINHA
NA (RE) CONFIGURAÇÃO DE UM TERRITÓRIO QUILOMBOLA
NA AMAZÔNIA ORIENTAL**

Porto Alegre

2023

AMÁLIA GABRIELA ROCHA AGUIAR

**A SOCIOMATERIALIDADE DA MANDIOCA E O SABER-FAZER FARINHA
NA (RE) CONFIGURAÇÃO DE UM TERRITÓRIO QUILOMBOLA
NA AMAZÔNIA ORIENTAL**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Rumi Regina Kubo
Coorientadora: Monique Medeiros

Porto Alegre

2023

CIP - Catalogação na Publicação

Aguiar, Amália Gabriela Rocha

A sociomaterialidade da mandioca e o saber-fazer
farinha na (re) configuração de um território
quilombola na Amazônia oriental / Amália Gabriela
Rocha Aguiar. -- 2023.

244 f.

Orientador: Rumi Regina Kubo.

Coorientador: Monique Medeiros.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio
Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2023.

1. Saber-fazer. 2. Farinha de mandioca. 3.
Território. 4. Quilombo. I. Kubo, Rumi Regina, orient.
II. Medeiros, Monique, coorient. III. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

AMÁLIA GABRIELA ROCHA AGUIAR

**A SOCIOMATERIALIDADE DA MANDIOCA E O SABER-FAZER FARINHA
NA (RE) CONFIGURAÇÃO DE UM TERRITÓRIO QUILOMBOLA
NA AMAZÔNIA ORIENTAL**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Rural.

Aprovado em: Porto Alegre, 21 de dezembro de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof.a Dr.a Rumi Regina Kubo - Orientadora
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof.a Dr.a Flávia Charão Marques
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Dr. Jorge Amaro de Souza Borges
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Dr. Aquiles Vasconcelos Simões
Universidade de Toulouse II

Prof.a Dr.a Sônia Maria Simões Barbosa Magalhães Santos
Universidade Federal do Pará

Dedico a minha família, em especial a minha mãe Joana e meu pai Eduardo que são a razão de minha existência;

E aos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará, que sem eles não seria possível a construção desse conhecimento.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por me proteger e dar forças para continuar a desfrutar das maravilhas e dos desafios da vida, como o doutorado.

Agradeço a toda minha família em especial minha mãe Joana, pai Eduardo, irmão Sandro, tias Sandra e Valéria e sobrinha Thaíssa que embora sejam minhas constantes preocupações na vida são também meu refúgio de amor, carinho e parceria. Agradeço também a minha avó Isaura que antes de partir ao outro plano espiritual, em plena pandemia, me fez companhia na escrita da tese e fortaleceu ainda mais os laços familiares.

Agradeço ao corpo técnico do PGDR pela dedicação e ajuda com afeto e aos docentes do qual tive a honra de participar de aulas e palestras que me fizeram mais sensível e consciente sobre as diferentes facetas do Desenvolvimento Rural.

Agradeço a Flávia Charão e Alberto Arce pelo convívio e parceria em campo, pelos conhecimentos e estimas repassadas dentro e fora do espaço acadêmico.

Agradeço aos meus colegas de turma do PGDR pela união, companheirismo e trocas de informações nos momentos de amizade.

Agradeço a minha orientadora, Rumi Kubo, pela coragem em aceitar me orientar e pela paciência, diplomacia, inteligência, afetuosidade e parceria que manteve comigo desde o início do doutorado sobretudo nos momentos de aprendizagens presenciais e virtuais.

Agradeço a minha coorientadora Monique Medeiros, também pela coragem em aceitar me orientar, pela fraternidade, persistência e parceria nos períodos de campo e ao longo dessa caminhada.

Agradeço a minha companheira Amanda Pinheiro pela compreensão e apoio nas minhas escolhas e por ser prestativa e consoladora nos momentos de dificuldades.

Agradeço aos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará, em especial Alda, Assis, Alcy, Cleonira, Dona Guita, Dona Herondina, Dona Mérces, Dona Francisca, Dona Xao, Dona Tica, Ender, Juscelino, Lael, Leca, Leno, Manoel, Marisanta, e demais pelo acolhimento, generosidade e sabedoria nos dias de campo que possibilitaram a construção além da tese, de uma amizade que levarei para a vida. Minha gratidão a todos e todas.

Tempo de nós Aquilombar

"É tempo de formar novos quilombos, em qualquer lugar que estejamos, e que venham os dias futuros [...], a mística quilombola persiste afirmando: "a liberdade é uma luta constante".

Conceição Evaristo

RESUMO

A mandioca é parte fundante do modo de vida quilombola desde o início da formação de quilombos no Brasil. A partir da relação entre a mandioca e os quilombolas pode-se entender o processo de constituição e manutenção desses territórios conquistados por direitos legítimos muito embora possa haver êxodo rural, masculinização do campo e descontinuidade na sucessão familiar pela juventude o que pode fragilizar a continuidade de práticas e saberes identitários. Diante desse contexto, a pesquisa se coloca em responder os seguintes questionamentos: i) Quais os elementos que concorrem para a continuidade e afirmação de um território quilombola? ii) Como um quilombo pode passar de um território de resistência a um território de existência, tendo a mandioca e o saber-fazer farinha de mandioca como a prática essencial do processo? Com intuito de encontrar as respostas às questões levantadas e com foco nas articulações sociais e organizacionais e atentas às alianças recíprocas e solidárias com os quilombolas, o trabalho apresenta como objetivo geral compreender o processo de constituição do território e da territorialidade dos remanescentes de quilombos da comunidade Porto Alegre, em Cametá (PA), a partir da sociomaterialidade da mandioca e do saber-fazer farinha de mandioca. Para isso foi utilizada a perspectiva sociomaterial amparada por Ingold (2015) e a perspectiva quilombola de Nêgo Bispo, Santos (2015) para identificar e analisar os fluxos entre a mandioca e os quilombolas no território de resistência-existência e de uso e gestão comum. Foi utilizado as ferramentas de coletas de dados como a pesquisa bibliográfica, observação da paisagem e observação participante (Favret-Saada, 1990; Minayo, 2001), diário de campo, fotografia (Bateson; Mead, 1942) e a técnica de bola de neve que serviram como o fio condutor do processo de análise territorial a partir da mandioca e do saber-fazer farinha de mandioca permitindo descreverem minúcias, dando suporte para as análises interpretativas da dinâmica da comunidade. Além disso, foi utilizado na organização, estruturação e nos processos inferenciais de entrevistas e questionários abertos o *Iramuteq* do qual auxiliou na comparação de narrativas sobre o saber-fazer farinha e os processos de identificação e identidade quilombola representando graficamente as palavras que representam os quilombolas da comunidade. Os resultados mostraram que as famílias de Porto Alegre possuem a farinha de mandioca como elemento principal de renda, sendo complementado por benefícios sociais, comércio e serviço. E que o saber-fazer farinha e o saber-comer farinha são realizados a partir de uma coagência de fluxos de pessoas e coisas em uma interação orgânica do qual estão imbricados nos saberes e práticas que especificam esse território como a prática dos convidados no preparo da terra, no plantar-maniva, no fazer a farinha e de forma restrita no fazer a venda da farinha. Portanto, o

trabalho conclui que a mandioca e o saber-fazer farinha (re) configuram o território de Porto Alegre, Cametá, PA, a medida que os quilombolas biointeragem com os elementos da natureza do território em questão e confluem com a sociedade em geral.

Palavras-chave: Saber-fazer. Farinha de mandioca. Território. Quilombo.

ABSTRACT

Cassava has been a fundamental part of the quilombola way of life since the beginning of the formation of quilombos in Brazil. From the relationship between cassava and quilombolas, one can understand the process of constitution and maintenance of these territories conquered by legitimate rights, although there may be rural exodus, masculinization of the countryside and discontinuity in family succession by youth, which can weaken the continuity of identity practices and knowledge. Given this context, the research seeks to answer the following questions: i) What are the elements that contribute to the continuity and affirmation of a quilombola territory? ii) How can a quilombo move from a territory of resistance to a territory of existence, with cassava and cassava flour know-how as the essential practice of the process? In order to find answers to the questions raised and focusing on social and organizational articulations and attentive to reciprocal and supportive alliances with the quilombolas, the work presents as a general objective to understand the process of constitution of the territory and the territoriality of the remaining quilombos in the community Porto Alegre, in Cametá (PA), based on the sociomateriality of cassava and the know-how of cassava flour. For this, the sociomaterial perspective supported by Ingold (2015) and the quilombola perspective of Nêgo Bispo, Santos (2015) were used to identify and analyze the flows between cassava and quilombolas in the territory of resistance-existence and common use and management. Data collection tools such as bibliographical research, landscape observation and participant observation (Favret-Saada, 1990; Minayo, 2001), field diary, photography (Bateson And Mead, 1942) and the snowball technique were used. which served as the guiding thread of the territorial analysis process based on cassava and cassava flour know-how, allowing them to describe details, providing support for the interpretative analyzes of the community dynamics. Furthermore, Iramuteq was used in the organization, structuring and inferential processes of interviews and open questionnaires, which helped in the comparison of narratives about flour know-how and the processes of quilombola identification and identity, graphically representing the words that represent the quilombolas of the community. The results showed that families in Porto Alegre have cassava flour as their main source of income, being complemented by social benefits, commerce and services. And that the know-how to make flour and the know-how to eat flour are carried out through a co-agency of flows of people and things in an organic interaction which are intertwined with the knowledge and practices that specify this territory, such as the practice of the guests in preparing the land, not planting maniva, not making flour and, in a restricted way, not selling the flour. Therefore, the work concludes that cassava and

flour know-how (re)configure the territory of Porto Alegre, Cametá, PA, as the quilombolas biointeract with the natural elements of the territory in question and converge with society in general.

Keywords: Know-how. Manioc flour. Territory. Quilombo.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Regiões de Integração do Pará.....	49
Figura 2 - Zoneamento das dinâmicas territoriais do Território do Baixo Tocantins, PA	49
Figura 3 - Comunidades Negras na Região de Integração Tocantina	53
Figura 4 - Entrada à direita pelo ramal à comunidade quilombola Porto Alegre, PA, (2021) .	55
Figura 5 - Localização da comunidade quilombola Porto Alegre, Cametá, PA.....	56
Figura 6 - Campos científicos conectados à perspectiva da territorialidade de Porto Alegre, Cametá, PA.....	57
Figura 7 - Identificação do sistema de produção dos quilombolas de Porto Alegre (2019).....	60
Figura 8 - Configuração territorial do centro da comunidade de Porto Alegre, PA (2019)	61
Figura 9 - Barracão da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)	62
Figura 10 - Escola municipal de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021)	63
Figura 11 Desenhos feitos por quilombolas de Porto Alegre, Cametá, PA (2021).....	64
Figura 12 - Olhares quilombolas de Porto Alegre, PA (2021,2022)	74
Figura 13 - Especificidade e Análise Fatorial por Correspondência (AFC) de suplementares dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021).....	82
Figura 14 - Especificidade e Análise Fatorial por Correspondência (AFC) de ativos dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021)	83
Figura 15 - Piscicultura em um quintal produtivo de Porto Alegre, Cametá, PA (2021).....	85
Figura 16 - Pirâmide etária de 40 famílias quilombolas de Porto Alegre, Cametá, PA (2021)	88
Figura 17 - Posto de saúde da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2021)	88
Figura 18 - Igarapé Miritizal no quilombo de Porto Alegre, PA (2019)	89
Figura 19 - Época de seca e cheia do Rio na comunidade quilombola de Porto Alegre (2021)	90
Figura 20 - Observação participante na derrubada do Mastro na Festividade de São Raimundo Nonato (2019).....	98
Figura 21 - Instituições religiosas da comunidade de Porto Alegre, PA (2021)	99
Figura 22 - Lista de mordomos encontrada na igreja Nossa Senhora da Conceição na comunidade de Porto Alegre, Cametá (2021)	100
Figura 23 - Municípios de troca de etnovariedades de mandioca com Porto Alegre, Cametá, Pará	107
Quadro 1 Diferentes roças de mandioca na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021).....	117

Figura 24 - Espacialização das roças na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021)	118
Figura 25 - O entrelaçamento e fluxos das roças na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021)	121
Figura 26 Desenho de um quintal feito por uma mulher quilombola da comunidade de Porto Alegre, PA (2019)	123
Figura 27 Uma casa de forno da comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2019)	126
Figura 28 Localização de casas de forno ao redor das residências quilombolas (2021)	127
Figura 29 - Madeira utilizada para a fabricação de rodos na comunidade quilombola de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)	128
Figura 30 - Fornos de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)	135
Figura 31 Meios de locomoção da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2021)	137
Quadro 2 Dinâmica da alimentação das companhias (2019)	144
Figura 32 - Dinâmicas das etapas de roçagem e derruba das companhias no preparo da terra (2019)	145
Figura 33 Plantio em uma ‘roça de tocos’ em uma área produtiva de Porto Alegre (2021)	149
Figura 34 - Roça com o crescimento espontâneo de plantas da capoeira na área de plantio de maniva (2020)	153
Figura 35 O plantar-maniva na comunidade quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará (2019)	156
Figura 36 - Simplificação do reconhecimento da etnovarietade Vermelhinha por uma quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará (2019)	162
Quadro 3 Etnovarietades de mandioca dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará	165
Figura 37 - Amontoado de feixes de mandioca nos “convidados de planta” evangélicos (2020)	168
Figura 38 Quilombola mostrando a “chave de mão” referente a medição do tamanho da maniva em Porto Alegre, Cametá, Pará (2022)	169
Figura 39 Fluxo de pessoas e coisas no plantar-maniva de católicos em Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020)	177
Figura 40 Convidados de plantio no plantar-maniva (2019)	178
Figura 41 Dinâmica no plantar-maniva de católicos em Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020)	180
Figura 42 Mulheres servindo o lanche para os convidados nas áreas de roça de Porto Alegre, PA (2019)	181

Figura 43 Convidados de plantio de evangélicos em Porto Alegre, PA (2020).....	182
Figura 44 - Vestimenta de Dona Odanira no colher-mandioca (2021)	184
Figura 45 - Mulher quilombola no colher-raíz (2021)	185
Figura 46 Carroça abastecida de raízes de mandioca e puxada pela tração animal (2021)....	186
Figura 47 Descasque manual da mandioca no igarapé próximo à casa de forno (2019, 2020)	187
Figura 48 Modelo de casas de forno só com 1 forno na comunidade de Porto Alegre, PA (2022).....	188
Figura 49 Modelo de casas de forno com mais de um forno na comunidade de Porto Alegre, PA (2022)	188
Figura 50 Artefatos do descasque manual (2021)	190
Figura 51 Artefato do raleamento da raiz de mandioca (2019, 2021).....	191
Figura 52 Artefatos da lavagem e retirada do tucupi (2019, 2020).....	192
Figura 53 - Artefatos do esfarelamento e peneiramento (2019).....	193
Figura 54 - Artefatos da torração e do recoar (2019)	194
Figura 55 Movimentos simplificados feitos com o rodo na torração da massa (2019, 2020, 2021).....	195
Figura 56 Artefatos utilizados no peneiramento e empacotamento da farinha (2019).....	196
Figura 57 - Saber-comer e saber-saber farinha de mandioca (2019).....	197
Figura 58 Descarregamento das sacas de farinha da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2022).....	200
Figura 59 Negociação da farinha de mandioca da comunidade Porto Alegre, Cametá, PA (2022).....	201
Figura 60 escoamento da farinha de mandioca de Porto Alegre, Cametá, PA (2022)	202
Figura 61 O fluxo do saber-fazer e saber comer farinha de mandioca de Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020, 2021)	205
Figura 62 Criança quilombola brincando na árvore ao lado da cozinha do quintal (2021) ...	208
Figura 63 Beijus de Porto Alegre, Cametá, Pará (2023)	211
Figura 64 Animal silvestre encontrado pelas crianças da comunidade	213

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 População residente em áreas urbana e rural na Região de Integração do Baixo Tocantins	51
Tabela 2 Tipos de rendas encontradas em 40 famílias participantes.....	86
Tabela 3 Custo das ferramentas de trabalho e serviços na derruba da terra.....	147
Tabela 4 Aquisição de alimentos para os convidados de terra e plantio na área urbana de Cametá	174

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADCT	Ato de Disposições Constitucionais Transitórias
ARQUIPA	Associação dos Remanescentes de Quilombo de Porto Alegre
CNPQ	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico)
DESMA	Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica
DRIS	Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica
GRIST	Grupo de Pesquisa Inovação, Sociedade e Eco-Territorialidades
FCP	Fundação Cultural Palmares
GEDAF	Grupo de Estudos sobre a Diversidade Socioagroambiental na Amazônia
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INEAF	Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
INPE	Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais
ITERPA	Instituto de Terras do Pará
MALUNGU	Coordenação das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará
SIDRA	Sistema IBGE de Recuperação Automática
UFPA	Universidade Federal do Pará
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
1.1	A INVISIBILIDADE E BUSCA POR DIREITOS LEGÍTIMOS	19
1.2	A CONTINUIDADE E SUCESSÃO DA JUVENTUDE QUILOMBOLA	26
2	OS REFERENCIAIS QUE FUNDAMENTAM A TESE	29
2.1	TERRITÓRIO E TERRITORIALIDADE.....	29
2.2	QUILOMBOS: O CAMPESINATO NEGRO NA AMAZÔNIA.....	32
2.3	TERRITÓRIO DE USO COMUM: RELAÇÕES ENTRE IDENTIDADE, TERRA, FAMÍLIA E TRABALHO.....	41
2.4	SEGUINDO O FLUXO: AS PERSPECTIVAS SOCIOMATERIAL E QUILOMBOLA	45
3	A CONSTRUÇÃO METODOLÓGICA DA PESQUISA E ÁREA DE ESTUDO	48
3.1	DELINEANDO O EMPÍRICO: O (RE)CONHECIMENTO DO TERRITÓRIO DO BAIXO TOCANTINS	48
3.2	TERRITÓRIOS QUILOMBOLAS NO BAIXO TOCANTINS	52
3.3	TERRITÓRIOS QUILOMBOLAS NO MUNICÍPIO DE CAMETÁ	54
3.4	LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA E CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA ..	55
3.5	SOBRE O PROCESSO DE PESQUISA	64
3.5.1	O levantamento bibliográfico para o aporte teórico-metodológico.....	65
3.5.2	A fase do trabalho de campo <i>in loco</i> e virtual	66
3.5.3	A sistematização e análise das informações recolhidas	75
4	A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE.....	77
4.1	TORNAR-SE QUILOMBOLA: PROCESSOS DE IDENTIFICAÇÃO E IDENTIDADE NO QUILOMBO DE PORTO ALEGRE	80
4.2	AS ATIVIDADES ECONÔMICAS E O LUGAR DA MANDIOCA.....	84
4.3	ASPECTOS SOCIOECOLÓGICOS DE PORTO ALEGRE, PARÁ	89
4.4	O ASSOCIATIVISMO E A ORGANIZAÇÃO SOCIAL DO QUILOMBO	91
4.5	O COTIDIANO, AS FESTAS E RELIGIOSIDADE DE PORTO ALEGRE, PARÁ.	97
5	A SOCIOMATERIALIDADE DA MANDIOCA E AS DINÂMICAS SOCIOTERRITORIAIS	103
5.1	AS TEIAS DE ETNOVARIEDADES DE MANDIOCA NOS QUILOMBOS	105
5.2	OS LUGARES DA MANDIOCA E A COOPERAÇÃO.....	111
5.2.1	As roças.....	115

5.2.2	Os quintais.....	122
5.2.3	As casas de forno.....	126
6	O SABER-FAZER FARINHA DE MANDIOCA.....	129
6.1	TRADIÇÃO E TECNOLOGIAS EM ENTORNO DA MANDIOCA E FARINHA	129
6.2	DO TERRENO À DERRUBA: O INÍCIO DO PREPARO DA TERRA.....	139
6.2.1	Companhias ou convidados? A palavra masculina como contrato simbólico no preparo da terra.....	140
6.2.2	Queimada e coivara: a força da natureza que alimenta a terra.....	148
6.3	A LÓGICA QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE NO PLANTAR-MANIVA	154
6.3.1	A escolha das etnovariedades no plantio: preferências e distribuição espacial ..	160
6.3.2	Os “convidados”: relações de reciprocidade no plantar	170
6.4	DA ROÇA À CASA DE FORNO	183
6.4.1	“É saber fazer o serviço”: o beneficiamento da mandioca nas casas de forno....	189
6.5	O VALOR DA FARINHA DE PORTO ALEGRE.....	198
6.5.1	A trajetória de venda da farinha do quilombo Porto Alegre.....	199
7	O SABER-COMER QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE, PARÁ	204
7.1	A MANDIOCA E O PROTAGONISMO FEMININO NO SABER-COMER QUILOMBOLA.....	204
8	CONCLUSÕES: O DAS COISAS E DAS PESSOAS E AS CONFLUÊNCIAS	215
	REFERÊNCIAS	218
	APÊNDICE A - TERMO DE ESCLARECIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO..	235
	APÊNDICE B - PERGUNTAS SEMIESTRUTURADAS PARA OS ESPAÇOS DAS ROÇAS.....	236
	APÊNDICE C - PERGUNTAS SEMIESTRUTURADAS PARA ESPAÇOS DOS QUINTAIS	239

1 INTRODUÇÃO

O tema desta tese foi definido durante a minha participação no Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica (DRIS) da Universidade Federal do Pará (UFPA) Campus Tocantins no município de Cametá-PA, em setembro de 2019, após o retorno da primeira visita a comunidade de Porto Alegre, no município de Cametá. Na comunidade, o grupo de pesquisa envolvia-se com grupos quilombolas a partir do projeto de pesquisa-ação “Tecnologia e Inovação Social na Amazônia Oriental: articulando produção e sustentabilidade na consolidação da agricultura familiar quilombola”, o qual tinha como objetivo catalisar a construção social da tecnologia dos sistemas agroflorestais, a partir da análise e valorização de experiências locais, de famílias quilombolas, em quintais produtivos na Amazônia. Essa aproximação reforçou a minha vontade de dar continuidade e de me aprofundar nos estudos em territórios quilombolas.

A partir das atividades do projeto que foram sendo desenvolvidas nesta comunidade quilombola, senti-me provocada a refletir a partir de um território que, diferente da grande maioria das áreas quilombolas do Brasil, não apresentava de forma proeminente, o conflito por terra (e/ou conflito com projetos desenvolvimentistas), já que possuíam a titulação coletiva da terra. No entanto, verificava-se que eram pouco reconhecidos a nível estadual e nacional, o que gerou questionamentos e reflexões entre os professores membros dos grupos de pesquisa que se faziam presentes no território. Colocou-se assim o desafio de buscar compreender esse território a partir de uma perspectiva socioantropológica atrelada à agrônômica e das atividades produtivas presentes no local, sobretudo, ligada a mandioca e produção de farinha, que se apresentava como a principal atividade. Para dar conta desse tipo de abordagem, ancorava-me no fato de já ter tido experiências com comunidades quilombolas no (re) conhecido território do Baixo Tocantins, Pará, com pesquisas junto ao Grupo Diversidade Socioagroambiental na Amazônia (GEDAF) da UFPA, que me proporcionou acesso a leituras e reflexões teóricas sobre comunidades quilombolas.

Todavia, antes de adentrar ao porquê da escolha do curso de Desenvolvimento Rural no Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, vejo a necessidade de compartilhar minhas andanças acadêmicas que justificam o meu interesse pela temática e, de certa maneira, ajudaram-me a compreender a minuciosa responsabilidade de pesquisas voltadas às diversas realidades dos povos e comunidades tradicionais contemporâneas no Brasil.

No mestrado tive o privilégio de estudar a dinâmica socioespacial amazônica, principalmente a lógica de trabalho camponesa de Chayanov (1987), com ênfase no enfoque sistêmico produtivo de Brossier (1987). Nesse período, meu envolvimento com a temática de cultivo da mandioca passou por um processo de “hibernação” devido o meu foco ter sido direcionado a outro símbolo alimentar e cultural do estado do Pará, o açaí (*Euterpe oleracea* Mart.). A oportunidade da retomada das investigações acerca da “rainha do Brasil”, a mandioca, veio com o doutorado, por intermédio da parceria institucional da Universidade Federal do Pará com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

Embora já tivesse tido uma aproximação às ciências sociais no grupo de pesquisa e no mestrado, ainda faltava-me superar a profundidade da análise das mudanças no campo. Esse processo, repleto de momentos plangentes, foi constituído pelo esforço de transcender o olhar para o descortinamento dos pontos cegos, a fim de melhor compreender o entendimento da minha função de pesquisadora, como afirma Lévi-Strauss (1949) e Ruth Cardoso (2004).

Ainda nesse caminho acadêmico, soube do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR), parceira institucional do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF/UFGA) e interessei-me pelas suas abordagens interdisciplinares no contexto do Desenvolvimento Rural.

No ano de 2018 fui aprovada na seleção de doutorado do PGDR, no qual iniciei o processo de amadurecimento intelectual nas discussões e fazeres das disciplinas com uma abordagem interdisciplinar, bem como participação em eventos, palestras, reuniões e atividades do Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica (DESMA) e do Grupo de Pesquisa Inovação, Sociedade e Eco-Territorialidades (GRIST) que me aproximou das análises socioantropológicas no contexto do desenvolvimento rural.

Já o grupo DRIS deixou-me novamente próxima dos espaços rurais coletivos das sociedades tradicionais, nos quais pude reconviver com o saber local das comunidades quilombolas do Baixo Tocantins, e ao mesmo tempo, desafiava-me a ressignificar teoricamente práticas e saberes da agricultura familiar e os sujeitos locais por meio de novas lentes observadoras. Essa experiência de campo aflorou meu interesse em contribuir com pesquisas no âmbito do Desenvolvimento Rural, bem como alavancou meu início de pesquisa da tese com ênfase na mandioca.

Em fevereiro de 2021 o exame de qualificação contribuiu para moldar, aprofundar e direcionar esta tese a partir das indicações de leituras, reflexões e apontamentos pontuais da banca sobre as abordagens teóricas-metodológicas que poderiam clarear e objetivar a pesquisa,

pois pensar o conceito de quilombo como um processo dinâmico permite visibilizar o processo das transformações sociomateriais das comunidades negras.

A delimitação do objeto de estudo se deu com o engajamento na comunidade e a percepção da insurgência quilombola em prol do acesso e direito ao uso e aproveitamento dos recursos naturais inerentes ao território. O realce da pesquisa advém dessa complexa intersubjetividade entre a pesquisadora e os indivíduos da comunidade nas interações de convivência.

A abordagem teórica partiu inicialmente com a sociomaterialidade para compreender o território por meio de seus elementos constituintes do social no saber-fazer farinha e do material na mandioca. Essa perspectiva de análise pode ser aplicada na vida cotidiana da comunidade sobretudo no trabalho e nas interações individuais com pessoas e propriedades materiais principalmente a mandioca.

A escolha da análise sociomaterial teve como foco a agência da mandioca, assim como também os artefatos tecnológicos que compõe os elementos sociotécnicos e sociomateriais presente no saber-fazer farinha de mandioca. O olhar foi direcionado na mandioca justamente para compreender o território a partir das mudanças, práticas e vivências que ocorreram na comunidade com a presença dos fenômenos da natureza e potencialidades naturais do território. A mudança de foco da agência humana para a mandioca evidencia um ambiente complexo que é o território quilombola. Dessa forma, tem-se uma análise que vê os humanos integrados com o meio ambiente e não como uma separação de mundos material e cultural. Nesse caso, procurei estudar o que a mandioca pode estimular os quilombolas a fazerem, agirem ou mesmo deixarem de agir no território, ou seja, procurar identificar e analisar como funciona a integração e articulação mútua na relação entre a mandioca com os quilombolas para a construção do território e territorialidade. Além da sociomaterialidade, procurei trazer a perspectiva quilombola de Antonio Bispo para dar compreender a interação entre quilombolas e natureza a partir de seu modo de vida.

Os quilombolas e as coisas vivas do território de Porto Alegre criam um emaranhado de interconexões sociais e com a natureza possibilitando construir e modificar formas de organização do trabalho e convívio, assim como as práticas alimentares. As noções sobre alimentação ou mesmo sobre a comida perpassam as historicidades de um povo e sua relação com o alimento em conjunto com a natureza. Os ambientes locais possuem características que influenciam nas combinações culturais que serão reproduzidas ou ressignificadas no ato de comer, podendo ser alterado de acordo com o contexto alimentar em que se situa esse espaço social (Nascimento e Barros, 2019). Essa maneira de se relacionar com a natureza e usufruí-la

levou-me a estudar a principal espécie vegetal da comunidade, a mandioca¹ (*Manihot esculenta* Crantz.) que é importante não só como recurso alimentar, mas como uma materialidade que constitui parte fundante das sociabilidades do Quilombo Porto Alegre.

Essa espécie não somente sustenta de forma fisiológica os sujeitos locais, como também gera renda com sua comercialização sob a forma de diferentes produtos. A mandioca garante relativa autonomia, bem como sua apropriação e reapropriação de seu uso. A mandioca consolida uma sócio-história construída, imersa nas resistências e resiliências camponesas como uma alternativa ao desenvolvimento do território e da própria existência dos sujeitos em face aos processos de globalização. Nessa acepção, a pesquisa visa perceber a influência da globalização ao saber-fazer farinha de mandioca.

As diferentes formas de se constituir um território abarcam um modo de vida particular que subscreve a questão identitária. O saber-fazer quilombola agrega relações sociais que desencadeiam a construção reflexiva das práticas intergeracionais moldadas no cotidiano, o qual contribui para o entendimento das lutas e processos de resistência ancestral e para constituir um modo de adaptar, produzir, avaliar, experimentar e consumir alimentos que fazem parte da vida no território.

A mandioca, como um dos símbolos de resistência e existência dos quilombolas, vem contribuindo para um processo de ressignificação identitária de um povo, no caso, desse estudo, dos remanescentes de quilombo da região do Baixo Tocantins, nordeste paraense.

Compreender os diferentes espaços em que a mandioca é utilizada pode contribuir para a identificação e compreensão das práticas socioprodutivas presentes nas especificidades da constituição territorial dos sujeitos que compõem a área quilombola da Comunidade Porto Alegre, na região do Baixo Tocantins.

Dessa maneira, o desenvolvimento da pesquisa se assenta no entendimento da mandioca como parte essencial das sociabilidades, sobretudo, na compreensão do saber-fazer², inerentes ao processo, na sua relação de produção e construção de cultura dos remanescentes de quilombo da comunidade de Porto Alegre.

¹ Visto sua importância na reprodução socioeconômica das populações amazônicas a mandioca é uma espécie conhecida e domesticada há cerca de 8.000 a. C. no continente ameríndio e que passou por várias técnicas de seleção fenotípica pelos povos e comunidades tradicionais que resultou no desenvolvimento de raízes maiores e com mais teor de amido, bem como superiormente tóxico sendo supostamente um mecanismo de defesa contra a predação de herbívoros (Silva; Murrieta, 2014; Prado; Murrieta, 2015).

² Na perspectiva de Landais, Deffontaines e Benoît (1988, p. 129) o saber-fazer refere-se a “colocar uma técnica em prática”, sendo, portanto, a prática executada pelos agricultores familiares em um determinado contexto como um trabalho manual com ferramentas ou manejo de animais.

No sentido, a tese divide-se em sete capítulos. Inicialmente, é abordada a introdução no qual apresento meu percurso acadêmico e interesse na temática, bem como menciono os pontos-chaves dessa pesquisa. No primeiro capítulo, abordo a problemática acerca da invisibilidade territorial quilombola e da desmotivação de jovens acerca da continuidade das tradições no saber-comer³ e saber-fazer farinha⁴ de mandioca, tal qual os objetivos que nortearam essa tese. No segundo capítulo, trago o referencial teórico como base para a compreensão da interação entre mandioca, território, territorialidade e quilombo. No terceiro capítulo, exponho a metodologia de pesquisa para as análises do empírico. No quarto capítulo, apresento a comunidade quilombola de Porto Alegre em sua configuração socioespacial a partir da perspectiva da própria comunidade e de interpretações empíricas de campo. No quinto capítulo, trago a sociomaterialidade da mandioca e as dinâmicas territoriais da comunidade quilombola partindo do pressuposto de que o saber-fazer farinha de mandioca no território em questão é indissociável da materialidade da mandioca e da construção singular das mudanças locais. No sexto capítulo dou ênfase ao saber-fazer farinha de mandioca percorrendo os processos e permanências e as lógicas na escolha das etnovariedades, as práticas dos *convidados*⁵ e a transformação tecnológica dos artefatos que beneficiam a mandioca em farinha. Todavia, vale ressaltar que esse saber-fazer depende de qual grupo, comunidade ou território está sendo analisado. No sétimo capítulo dou foco no empírico ao saber-comer de Porto Alegre como parte fundante da configuração do território alicerçado na mandioca.

Espero que esta pesquisa teórica-empírica construída sob reflexões, vivências e saberes compartilhados entre quilombolas e pesquisadora venha proporcionar visibilidade para a existência do território quilombola de Porto Alegre, bem como propicie engajamento de outras comunidades quilombolas a reivindicarem seus direitos de uso e apropriação do território e contribuir com debates no âmbito do Desenvolvimento Rural e áreas afins.

1.1 A INVISIBILIDADE E BUSCA POR DIREITOS LEGÍTIMOS

A formação política brasileira tem na sua constituição atos de constrangimento e violência contra a população negra, a exemplo da escravidão. É uma das formas de enfrentamento que as pessoas escravizadas tiveram foi a ocupação legítima dos territórios, que

³ O saber-comer, nessa pesquisa, refere-se ao conjunto de práticas e saberes alimentares socialmente construídos pelos quilombolas.

⁴ O saber-fazer farinha, nessa pesquisa, equivale aos saberes e práticas construídos socialmente e em interação com humanos e não-humanos internos e externos da comunidade.

⁵ A prática dos *convidados*, termo quilombola, será aprofundada no capítulo 6 deste trabalho.

é lugar estratégico de sobrevivência da cultura, da economia, dos saberes e da própria construção da identidade negra. A busca de direitos da população negra que viveu e que vive nesses territórios se deu a partir do processo de reconhecimento dos direitos aos povos e comunidades tradicionais. Esses territórios quilombolas historicamente construídos podem assim ser caracterizados também como lugares de defesa contra interesses ilegítimos e inconstitucionais de terceiros na disputa pela propriedade da terra (CONAQ, 2018).

Nas décadas de 70 e 80, os movimentos sociais negros ampliaram a noção desses territórios, os quilombos, associando-os às lutas contra o racismo e às políticas de reconhecimento da população afro-brasileira e levaram à Assembleia Nacional Constituinte o debate da realidade das comunidades e populações negras quilombolas com o propósito de garantir os direitos legítimos dos descendentes de africanos na reformulada ordem jurídica da Nação, como forma de reparação em relação aos efeitos concretos das diversas situações de exclusão ao longo do tempo (Leite, 2008).

Decorrentes desses movimentos, os remanescentes de quilombos foram reconhecidos na Constituição Federal de 1988, mais especificamente no Artigo 68 do Ato de Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), em que reconhece aos remanescentes de quilombos o pleno uso e ocupação do território a justa propriedade definitiva tendo ao Estado que cumprir com as emissões dos títulos de posse coletiva, seja, por compra ou pagamento em troca de serviços prestados, antigos quilombos de pessoas escravizadas, terras oriundas de heranças, doações (Brasil, 1988).

Cabe ainda ressaltar, no contexto internacional, dois dispositivos que dialogam e reforçam este reconhecimento. Trata-se da Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho (Brasil, 2003), que versa sobre o auto-reconhecimento dos povos tribais e autóctones e ainda o documento da III Conferência Mundial de Combate ao Racismo, Discriminação Racial, Xenofobia e Intolerância Correlata, realizada em Durban, África do Sul em 2001, que assume o tráfico de escravos transatlântico como crime contra a humanidade (Brasil, 2001).

Essa reparação histórica é um marco na garantia de direitos constitucionais, haja vista a questão quilombola e sua territorialidade não terem sido postas em discussão desde a abolição da escravatura de 1888. Segundo Marques e Gomes (2013), essa invisibilidade nas políticas públicas criou um déficit no reconhecimento dos direitos bem como na efetivação de suas territorialidades quilombolas.

Essas políticas consolidaram tanto a ressemantização⁶ do conceito de “remanescentes” como grupos étnicos⁷ de direito, assim como a categoria “terra ocupada” advinda da ideia de um território apropriado simbolicamente por meio de práticas de reprodução material, social e cultural desses grupos. Essas práticas definiram o território de uso comum através de regimes jurídicos próprios garantindo, portanto, o direito de emissão de títulos coletivos por intermédio das associações tendo por base cláusulas de indivisibilidade, impenhorabilidade e inalienabilidade (Figueiredo, 2015).

A expressão “comunidades remanescentes de quilombos”, como afirma Leite (2008), não era muito conhecida na década de 1970. Somente no final da década de 1980 passou a abarcar as áreas territoriais onde passaram a viver descendentes de africanos e seus descendentes no período de transição da escravidão. Todavia, o texto legal-institucional não dispõe de uma temporalidade quanto à ocupação territorial, bem como a coincidência entre a ocupação originária e a atual, ou seja, o texto não trazia um consenso absoluto de quem são esses sujeitos de direito. Em consequência, abriu-se espaço para a polissemia e adjetivações problemáticas em torno da conceituação de quilombo (Arruti, 2008).

Embora tenha sido um marco para a visibilidade e conquista de reconhecimento territorial dos remanescentes de quilombo, a regulamentação fundiária dos territórios, na prática, não obteve o mesmo êxito. No governo de Fernando Henrique Cardoso (1995-2003), foi promulgado o Decreto 3.912/2001 que restringia somente às propriedades de terras ocupadas por quilombos de 1988 à época da Lei Áurea, desconsiderando os conflitos fundiários incidentes nos territórios (Brasil, 2001). O caráter anticonstitucional deste decreto fez estimular a insurgência dos movimentos negros frente a um pensamento antigo e de confinamento. Essa pressão dos movimentos em favor dos direitos à autodeterminação e à identidade dos grupos étnicos sob a proteção do território fez resultar na revogação e substituição pelo Decreto 4.887/2003 (Brasil, 2003).

Para Treccani (2006) esse decreto trouxe o reconhecimento da autodeterminação quilombola, a legitimidade da identidade política e cultural, a titulação definitiva do território, bem como contribuiu para o entendimento do conceito de território referente a terra de uso

⁶ Ressemantizar pode ser entendido no Brasil como o conceito de terra de direito e de remanescentes que passou a expandir em tempo e espaço de modo a atender aos pressupostos implícitos na constituição de um território tradicional que encontre nas comunidades atuais formas atualizadas dos antigos quilombos (O’Dwyer, 2002).

⁷ O entendimento de Fredrik Barth (2000) sobre os processos de constituição dos grupos étnicos contribuiu para que os sistemas políticos e grupos tribais deixassem de visualizar somente as características culturais e biológicas como constituição interna de cada grupo, mas passassem a considerar também as fronteiras étnicas em processos de interação intercultural fruto do contato. Além disso, o antropólogo norueguês assumiu uma perspectiva da etnicidade sem apelar para o passado como fator objetivo das diferenças.

coletivo para a reprodução física, social, econômica e cultural das comunidades. Além disso, esse decreto no art. 2º ressignifica a definição das comunidades 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” sendo responsabilidade da Fundação Cultural Palmares (FCP) a emissão das certidões de autorreconhecimento para a obtenção definitiva. Esse ordenamento territorial está em conformidade com a Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho que dispõe sobre os povos indígenas e tribais do qual o Brasil é signatário (Mello, 2012). Essa política de regularização fundiária dos Territórios Quilombolas garante a dignidade, bem como a reprodução física, cultural, social e econômica desses sujeitos (Carvalho, 2016).

Com isso, o que era de atribuição da FCP, quanto aos procedimentos administrativos para a “identificação, o reconhecimento, a delimitação, a demarcação e a titulação da propriedade definitiva das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos, de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias” (Brasil, 2003) passou a ser do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA).

Embora alguns estados brasileiros possuam legislação específica para a regulamentação de terras, o Incra é responsável por identificar, reconhecer, delimitar, demarcar e titular as terras ocupadas pelos remanescentes de quilombo, em nível federal, através da mais recente Instrução Normativa (IN) nº 57/2009.

O Estado do Pará apresenta o Instituto de Terras do Pará (ITERPA) como executor do ordenamento territorial de terras de quilombos, em nível estadual. Por meio do Decreto nº 063/2007 o ITERPA regulamenta e possui uma Coordenadoria de Projetos Especiais e uma Gerência de Comunidades de Quilombos responsável pela política de apoio às comunidades quilombolas no estado (ITERPA, 2010).

Já o INCRA no estado do Pará atua também em aproximação com entidades e instituições de direito como a FCP e a Coordenação Estadual das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombo do Pará (MALUNGU), como certifica a técnica do INCRA:

A Fundação Cultural Palmares é notificada na abertura do processo administrativo e por ocasião da publicação do Relatório Técnico e Identificação e Delimitação. Já com a Malungu mantemos uma interação mais dinâmica e rotineira, sendo grandes parceiros e interlocutores durante todo o processo. (C. de F. M. de S, Antropóloga e Técnica em Reforma e Desenvolvimento Agrário na Superintendência do INCRA no Pará (SR-01)).

Por outro lado, a realidade atual da regulamentação fundiária quilombola, no estado do Pará, toma ares problemáticos pela dificuldade de definição dos domínios das terras em níveis federal e estadual. Em alguns casos os processos de titulação iniciam pelo ITERPA e finalizam pelo INCRA, ou vice e versa, podendo haver sobreposições das ações de titulação nesse momento inicial de campo, conforme afirma a técnica do INCRA:

A nossa relação com o ITERPA se dá principalmente quando o território incide parte em terras federais, parte em terras estaduais. Quando isto ocorre há trocas de informações e materiais entre os órgãos e em geral cada um titula a área de sua competência. O ITERPA também é consultado quanto à existência de títulos emitidos em áreas que estejam sendo pleiteadas. (C. de F. M. de S, Antropóloga e Técnica em Reforma e Desenvolvimento Agrário na Superintendência do INCRA no Pará /SR-01).

Ademais, segundo Sousa e Lima Filho (2018) no curso das titulações pode ocorrer conflitos fundiários por diferentes motivos, a insuficiência administrativa e a burocratização documentária à continuidade do processo.

Para Souza Filho e Prioste (2017), o agravamento da lentidão na implementação da política de regularização de território quilombola é devido ao descaso, relacionado ao racismo institucional que fragiliza ainda mais os direitos constitucionais de acesso à terra e outros direitos das comunidades quilombolas.

Esse descaso reflete no baixo número de titulações no Brasil e em especial no estado do Pará. Embora tenha tido avanços na política quilombola no que concerne os seus direitos e interpretações de identidade e territorialidade, isso não desencadeou uma proporcionalidade quanto aos registros de títulos coletivos. De acordo com Gomes (2015), 5.319 mil comunidades quilombolas estão reconhecidas e certificadas pela FCP. Destas, 523 comunidades no Estado do Pará e 28 comunidades certificadas no município de Cametá, PA. Entretanto, apenas 132 comunidades estão com título definitivo, sendo 46 pelo INCRA e 63 pelo ITERPA, além de outras comunidades estarem com processo aberto no INCRA e ITERPA (INCRA, 2021; ITERPA, 2021).

Embora essas titulações e ressemantização de comunidades e territórios quilombolas possam significar melhorias sob a norma política e vida social, as instruções normativas de regulação de terras pelo INCRA apresentam-se como entraves administrativos à consecução das titulações e desaceleração da continuidade dos processos por conflitos em torno de desapropriação das terras particulares com títulos de propriedade válidos (Figueiredo, 2015). Alguns desses entraves administrativos do INCRA, em uma perspectiva institucional, se dá em

decorrência dos sucessivos cortes orçamentários para a regularização dos territórios quilombolas. Conforme Sousa e Lima Filho (2018, p. 2):

Ao analisarmos a série histórica do orçamento para regularização dos territórios quilombolas averiguamos que em 2004 o orçamento do INCRA foi na ordem de quatorze milhões, já em 2017 o orçamento foi de quatro milhões e cem mil reais e 2018 apenas pouco mais de um milhão e oitocentos mil.

Essas diminuições orçamentárias não somente agravam a implementação da política de regularização fundiária como também violam os direitos territoriais e a própria dignidade desses coletivos. Essas ações políticas acabam entrando em contradição institucional por sobrepor um projeto político que em vez de regulamentar e garantir a autonomia dos diferentes modos de vidas tradicionais em seus territórios passa a construir uma visão política de aniquilamento em que o Estado soberano exerce o poder de escolha sobre as diferentes vidas humanas resultando em um genocídio institucionalizado contra os negros (Mbembe, 2016).

Nesse sentido, o reconhecimento e titulação de territórios quilombolas é de extrema importância para a manutenção da vida local. Todavia, regiões do Brasil como o Baixo Amazonas, povos do Cerrado e demais regiões do sul e sudeste que vivem em constante ameaça em decorrência dos impactos gerados pelo agronegócio e projetos e/ou programas desenvolvimentistas de exclusão a ocupação das comunidades quilombolas (Blanco *et al.*, 2021; O’Dwyer *et al.*, 2021).

Nesse confronto e disputa de poder, as comunidades quilombolas têm seus territórios e territorialidades atingidos e ameaçados, tendo que ressignificar as memórias coletivas e locais de lembranças violentas e criar novas possibilidades e estratégias de sobrevivência e produção contra hegemônico. Dessa maneira, as comunidades constroem e fortificam suas territorialidades imersos em movimentos contínuos de adaptação, transformação, aprendizados e resistências visto que o modelo econômico hegemônico é articulado e projetado para a ação individualizante e apático ao seu entorno incluindo a natureza (Santos, 2007). A reivindicação pela titulação dos territórios vem a ser uma forma de “luta política” frente às diferentes formas de repressão como o desmatamento, os empreendimentos agropecuários, os madeireiros ou as grilagens. Esse reconhecimento das terras de quilombos é coerente com a política de preservação ambiental, conforme O’Dwyer:

[...] a continuidade dessas comunidades tradicionais constitui garantia contra a extinção de espécies, tanto vegetais quanto animais, pela reprodução do uso e destinação sustentável dos recursos ambientais necessários ao seu bem-estar e à sua reprodução física e cultural, segundo seus usos, costumes e tradições. De acordo com os direitos culturais constitucionalmente protegidos, as chamadas “necessidades

territoriais” de povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais compreendem os espaços necessários à preservação e à reprodução de práticas culturais, modos de vida e territorialidades específicas. (O’Dwyer, 2016, p. 260)

Nesse sentido, essa questão do direito territorial quilombola incorpora-se a debates e mobilizações em torno da identidade étnica devido a três razões:

- a) a autoafirmação quilombola ocorre em âmbito constitucional e, portanto, garante o direito fundiário;
- b) a própria questão fundiária dos quilombos torna-se alvo que impulsiona sujeitos contrários às políticas quilombolas em decorrência dos interesses da terra;
- c) a regularização das terras quilombolas garante não somente a permanência no território conservando as comunidades e modos de vida como também protege a terra da comercialização tida nos decretos de direitos (Figueiredo, 2015).

Essa autodefinição em relação ao território ocupado remete às relações de parentesco e as ancestralidades de suas tradições culturais. Dessa maneira, a mobilização política da população negra é justamente para essa afirmação identitária atrelada às especificidades próprias do território e da vida social (Ortiz, 2013).

As identidades, segundo Miranda de Sousa (2011) fazem sentido por meio de suas linguagens e sistemas simbólicos e são identificadas a partir de um processo relacional com outras identidades, ou seja, para que se identifique a existência de uma identidade é necessária uma identidade externa e diferente. Além disso, a identidade se constrói ao longo do tempo histórico. As terras de preto, por exemplo, remetem a um passado, o qual os faz unirem-se tanto para reforçar laços ancestrais assim como alimentar novas identidades, fortalecendo-se nas lutas contemporâneas, sobretudo por suas terras, como também pelo direito de permanecerem em seus territórios e o direito de terem direitos.

Para Almeida (2008), as terras tradicionalmente ocupadas possuem diferentes modalidades de apropriação dos recursos naturais, uso comum das florestas, dos recursos hídricos, dos campos e das pastagens. Essa apropriação resulta em diferentes atividades produtivas familiares como o extrativismo, a agricultura, a pesca, a caça, o artesanato e a pecuária. Logo, essas terras se caracterizam por uma noção de “tradicional” distinguindo-se radicalmente de uma definição de terra-mercadoria.

Esses territórios historicamente construídos pelos atores sociais são processos de territorialização na qual se tem uma dominação e apropriação em contínua variação no tempo e espaço onde as territorialidades são expressas em diferentes formas de uso (Haesbaert, 2014).

Portanto, essa problemática de invisibilidade dos territórios quilombolas que interliga o direito de ocupação e uso dos recursos naturais, através de políticas de garantia de direitos aos remanescentes de quilombos, influência, em certa medida, as relações ser humano-natureza, sobretudo, na resistência desses grupos étnicos e na continuidade e afirmação do território quilombola.

1.2 A CONTINUIDADE E SUCESSÃO DA JUVENTUDE QUILOMBOLA

A juventude rural quilombola está intrinsecamente envolvida no trabalho da família visto que compõe a força de trabalho de uma unidade de produção familiar, bem como a possibilidade de participação nas organizações do campo a favor da luta de direitos e interesses comuns no território. Porém, alguns jovens acabam por se desmotivar em dar continuidade aos processos produtivos das gerações antigas seja por motivos de falta de renda, de autonomia às decisões de dentro do estabelecimento agrícola, ausência de políticas públicas efetivas no território e penosidade do trabalho acarretando êxodo rural.

A juventude quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará que segundo Medeiros *et al.* (2022), em seu estudo sobre a participação da juventude quilombola⁸ no associativismo da comunidade, verificaram um aumento de jovens com destino a cidade de Cametá e um aumento no uso de drogas e violência local devido a experiências diferentes das vividas dentro da comunidade. Segundo as autoras, os principais motivos do deslocamento e saída são a busca de oportunidades em estudos acadêmicos e a busca por vagas no mercado de trabalho. Proporcionalmente, são as jovens mulheres que citam maior desejo pelo acesso ao nível superior de escolaridade em relação aos homens, resultando na masculinização do campo com grau menor de escolaridade.

Um dos fatores que desmotivam os jovens, sobretudo os homens, continuarem os estudos, relaciona-se ao fato de que as escolas locais não têm ensino médio, sendo necessário o deslocamento dos jovens à outras comunidades como a de Pau-de-Rosa, no município de Oeiras do Pará à 8 km de Porto Alegre ou à cidade de Cametá para concluírem os estudos. Somente nos finais de semana esses jovens retornam à comunidade.

Ainda conforme Medeiros *et al.* (2022), os jovens católicos da pesquisa afirmaram que participam de ações conjuntas da comunidade em períodos específicos do ano, sobretudo, no mês de agosto, relacionada ao mês da festividade religiosa de São Raimundo Nonato e no mês

⁸ No trabalho de Medeiros *et al.* (2022) a definição de juventude abarca um critério cronológico como fator delimitador metodológico.

de dezembro, de Nossa Senhora da Conceição. Ações como limpeza da comunidade, do barracão e organização da festa são realizadas pelos jovens católicos em períodos que antecedem as festividades. Já os jovens evangélicos dão foco ao seu núcleo familiar doméstico e participam de atividades coletivas ligadas à igreja evangélica como limpeza da igreja, organização dos cultos e eventos religiosos.

Vale ressaltar ainda que os conhecimentos acerca do associativismo entre jovens e adultos da comunidade é reduzido, conforme as autoras. Quando perguntados sobre o significado da Associação ARQUIPA e sua finalidade, pouco souberam falar, sendo que dos 20 entrevistados somente 3 fazem parte da associação.

Nesse contexto, o incentivo a esses jovens para conhecerem a história de seus ancestrais e o reconhecimento como um coletivo quilombola podem surtir efeito positivo, principalmente quando parte, da mobilização interna da associação. Todavia, as universidades públicas também são parceiras no que tange ao auxílio para o reconhecimento dos territórios quilombolas e seus direitos legítimos.

Relacionado a essa questão, a vivência com uma quilombola em idade adulta que me questionou a seguinte frase: “*O que ganho com isso?*”, ou seja, o que minha pesquisa iria proporcionar a ela e sua família e ampliando o olhar também para o quilombo, provocou-me a algumas reflexões. Ao me deparar com tal pergunta propus o diálogo sobre o papel das universidades nos territórios quilombolas, o que se relaciona também com os jovens da comunidade.

Os jovens quilombolas possuem um papel relevante na luta pelos direitos territoriais. Esses jovens quando se deslocam em busca de ensino superior se veem diante de informações e conhecimentos diversos acerca de políticas públicas, agricultura, tecnologia e demais áreas do conhecimento e, quando voltam as suas comunidades compartilham novas visões acerca de seus direitos, o que pode proporcionar mudanças positivas em âmbito coletivo tanto em nível organizacional como produtivo.

Pensando nessas problematizações, a pesquisa se coloca em responder os seguintes questionamentos:

- a) quais os elementos que concorrem para a continuidade e afirmação de um território quilombola?
- b) como um quilombo pode passar de um território de resistência a um território de existência, tendo a mandioca e o saber-fazer farinha de mandioca como a prática essencial do processo?

Com intuito de encontrar as respostas às questões levantadas e com foco nas articulações sociais e organizacionais e atentas às alianças recíprocas e solidárias com os quilombolas, o trabalho apresenta como objetivo geral compreender o processo de constituição do território e da territorialidade dos remanescentes de quilombos da comunidade Porto Alegre, em Cametá (PA), a partir da sociomaterialidade da mandioca e do saber-fazer farinha de mandioca. Na tentativa de operacionalizar o principal objetivo, a pesquisa orienta-se pelos seguintes objetivos específicos:

- a) identificar a mandioca nos diferentes espaços socioprodutivos da comunidade quilombola;
- b) entender como se dão as práticas produtivas em torno do saber-fazer farinha na comunidade de estudo;
- c) analisar o território e a territorialidade a partir das ações organizativas dos sujeitos sociais da comunidade entorno do saber-fazer farinha;
- d) identificar e analisar as transformações socioprodutivas e organizativas em torno da farinha de mandioca em correlação aos saberes sobre os recursos naturais;
- e) identificar e compreender o saber-comer de Porto Alegre entorno da mandioca e do saber-fazer farinha no território de Porto Alegre.

Nesse âmbito, o trabalho almeja contribuir, através de arcabouço teórico-metodológico interdisciplinar amparado na Antropologia, Sociologia e Ciências Agrárias e com base na vivência empírica no território do Baixo Tocantins, na visibilização das comunidades quilombolas do Estado do Pará, visto que estas se apresentam diante de identificáveis fragilidades socioeconômicas e ambientais decorrentes da insuficiência governamental no amparo através de políticas públicas locais, bem como estimular o processo de construção do conhecimento participativo em meio à heterogeneidade da ruralidade local nacional.

2 OS REFERENCIAIS QUE FUNDAMENTAM A TESE

Esse tópico se destina a fundamentação teórica da pesquisa tendo os conceitos de território, territorialidade, uso comum e manejo da biodiversidade como foco principal a fim de abordar sobre a Amazônia e os territórios quilombolas do estado do Pará que apresentam grande sociobiodiversidade e heterogeneidades socioespacial e que possibilita construir suas relações com a terra, trabalho, família e mandioca. Dessa maneira, na tentativa de compreender as mudanças socioespaciais da Amazônia trago parte do processo histórico de formação territorial do estado do Pará e do município de Cametá evocando a dinâmica quilombola, bem como suas relações sociais e formas de organização do trabalho. Para isso, foram mobilizados os principais autores como Woortmann e Woortmann (1997), Castro (1998), Haesbaert e Limonad (1999), Santos (1999), Almeida (2000), Murrieta (2014).

2.1 TERRITÓRIO E TERRITORIALIDADE

A compreensão do território como elemento dinâmico perpassa dimensões político-jurídico, econômica, social, cultural e sanitária. Essas dimensões condicionam a dinamicidade local, bem como a interação com as coisas que fazem parte da geografia delimitada e com os fluxos que ali ocorrem. Essas delimitações apresentam-se em diferentes escalas, sendo elas: *cotidianas* que agregam o corpo humano, a família, o grupo e as práticas sociais vinculadas ao trabalho, educação e tempo de lazer; e as *oficiais* que configuram as relações político-administrativas e de jurisdição.

O território apresenta-se como um local relacional em que interliga o movimento às conexões sociais e dimensões biológica, política (relações de poder) cultural, simbólica e econômica. Dessa maneira, o poder vincula-se ao conceito de território em sua totalidade federal, estadual, pública, simbólica e múltipla em um determinado “espaço-tempo vivido” de forma “diversa e complexa” (Haesbaert, 2005). Isto é, o entendimento do território desdobra-se no caráter de dominação do estado político-econômico, e expande-se à apropriação subjetiva e/ou simbólica-cultural e funcional quando este torna-se uma proteção ou abrigo.

O território pode ser entendido também como um espaço material do qual surgem diferentes mediações que constroem as relações de poder. Contudo, como afirma Haesbaert e Limonad (1999) o território não pode ser simplesmente materializado ou socialmente construído por forças mediadoras, mas sim sempre pela apropriação (simbólica) e domínio (político-econômico) de um espaço compartilhado.

Para Haesbaert e Limonad (1999, p. 10):

Nas sociedades tradicionais prevalece uma construção de territórios baseada em áreas ou zonas e nas sociedades modernas predominaria a construção de territórios onde o elemento dominante seriam as redes ou a geometria dos pontos e linhas. A preponderância da dimensão mais subjetiva e/ou simbólica de apropriação do espaço nas sociedades tradicionais cede lugar, nas sociedades modernas, à dimensão mais objetiva e/ou funcional de dominação do espaço. Preponderância, note-se bem, pois nunca existiram espaços puramente simbólicos ou puramente funcionais.

De fato, há uma diferença explícita na forma que as sociedades tradicionais e as sociedades modernas se relacionam com a natureza e o território. De uma apropriação simbólica passou-se na contemporaneidade, a ênfase ao valor utilitário do território com a finalidade de suprir as diversas necessidades humanas (Haesbaert e Limonad, 1999).

Ainda assim:

nas sociedades “de controle” ou “pós-modernas” vigora o controle da mobilidade, dos fluxos (redes) e, conseqüentemente, das conexões – o território passa então, gradativamente, de um território mais “zonal” ou de controle de áreas para um “território-rede” ou de controle de redes. Aí, o movimento ou a mobilidade passa a ser um elemento fundamental na construção do território. (Haesbaert, 2005, p. 678)

Para Haesbaert (2005) os processos dentro de um determinado território podem ser do tipo *funcional* que se caracteriza a partir da dominação e do princípio da exclusividade onde se tem um território de desigualdade que atribui o recurso natural como valor de lucro; e o território simbólico que se caracteriza pela diversidade, da apropriação simbólica, do lar e da segurança resultando em um território de multiplicidade.

Já para Gehlen e Riella (2008) afirmam que o território é uma referência globalizante que aumenta as chances de reconhecer e valorizar as especificidades locais e regionais. Para Santos (1999), o território passou por algumas transformações conceituais até chegar no que ele define como o “território usado”, em qual não é apenas o conjunto de sistemas naturais e de coisas superpostas, e sim possui capacidade de exteriorizar um viés de utilidade como um “território usado” tornando-se, além de uma categoria de análise, uma ferramenta de trabalho, de lugar, de residência e de trocas materiais com os espíritos e as ações cotidianas.

Conforme Lira *et al.* (2014) o território para as populações tradicionais amazônicas está vinculado fundamentalmente com seu modo de vida em que não se produz apenas economicamente, mas também produz e se reproduz na dimensão familiar, cultural e social construindo um desenvolvimento sustentável por meio dos sistemas agroflorestais e limitações dos processos ecológicos. Os autores, destacam que no território da Amazônia há três habitats essenciais e interdependentes sendo eles: terra, floresta e água, que em cada um desses

ecossistemas há processos complexos em que as populações tradicionais se envolvem como parte integrante do meio e do qual usufruem em prol de suas demandas internas. Vale ressaltar ainda que as populações tradicionais cuidam desses ecossistemas em que habitam, pois sabem que é a partir deles que sobrevivem e cuidam um dos outros. Portanto, o território para essas populações tradicionais não se limita a propriedade, e seu entendimento passa pela percepção cultural do bioma amazônico o que significa considerar o universo cultural e cosmológico. É a partir dessas referências que essas populações se integram com os ciclos naturais, como as fases reprodutivas da fauna e flora e ciclo hidrológico e suas fases de enchente, cheia, vazante e seca que delimitam os espaços a serem trabalhados por essas populações.

Para Castro (1998) o território é o espaço onde grupos garantem seus direitos de acesso, uso, e controle sobre os recursos e seu tempo individual. É nesse território que os sujeitos exercem seus trabalhos em diferentes dimensões e elementos simbólico, ritualístico e mágico. Conforme a autora, os remanescentes de quilombos do rio Trombetas exercem sua territorialidade a partir da integração da vida econômica e social concomitante às cadeias de sociabilidade.

De acordo com Haesbaert e Limonad (1999, p. 11) no que concerne a compreensão da territorialidade:

Uma das propriedades mais importantes a ser considerada é a da escala, pois a territorialidade adquire conotações muito distintas se a focalizamos no nível local, cotidiano, nos níveis regionais ou nos níveis nacional e supranacional. Igualmente, existem diversas concepções de território de acordo com a sua maior ou menor permeabilidade: temos, desta forma, desde territórios mais simples, exclusivos/excludentes, até territórios totalmente híbridos, que admitem a existência concomitante de várias territorialidades. Embora em vários períodos da história apareçam territorialidades múltiplas, sobrepostas (vide os múltiplos domínios territoriais medievais), elas são uma marca indiscutível do mundo globalizado/fragmentado.

A territorialidade, segundo Haesbaert (2005), incorpora a política, as relações econômicas e culturais, bem como a forma de organização desses atores e o significado de pertencimento que eles manifestam de forma coletiva. Nesse contexto, os atores se modificam, por vezes, inconscientemente, e, de quando em quando, pautado pelas relações de poder¹

¹ De acordo com Raffestin (1993, p. 53) o poder se manifesta por ocasião da relação. É um processo de troca ou de comunicação quando, na relação que se estabelece, os dois polos fazem face um ao outro ou se confrontam. As forças que se dispõem os dois parceiros criam um campo de poder. Por outro lado, o poder visto pela perspectiva de Foucault (1979, p. 160) “vai muito longe, passa por canais muito mais sutis; é muito ambíguo, porque cada um de nós é, no fundo, titular de um certo poder e, por isso, veicula o poder. O poder não tem por função única reproduzir as relações de produção. As redes de dominação e os circuitos da exploração se recobrem, se apoiam e interferem uns nos outros, mas não coincidem.

(Raffestin, 1993). Dessa forma, essa territorialidade possibilita a reflexão sobre as reconfigurações territoriais, entre outros atributos, relacionados à biodiversidade local.

Para Almeida (2000), a territorialidade funciona como fator de identificação, defesa e força dos grupos étnicos em que é possível identificar e conviver, a partir de laços solidários e de ajuda mútua, baseadas em um conjunto de regras em torno da gestão da “terra comum”. Dessa maneira, o acesso aos recursos naturais para as atividades produtivas se dá para além das estruturas mediadoras tradicionais como grupos de parentes, povoado etc., culminando e reforçando as redes de solidariedade frente às situações de conflitos e nas lutas políticas.

2.2 QUILOMBOS: O CAMPESINATO NEGRO NA AMAZÔNIA

Falar de quilombos é falar de uma luta política-normativa construída por meio de resistência quilombola. Assim para Almeida (1998) o quilombo se constitui em uma temática envolta em conceitos, noções operacionais e aplicações próprias o que permite a organização expressiva político-representativa necessária à constituição, ao reconhecimento e à diferenciação intrínseca a uma etnia.

Inicialmente, o conceito de quilombo tinha um viés normativo colonial baseado em critérios de fuga, quantidade mínima de fugitivos, isolamento geográfico, moradia habitual referida como “rancho”, relacionado ao autoconsumo e capacidade de reprodução simbolizada pela imagem do pilão de arroz. Essa definição não contemplava as diferentes formas de apropriação das terras e das relações sociais entre os negros subjugados e a sociedade escravocrata e que resultava em uma invisibilidade refletida pela história oficial (Almeida, 1998).

Embora os quilombos se formassem em grande parte por negros fugitivos, nem toda fuga gerava um quilombo e nem todo fugitivo planejava ir em direção àqueles já construídos. Em alguns casos, o ato de fugir era uma estratégia calculada e planejada e não um ato somente de desespero contra a forma violenta de vida que levavam. Muitas áreas de quilombos se formaram de insurreições e eram vistas como uma transgressão à ordem escravista (Gomes, 2015).

Após a abolição do regime escravista, os quilombos foram invisibilizados e, em parte, estigmatizados. Segundo Gomes (2015), esse descaso com as populações quilombolas consistia em uma ideologia do isolamento e estigmatização com ausência de comunicação, transporte, educação, saúde e políticas públicas a ponto dessas populações não se identificarem como tal.

De acordo com Leite (2000), após a abolição, os negros eram desqualificados e ignorados pelo Estado devido a sua cor da pele, o que dificultava o acesso à educação e posse de terras.

Quando os negros libertos se articulavam com as roças dos escravos transformavam-se em camponeses, o que dificultava a definição de quem era fugitivo e daqueles nascidos nos quilombos. Essa prática de fuga modificou os dados dos censos agrícolas e dos recenseamentos populacionais visto que a população negra se tornou invisível, dispersos na categorização de caboclos, caiçaras, pescadores e retirantes não sendo, portanto, contabilizados nas atividades econômicas da agricultura familiar, dos trabalhadores sazonais e do extrativismo (Melo, 2012).

A definição de quilombo, com isso, toma diversas conotações, entre elas, como uma aproximação com a África (Munanga, 1995, *apud* Leite, 2002) em que o quilombo se configurava como uma cópia do quilombo africano reconstituído pelos negros subjugados opositores ao regime de escravidão. Para Lopes, Siqueira e Nascimento (1987) citado por Leite (2002), a palavra quilombo tem um significado de lugar de manifestações populares, de um povo que vive, ocupa e respeita esse lugar.

Somente a partir do século XX a ideia de quilombo foi apropriada pelos movimentos negros como símbolos de luta e contra a discriminação racial e valorização da “cultura negra”. Principalmente no decorrer da década de 1970, as ideias de quilombo e resistência foram entrelaçadas, como bandeira contra qualquer tipo de opressão e contribuiu para que, na década de 1980, fosse incluído nos debates da Constituição Brasileira, com a criação da Fundação Cultural Palmares (FCP) para promover e potencializar a inclusão da população negra no processo de desenvolvimento (Almeida, 2006).

Nesse momento, havia necessidade de romper com o significado do século XVIII de um quilombo exclusivamente ancestral, associada a penúria dos direitos. Era preciso reconhecer as novas dimensões do significado de quilombos, que segundo Almeida (2006, p. 27):

compreende um processo de trabalho autônomo, que por atos deliberados recusa a submissão forçada a terceiros, e as respectivas práticas de livre comercialização de sua produção agrícola e extrativa. Compreende formas de cooperação simples e práticas de reciprocidade positivas entre as unidades familiares que se agrupam sob uma mesma identidade e em face dos mesmos antagonistas. [...] de produzir para circuitos de mercado e de reverter domínios fundiários reconhecidos pela legislação colonial [...] Nesse sentido, vale repetir: não importa tanto se o quilombo acha-se localizado distante ou próximo das casas-grandes ou os demais aspectos formais da definição do período colonial, mais valendo o grau de autonomia que os membros das comunidades remanescentes de quilombos historicamente adquiriram e a territorialidade específica que socialmente construíram em sucessivos atos de resistência, que resultaram na garantia da persistência de suas fronteiras.

A partir dessa visão ampliada, como afirma Leite (2002), a noção de quilombo na atualidade relaciona-se a um direito conquistado e reconhecido e não somente a um passado marcado pela desumanidade. A partir disso, a categoria toma contornos políticos, entrelaçado à existência de uma identidade social e étnica compartilhada. Também academicamente os estudos direcionam-se ao reforço dessa noção amplificada. Essa ressignificação da categoria quilombo também foi necessária para a Constituição Brasileira de 1988, que preve a outorga dos direitos territoriais aos remanescentes de quilombos gerando uma nova cartografia dos territórios de resistência.

Atualmente, as comunidades remanescentes de quilombos se encontram em todo o território nacional reivindicando o direito à permanência e ao reconhecimento legal da posse das terras ocupadas e cultivadas, tendo a agricultura como principal símbolo econômico e de resistência, como espaços para a manutenção das práticas, valores e crenças encontrados de forma específica nos quilombos (Leite, 2000).

Nesse contexto, a história de formação e ressignificação conceitual dos quilombos em um determinado espaço geográfico pode ser projetada à própria formação do território construído, pois de acordo com Santos (1985) a periodização da história definirá como o território será organizado e configurado a partir de suas especificidades econômicas, políticas e sociais.

O conceito contemporâneo relacionado a categoria quilombo legitimou uma demanda coletiva pela pluralização dos direitos, entrelaçamento entre a diversidade histórica, étnica e cultural da população negra, levando a um processo de fixação e cristalização de novas identidades administrativas, políticas e étnicas (Arruti, 2008).

A toda essa discussão, é fundamental enfatizar o que é ser negro na sociedade brasileira principalmente em áreas de quilombo e seu atroz processo de invisibilidade social. Para isso autoras e autores como Maria Beatriz Nascimento (2018), Lélia González e Carlos Hasenbalg (1982) e Abdias do Nascimento (1980), trazem uma leitura situada sobre a condição de pessoas negras na sociedade e os quilombos como lugares de luta política e cultural. Relacionei essas temáticas com a constituição do território e da territorialidade baseadas em Maria de Lourdes Bandeira e Ilka Boaventura Leite (1990) e Paul Little (2004) junto com seu conceito de cosmografia sobre os saberes ambientais, ideologias e identidades coletivamente criados e historicamente situados paralelo a uma perspectiva sociomaterial sobre a vida social das coisas, no caso da mandioca com Appadurai (2008).

A escolha em trazer a autora Maria Beatriz Nascimento, uma ativista e intelectual negra, mulher, polêmica e criticada por intelectuais brancos, é devido a identificação de sua

perspectiva com a comunidade de Porto Alegre que, embora apresente uma condição de invisibilidade social perante os direitos do Estado, tem sua questão fundiária definida, fato incomum em outras comunidades quilombolas do Brasil. Na comunidade, em alguns momentos de campo, presenciei um território tranquilo, calmo e unido, o que me lembrou a afirmação de Nascimento (2018, p. 7):

O quilombo é um avanço, é produzir ou reproduzir um momento de paz. Quilombo é um guerreiro quando precisa ser um guerreiro. E também é o recuo se a luta não é necessária. É uma sapiência, uma sabedoria. A continuidade de vida, o ato de criar um momento feliz, mesmo quando o inimigo é poderoso, e mesmo quando ele quer matar você. A resistência. Uma possibilidade nos dias de destruição.

Muito embora a autora estivesse se referindo ao quilombo do período colonial, que se fundava a partir de uma insurgência silenciosa e de uma organização interna para a escolha do território, ainda assim, sua perspectiva traz resquícios de um modo coletivo de se organizar tornando-o expansivo atualmente, pois são nos momentos de paz quilombola que Porto Alegre se enaltece e conecta-se com seu modo de vida, suas práticas socioprodutivas e culturais, suas regras sociais, políticas e ambientais.

Esse sentido de existência plena dado pela autora acima configura uma visão de enaltecimento do lugar das pessoas negras quilombolas que organizavam sua existência de forma individual e coletiva em uma frente combativa ao sistema de opressão escravista já que o negro sofria práticas de discriminação racial somente pela cor da pele, que vinha como mecanismo para a extinção da pessoa negra, pautada pela ideologia do branqueamento e que até atualmente vem como uma herança criminoso do antigo regime escravocrata, que nega a existência da questão racial como problema social e elemento discriminatório nos quilombos conforme Abdias Nascimento (1980).

O lugar do negro na sociedade de classes sempre foi de invisibilização e colocado como uma perversa lógica diferente ao capitalismo vigente. Embora o negro na cidade sofra injustamente discriminação racial, o negro no quilombo também sofre pelo descaso do reconhecimento da existência da sociedade e Estado-Nação. Não saber que existe quilombos e quem são os quilombolas é um passo para a intolerância e discriminação. O que pode desencadear, resultante dessa discriminação racial, o que afirmam González e Hasenbalg (1982) de que o lugar do negro se materializa em estereótipos do tipo “negros que não se parecem negros” e nichos de trabalhos que deveriam desempenhar como trabalhadores pouco qualificados ou até mesmo de consumidores com pouco potencial de compra. Logo, a crítica que se faz perante imagem do negro, segundo os autores, é que o negro/a é sujeitado a

referenciais de cunho negativo e pejorativo ligadas à sua raça devido a negligência e discriminação racial nos registros da formação da história da sociedade brasileira.

O processo de invisibilização é notório quando não há participação da sociedade civil nas decisões e processos de tomadas de decisão, por isso a luta de grupos étnicos pelo reconhecimento de suas realidades sociais perante o Estado é tão importante justamente para dar garantias de sua sobrevivência no sistema capitalista e confrontando até os próprios limites espaciais tradicionalmente definidos por uma normatização do Estado. Essa imagem estereotipada covardemente replicada na sociedade por indivíduos criminosos racistas pode ser expandida para negros que vivem em quilombos em áreas rurais.

Segundo Bandeira (1990), uma das formas das comunidades negras rurais tem com as terras onde vivem é a expressão de sua territorialidade e de seu controle coletivo com base em limites étnicos fundados na filiação de parentesco, coparticipação de valores, de práticas culturais e sobretudo da solidariedade e reciprocidade desenvolvida frente a situação de alteridade proposta pelos brancos. A territorialidade das comunidades negras e sua devida posse, como afirma a autora, se efetiva enquanto sujeito coletivo configurado como grupo étnico. Essa apropriação coletiva é feita organizada etnicamente como sujeito social e não pessoas físicas.

O negro de quilombo possui uma relação com a terra em sentido coletivo sendo um bem público das comunidades negras e não de direitos privados. O que esse tópico vem a discutir sobre o universo da pesquisa é como se deu o engajamento na comunidade de Porto Alegre a partir inicialmente de um aporte teórico e posteriormente com o empírico tendo a sensibilidade de que a comunidade embora tenha conseguido obter o título coletivo da posse da terra, não está isenta da invisibilidade jurídica. Dessa forma, como afirma Bandeira (1990, p. 19-21):

As comunidades rurais negras configuram-se, nessa medida, como modo peculiar de interação e ao mesmo tempo como forma de resistência aos padrões integrativos impostos pelo sistema de classe. [...] As comunidades implicam em coletividade constituída com base nos princípios de solidariedade, da reciprocidade e do igualitarismo. O acesso à terra não se dá pela posse direta, mas mediado pela comunidade. Essas comunidades são formações sociais negras constituídas ao contexto nacional, estabelecendo interações como mercado regional e com a sociedade mais ampla, sem abdicar de sua visão comunitária da terra.

Ainda segundo a autora acima, a identidade étnica se define como instrumento de autoidentificação da comunidade e são expressões de resistência, ou seja, uma forma de defesa organizada em situações de conflito, e etnicidade incorporadas na totalidade social. Essa apropriação coletiva de terras foi a base para a construção de sua territorialidade étnica. E é

nessa territorialidade que esse tópico se debruça quanto ao convívio em campo na comunidade trazendo a noção de território e territorialidade baseados em estudiosos da área em paralelo ao modo de vida, expressão e estratégias dos quilombolas de Porto Alegre.

Em conformidade a Bandeira (1990), Leite (1990) em seu estudo de tentar diferenciar territórios negros rurais e urbanos, afirma que as comunidades negras em áreas rurais possuem a terra como espaço de existência coletiva em que residem em sua posse coletiva da terra. E é nessa terra de território de direito que desenvolvem suas territorialidades.

Para se entender a formação dos quilombos na Amazônia é importante compreender a contribuição dos negros nas sociedades amazônicas quanto à ocupação agrária, criação de territórios, cultura material e imaterial, construída com base no parentesco e no manejo comunitário da terra (Gomes, 2015). Além disso, perpassa por um dos principais subprodutos produzidos pelos quilombolas que é a farinha de mandioca, importante nos aspectos socioeconômicos dos territórios quilombolas. Embora se tivesse uma repressão e fortes críticas sobre a escassez de moedas em circulação no período do século XVIII, no Brasil, por estarem restritos aos mais ricos e aos cofres públicos, a farinha de mandioca era vista como forma de moeda de valor (Machado, 1978). Isso demonstra importância da mandioca tanto como moeda como base essencial da alimentação da época. Embora a mandioca tenha apresentado um declínio no século XX, em decorrência das grandes transformações agrícolas no cenário brasileiro, ela tem relevante importância para a agricultura familiar camponesa (Silva; Murrieta, 2014) tanto do ponto de vista produtivo, econômico e alimentar.

Segundo Barbosa (2014), na Amazônia houve vários mocambos, constituídos especialmente por índios e negros que, ao longo do período colonial, mantiveram um vínculo a partir das redes de interesse, visto que alguns indígenas combatiam os mocambos assim como outros conviviam respeitosamente com outros negros dos quilombos.

O negro na Amazônia, em especial no Pará², adotava uma forma estratégica de luta pela sua libertação sendo participante ativo e fundamental no aporte as guerras populares, como a

² No período da colonização do Brasil, em especial no século XVIII, o antigo Grão-Pará apresentava um sistema de plantation voltado principalmente com o açúcar e tabaco (que mais tarde passou a ser destinado somente ao consumo interno devido à concorrência do estado do Pernambuco), produção de aguardente e extrativismo vegetal, com as “drogas do sertão” (cacau, baunilha, salsaparrilha, urucum, cravo, andiroba, almíscar, âmbar, gengibre e piaçava) e o animal, com a pesca de tartaruga e animais silvestres (Salles, 1971). A mandioca, nesse contexto, era considerada o “pão da terra” e contribuiu significativamente para a sobrevivência dos quilombos antigos. Sua expressividade perdura até os tempos atuais, já que a principal atividade agrícola das comunidades percorre o cultivo da mandioca e o beneficiamento da farinha de mandioca (Costa, 2011).

Cabanagem³ (Gomes, 2015). No século XIX, a região do Baixo Tocantins, no estado do Pará, possuía “grandes” mocambos resistentes às repressões e aos ataques das autoridades e dos fazendeiros. Esses locais de resistência tinham uma cultura alimentar baseada na carne, salsa, salsaparrilha e farinha de mandioca.

No município de Mocajuba, houve, no período, ataques sistêmicos forçando os negros a migrarem de suas roças, a ponto de terem que escolher entre “se entregar ou mudar de lugar” (Gomes, 2016). Segundo Barbosa (2014), os negros em regime escravista adentravam as matas, atravessavam rios, em busca de outras áreas a fim de sobreviverem e conquistarem espaços de autonomia.

Um dos fatores fundamentais para a formação dos quilombos foi a presença de comércios ao redor das áreas estratégicas escolhidas pelos negros. Como afirma Ramalho (2015), uma das formas de sobrevivência era a troca da mão-de-obra livre por mantimentos, aguardente, fumo, entre outros materiais de utilidade para as roças e manutenção dos mocambos, gerando sempre renda. Além disso, a autora afirma que o escravo estar em um mocambo ou quilombo significava a possibilidade de recriar seu espaço, a ponto de se tornar mais rico e com mais prestígio e poder que os próprios comerciantes. O que antes era um quilombo exclusivo de resistência se transforma em território de existência a partir da construção de experiências, modos de produção e fortes sentimentos de pertencimento compartilhados entre seus iguais.

Vale ressaltar que nos territórios quilombolas, segundo Gomes (2015), havia uma economia baseada em múltiplas estruturas socioeconômicas sensíveis aos aspectos geográficos, demográficos e culturais. Eles não se isolavam em virtude de suas capacidades de articulação com as lógicas econômicas das regiões onde se estabeleciam. Essa base econômica significou não somente a sobrevivência de um grupo, mas uma organização sociopolítica com posições e estruturas de poder bem construídas e executadas.

Embora pudesse haver a prática de saques nas fazendas como um complemento a economia quilombola, Gomes (2015, p. 20) afirma sobre os quilombolas em seus respectivos quilombos no Brasil:

³ De acordo com Ricci (2006), a Cabanagem foi uma revolução social dos cabanos (homens que viviam em casas simples, cobertas de palha), no século XIX, que, em oposição a má administração portuguesa de cunho colonista, deu frente ao início de lutas armadas. Muitos revolucionários em busca de sua “terra prometida” se embrenharam nos rios e nas matas da Amazônia, ampliando quilombos ou criando comunidades mistas de negros, índios e mestiços. Para a historiadora, a cabanagem é considerada um símbolo de ação popular de massa, de mudanças e de movimentos sociais. Já para Caio Prado Júnior (1978), os cabanos foram os únicos revolucionários populares e partidários de ideais libertários que conseguiram tomar o poder mesmo com falta de continuidade e desorientação política.

nunca isolados, mantinham trocas econômicas com variados setores da população colonial, que incluíam taberneiros, lavradores, faiscaidores, garimpeiros, pescadores, roceiros, camponeses, mascates e quitandeiras, tanto escravos como livres. Tais trocas, que nunca foram sinônimo de paz ou ausência de conflitos, sobretudo significavam experiências que conectavam toda a sociedade escravista, tanto aquela que reprimia como a que acobertava os quilombolas e suas práticas. (Gomes, 2015, p. 20)

Nessas trocas, um elemento típico da economia quilombola era a farinha de mandioca. Embora tivessem outros elementos pertencentes à economia, como o fornecimento de lenha à fabricação de cerâmica e cachimbos e os utensílios da cultura material, a agricultura fazia parte de todos os quilombos do Brasil. A produção complexa de feijão, arroz e mandioca acompanhados de peixes e carnes de animais silvestres de caça eram símbolos de abundância e de homenagens em festas em sinal de gratidão e pedidos de uma boa colheita. A farinha de mandioca estava presente nos espaços de ataques aos quilombos. Segundo Gomes (2015, p. 23) no atual estado do Pará:

No Grão-Pará, em Barcelos, em 1759, descobriu-se num mocambo roças com muitos alqueires de farinha. De Ourém foram remetidos 35 paneiros de farinha retirados das “roças dos amocambados”, enquanto em Outeiro fugitivos já “tinham roçado e um tijubar feito” para poderem se abastecer, e diversos moradores das povoações mantinham contatos lhe dando proteção. Em Nogueira, ao ser surpreendidos num igarapé, alguns fugitivos presos revelaram que “não tiveram tempo de se prontificar de farinha e que estavam esperando o socorro dos parentes”. Em frente à vila de Monte Alegre existiam alguns mocambos nos quais se achavam roças que davam “para cima de trezentos alqueires de farinha”.

A combinação da agricultura com esporádicas trocas mercantis fazia parte da dinâmica dos quilombos. A agricultura tradicional dos quilombolas⁴ apresenta características comuns embora tenha variações e especificidades dentro dos complexos sistemas de manejo. Uma das formas de intervenção humana nas florestas tropicais é a agricultura de corte e queima, também conhecida como agricultura de coivara ou de pousio (Pedroso Júnior *et al.*, 2008; Munari, 2009). Essa agricultura voltada para a produção de farinha de mandioca possibilitou a ocupação e sobrevivência dos quilombos nos territórios em face de invisibilidade social que fragilizava a economia quilombola (Guimarães, 2014).

Segundo Gomes (2015), as roças de mandioca foram para as vidas quilombolas subjugados, um símbolo de transformação de políticas de domínio e fortalecimento das

⁴ A agricultura de corte e queima representa não somente uma forma utilitária dos recursos naturais, mas segue profundamente um uso dos recursos naturais a partir de um conhecimento demasiadamente ancestral e contemporâneo dos processos naturais e das espécies florestais (Geertz, 1997; Munari, 2009). De acordo com Silva e Murrieta (2014), a mandioca cultivada nesse sistema desenvolve uma capacidade adaptativa contra competições entre as culturas e otimização do uso dos recursos naturais.

sociabilidades, visto que os negros em regime escravista lutavam pela autonomia do cultivo de roças modificando a organização do trabalho. A partir das roças e da comercialização de excedentes foi possível organizar uma rede mercantil articulada tanto no cerne das propriedades em que eram explorados, como além dos limites sociais e espaciais das fazendas, como afirma Gomes (2015, p. 31):

Em torno das roças, os escravos reelaboravam modos de vida autônomos e alternativos, forjando experiências profundas que marcaram o período da pós-emancipação. A organização social escrava estava em torno do sistema de roças, mas que simplesmente se reduzir a meras práticas econômicas, estava relacionada a importantes aspectos simbólicos e culturais do *modus vivendi* reinventados pelos cativos.

As roças tinham um papel fundamental nos quilombos, pois representavam o planejamento estratégico e a flexibilidade dos quilombolas. Quando em meio às represálias, as roças eram desfeitas e destruídas, os quilombolas migravam juntos com as sementes. As mulheres, nessa época, eram as principais responsáveis pelo processo de migração, sobrevivência e manutenção da agricultura quilombola, pois utilizavam seus cabelos como esconderijos para os grãos, a fim de servirem para a reconstrução de suas roças (Leite, 2000).

As roças de mandioca sempre tiveram grande importância nos quilombos brasileiros. A combinação da agricultura com esporádicas trocas mercantis fazia parte da dinâmica dos quilombolas no período escravista do Brasil Colônia. A organização social escrava ocorria em torno do sistema de roças, então, não se pode simplesmente reduzi-las a meras práticas econômicas. Segundo Gomes (2015, p. 23):

No Grão-Pará, em Barcelos, em 1759, descobriu-se num mocambo roças com muitos alqueires de farinha. De Ourém foram remetidos 35 paneiros de farinha retirados das “roças dos amocambados”, enquanto em Outeiro fugitivos já “tinham roçado e um tijubar feito” para poderem se abastecer, e diversos moradores das povoações mantinham contatos lhe dando proteção. Em Nogueira, ao ser surpreendidos num igarapé, alguns fugitivos presos revelaram que “não tiveram tempo de se prontificar de farinha e que estavam esperando o socorro dos parentes”. Em frente à vila de Monte Alegre existiam alguns mocambos nos quais se achavam roças que davam “para cima de trezentos alqueires de farinha”.

As roças de mandioca eram símbolos de transformação de políticas de domínio e de fortalecimento das sociabilidades dos negros visto que em regime escravista estes lutavam pela autonomia do cultivo de roças modificando a organização do trabalho. A partir das roças e da comercialização de excedentes foi possível organizar uma rede mercantil articulada, tanto no

cerne das propriedades em que eram explorados, como além dos limites sociais e espaciais das fazendas, como afirma Gomes (2015, p. 31):

Em torno das roças, os escravos reelaboravam modos de vida autônomos e alternativos, forjando experiências profundas que marcaram o período da pós-emancipação. A organização social escrava estava em torno do sistema de roças, mas que simplesmente se reduzir a meras práticas econômicas, estava relacionada a importantes aspectos simbólicos e culturais do *modus vivendi* reinventados pelos cativos.

Conforme Guimarães (2014), os quilombos são “dádivas da mandioca”. E como símbolo desses lugares, a roça de mandioca, torna-se um prolongamento do lugar de casa. De acordo com Tuan (1975), a casa é um lugar onde a vida começa e termina o ciclo de vida da mandioca germinada e recolhida no tempo certo. Para Linhares e Santos (2014), a casa de farinha reflete uma morada e um espaço de sociabilidade. Desse modo, pode-se pensar na roça enquanto ponto cerne da complexidade em torno da produção de farinha de mandioca, bem como das relações sociais que a permeiam.

2.3 TERRITÓRIO DE USO COMUM: RELAÇÕES ENTRE IDENTIDADE, TERRA, FAMÍLIA E TRABALHO

O território pode ser compreendido como um espaço coletivo e relacional construído no espaço-tempo a partir de um processo de acumulação de conhecimento advindo das relações identitárias, trabalho e ações práticas das sociedades que nele vivem.

O território é cenário de luta por garantia legítima de acesso, uso e apropriação dos recursos ecológicos locais, sobretudo quando se fala das sociedades tradicionais que apresentam diferentes maneiras de percepção, representação e ação sobre o território tendo como alicerce as atividades produtivas em seu âmago material e simbólico (com elementos técnicos, mágicos e ritualísticos).

As terras tradicionalmente ocupadas representam uma diversidade de regimes de uso da terra com forte ligação entre a família (casa) e a terra (território) mediada por uma relação mútua temporal e intergeracional. De acordo com Ferreira (2013), o uso comum da terra nas comunidades quilombolas orienta-se por normas formuladas por indivíduos que dela fazem parte. Ainda o autor afirma que esses regimes, também conhecidos como “pré-industriais”, organizam-se na centralidade doméstica para produção em comércio de pequena escala e autossustentação.

Nas terras tradicionalmente ocupadas, o direito privado das famílias sobre a posse dos recursos respeita os códigos locais e não uma divisão legal ou cartorial. A transmissão da terra se dá por gerações a partir de heranças locais recebidas por ancestrais e descendentes, logo, o acesso às áreas de comunidades tradicionais por indivíduos estrangeiros ou por outros grupos membros deve ter anuência da família solicitada com respeito às regras locais (INCRA, 2017).

Esse tipo de transmissibilidade da terra é comum em sociedades tradicionais, como os sítios estudados por Woortmann e Woortmann (1997) em que a tradição do regime de ocupação da terra tem sentido de transmissão e sucessão de gerações em que os herdeiros recebem parcelas das terras do pai e da mãe. Nesse regime, a força de trabalho são os próprios herdeiros. Em um momento possibilitam a produção-reprodução e em outro momento do ciclo evolutivo tornam possível a produção de um excedente.

Essa imbricação entre família e território é que garante a sobrevivência da posse nas comunidades tradicionais. Logo, a organização territorial da posse aos locais de moradia, a roça, o rio ou lagos e as florestas. O crescimento da família implica em divisões de terras em decorrência de novas famílias. Os filhos, ao construírem família, fixam-se perto da casa de seus pais a fim de compartilhar o mesmo espaço de moradia. Todavia, a independência financeira é estabelecida somente quando os jovens casais produzem suas próprias roças, não dependendo mais das roças dos pais. A abertura das roças marca um território próprio às famílias e é respeitado por seus vizinhos (Ferreira, 2013). A terra de roça, embora seja local de trabalho e sustento da família, não é vista como mercadoria e sim como símbolo do patrimônio familiar. Nesse caso, a terra expressa o valor-família⁵ configurado em uma ordem social moral (Woortmann, 1990).

A principal característica da noção de uso comum é que nenhum indivíduo detém o controle exclusivo do uso e dos recursos naturais de uma determinada comunidade, sendo que a gestão destes recursos é feita pelas próprias famílias através de normas explícitas ou acordos tácitos e não-contratuais que variam a cada condição material de existência simbólica e afetiva dos indivíduos. Vale ressaltar que as práticas de uso comum evidenciam uma heterogeneidade e planos sociais diferenciados na qual os agentes sociais circulam pelos recursos sem restrições definidas pelo mercado. Dessa maneira, uso comum significa liberdade ou espaços sociais livres dos dispositivos de compra e venda em forma de mercadoria. Essa definição não somente garante direito de ir e vir no território como também protege em termos ambientais os recursos

⁵ Está sendo entendido o valor-família quilombola a partir de uma perspectiva camponesa da Amazônia, na qual os trabalhos produtivos (extrativismo, roçado, pesca etc.) e a relação com os recursos naturais são tidos como valores éticos geracionais.

locais. Quando os membros das comunidades atuam de forma favorável, o resultado consiste em um manejo sustentável articulado em um processo de produção permanente com sentido político de autoconsciência cultural e um certo “jeito de viver” tradicional em diversas regiões brasileiras (Almeida, 2011).

Esse padrão de organização e reprodução construído por redes de parentesco, trocas materiais, comerciais, religiosas e de cura tem como pressuposto o trabalho familiar na terra e profunda relação com a natureza. Para Ostrom (1990), assim como a reciprocidade é uma norma social, o manejo dos recursos naturais é seguido pelos valores opostos à economia clássica. Os atores locais possuem capacidade de inovação para aprender, fazer regras e reduzir assimetrias locais. Além disso, estes fazem escolhas prevendo ganhos coletivos através de um interconhecimento resultante de uma cooperação recíproca e de confiança balizada pela reputação social que legitimam a identidade étnica e a garantia do território.

Na Amazônia, a prática do uso comum é difundida por diferentes segmentos das “populações tradicionais” como quilombolas, índios, pescadores, seringueiros etc. Barbosa (2008) cita o exemplo dos quilombolas do Vale do Rio Capim, no estado do Pará, que desenvolvem estratégias de domínio do território (políticas e econômicas) mediante uso coletivo dos recursos naturais. Dessa maneira, o uso coletivo garante não somente a permanência e sustentabilidade local como também formas diferenciadas de organização do território. Para Cardoso (2008), as comunidades quilombolas do arquipélago do Marajó, PA apresentam um sistema de direito local com matriz desenvolvida por uma lógica própria em relação ao território compreendido como uso comum. Esse sistema de apropriação dos quintais, das áreas de roças e dos rios segue uma lógica de dar um valor individual a algo coletivo simbolizando lugares “marcados” como o trabalho, os espaços de plantio, pesca e caça. Além disso, a memória do uso dos recursos naturais pode ser identificada no passado e no presente, servindo de parâmetro de diferença e ordenação temporal entre os recursos escassos, extintos e abundantes. Os idosos são os atores que mais detêm da memória da abundância existente em tempos remotos em comparação com a disponibilidade de recursos nos dias atuais partilhada por um código de postura construído culturalmente dentro de consensos sociais e de manejo com base na oferta e/ou escassez para manter o uso coletivo. Além disso, o autor sustenta que as regras e normas são como mecanismos de manejo dentro do território marajoara seguidos por sentimentos de pertença e por estratégias de uso ancestral e sobrevivência (Cardoso, 2008).

Essa noção de território regido por regras e normas de acesso e consumo contribui para o desenvolvimento do respeito à biodiversidade⁶ local, visto que a pressão demográfica e a limitação territorial já exercem pressão de consciência quanto à riqueza biológica do espaço de uso comum. Para Scoles (2009), essa noção de território também está presente na comunidade negra de Itacoã no Estuário do rio Pará, no vale do rio Guamá, na qual o uso do território organiza-se conforme as condições da comunidade e a geomorfologia do terreno. O local de estudo possui duas zonas bem diferenciadas, uma reconhecida como “Beira” por apresentar as principais infraestruturas do povoado e o porto fluvial com casas próximas umas das outras, separadas unicamente pelos quintais. A outra localidade denominada de “Centro” apresenta poucas casas, sendo os ecossistemas dominantes os bosques de formação secundária (capoeiras) e as áreas abertas de cultivo agrícola (roça de mandioca). Scoles (2009) o território apresenta outra divisão espacial quanto aos aspectos geomorfológicos do solo e de uso que é a terra firme e a várzea⁷, constituindo cinco categorias de uso territorial diferenciado conforme Scoles (2009, p. 167):

- a) *Terrenos de uso exclusivamente familiar*, que incluem a moradia e os seus arredores, os quais recebem diferentes nomes no âmbito local: quintal, sítio, terreiro;
- b) *Áreas de uso comunitário* e localizadas na “Beira” como as infraestruturas sanitárias, educativas, religiosas e lúdico-esportivas;
- c) *Cultivos trabalhados por pessoas unidas pelos laços de parentesco* e com fins produtivos nos distintos “Centros”. O seu uso é exclusivamente familiar e restringido aos espaços destinados à própria atividade de subsistência;
- d) *Áreas de trabalho comunitário para fins produtivos e de acesso restringido às pessoas associadas* às novas iniciativas produtivas: piscicultura, manejo de açaçais, avicultura etc.;
- e) *Terrenos de várzea e capoeira, de acesso livre*, usados por seus habitantes de forma intermitente e indistinta para atividades extrativistas e cinegéticas.

Isso evidencia que esses grupos sociais contribuem para repensar novas alternativas de relação com o território frente ao capitalismo e sistemas agroalimentares dominantes (Escobar, 2005). A partir disso, esse território é capaz de apresentar distintas áreas de uso comum, formas diferenciadas de uso e manejo alicerçadas nos três pilares básicos (tripé) para o desenvolvimento das comunidades: o território, o manejo da biodiversidade e a organização

⁶ Para Diegues e Arruda (2001, p. 32), a biodiversidade pertence tanto ao *domínio do natural como do cultural*, mas é a cultura, enquanto conhecimento, que permite às populações tradicionais entendê-la, representá-la mentalmente, manuseá-la, retirar suas espécies, colocar outras e enriquecendo-a, com frequência.

⁷ Para Rubens Lima (1956, p. 36), denomina-se de “terra firme” os terrenos situados fora do alcance das inundações e “várzea”, trechos da floresta temporariamente inundáveis pelas águas dos rios, sendo que há várzea alta e várzea baixa. A várzea alta fica à margem da floresta em uma faixa de nível mais elevado, até 1.600 metros, e somente inundável durante as marés de equinócio. Já a várzea baixa é umedecida ou invadida parcialmente durante quase todo o ano, pelas marés de lua cheia e lua nova, e está localizada na faixa marginal após a várzea alta.

social interna. Dessa maneira, tem-se um modelo comunitário de acesso aos recursos disponíveis gerador de formas de vida e redes sociais (Scoles, 2009).

Em se tratando de território quilombola, para Almeida (2006), a legitimidade da identidade étnica e garantia do território se faz em profunda relação com a natureza por meio de práticas centenárias de uso comum que, ao longo dos anos, foi sendo desenvolvida uma interdependência ecológica que viabiliza a reprodução desse grupo social mediante articulação de interesses e autonomia.

A adaptação desses sujeitos em um meio altamente complexo pode ser entendida como afirma Castro (1998;2000) em virtude desse processo de conhecimento acumulado⁸ do meio ao uso dos recursos da floresta, dos cursos d'água e dos sistemas classificatórios que legitimam o uso familiar ou individualizado pelo sistema de posse ou estatuto da propriedade privada (Castro, 1998; 2000). Esse processo de conhecimento é resultante de interações, negociações e acordos entre os atores locais mediante relações de poder (Long, 2007). Nesse sentido, os conhecimentos dos povos e comunidades tradicionais da Amazônia caminham como um instrumento reflexivo capaz de aproveitar as oportunidades ambientais e limitações que os ecossistemas impõem (Morán, 1990 citado por Moreira, 2004).

2.4 SEGUINDO O FLUXO: AS PERSPECTIVAS SOCIOMATERIAL E QUILOMBOLA

A partir da compreensão de quilombo como um território resistência e existência, bem como de uso e gestão comum, a pesquisa adentra a perspectiva sociomaterial amparada por Ingold (2015) para compreender as conexões entre as pessoas e objetos que constituem esse território e Nêgo Bispo, Santos (2015) para amplificar o entendimento da relação entre as pessoas e os elementos da natureza no quilombo a partir da biointeração.

Para Ingold (2015), a materialidade dos objetos percorre trilhas quase imperceptíveis de crescimento e transformação que convergem em uma complexidade de contínuos processos de geração e regeneração dos mundos de vida. Essas trilhas só são possíveis porque as coisas (e sua materialidade) estão vivas e se movimentam afetando e sendo afetados por tudo que está ao redor. Esse movimento gera caminhos com narrativas de linhas de vida que se transformam em uma ontologia materialista do devir.

As chamadas “malhas” são tecidas à medida que as coisas vivas se movimentam e são formadas a partir desses emaranhados de linhas. Segundo Ingold (2015, p. 62):

⁸ De acordo com Diegues e Arruda (2001, p. 30), o conhecimento tradicional é definido como o conjunto de saberes e *saber-fazer* a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração.

As coisas estão vivas e ativas, não porque estão possuídas de espírito - seja na ou da matéria - mas porque as substâncias de que são compostas continuam a ser varridas em circulações dos meios circundantes que alternadamente anunciam a sua dissolução ou - caracteristicamente com seres animados - garantem a sua regeneração.

A movimentação das coisas se dá não por uma agência, mas sim porque estão vivas em um mundo de materiais, de matéria em fluxo e que não foram reduzidas ao estado de objeto. Além disso, essa “coisa” pode ser interpretada por um “acontecer” ou um lugar onde várias outras situações se entrelaçam, em que suas existências se formam em uma contínua permuta material (Imgold, 2012).

Nesse caso, foi importante seguir o fluxo das pessoas em suas múltiplas trilhas cotidianas, das quais emergem as práticas de homens e mulheres, tanto nos espaços particulares, como nos compartilhados. Muitas dessas trilhas foram o que tornou possível a aproximação às diversas relações sociais, formas organizacionais e de trabalho que envolve o saber-fazer farinha de mandioca no cotidiano dos quilombolas. Esse percurso diário não pode ser tomado como repetições rotineiras de ações orientadas por hábitos reproduzidos automaticamente (Arce; Marques, 2021).

As coisas vivas medem o tempo social da comunidade. O tempo das coisas, como o da mandioca é percebido pelo desenvolvimento do formato e tamanho das folhas e do caule, bem como através do tempo do sol, da água e da lua. Através dessa combinação de tempos é que os quilombolas se orientam tanto para o cultivo e criação de animais nos espaços de roça, quintal e casa de forno.

Seguindo e observando⁹ a comunidade, pode-se sentir e vivenciar o ritmo de vida das famílias em relação tanto ao seu tempo social na produção, organização e interação no território como a vida da mandioca. Nesses emaranhados de “gentes, entidades e coisas”, como sugerem Arce e Marques (2021), surgem “ensamblagens” territoriais, nas quais os atores sociais, as entidades (plantas, chuva, luz, animais etc.) e as coisas (artefatos, máquinas, mercadorias etc.) criam arranjos flexíveis que operam em uma totalidade que pode englobar a recomposição e a circulação do conhecimento e das materialidades presentes no território de vida das pessoas no quilombo.

⁹ Esse caminhar dos fluxos se debruçou para descrever em uma linguagem escrita e fotográfica a vida social dos quilombolas e da mandioca. A partir da combinação de fotografias, legendas e de uma introdução escrita com base em Bateson e Mead (1942) foi possível trazer as imagens junto com as legendas não em caráter redundante, mas sim para enfatizar as nuances da limitação e restrição da escrita. Vale ressaltar ainda que as ações e representações coletivas da vida humana local identificadas e reconhecidas em período de campo foram descritas sob um olhar direto e participante sob uma condição de interpretação de significados vividos na comunidade.

Na relação pessoa-coisa-território na comunidade há dois tipos de fluxos identificados e que metodologicamente foram seguidos, sendo eles: o *fluxo das coisas* que caracteriza o movimento da mandioca e das espécies espontâneas, que surgem nos espaços de cultivo, do qual impulsionam as pessoas a partir de seu crescimento, arquitetura da planta e que exigem uma dedicação para atender tanto às necessidades da própria planta, como também das famílias, dos animais de tração para posteriormente servirem como organismos de retroalimentação do solo; e o *fluxo das pessoas* que se caracteriza no percurso das pessoas ao encontro da mandioca, da roça, da casa de forno, e nos demais espaços que a mandioca percorre sobre o território. Na interface desses fluxos há um ponto de convergência que é justamente o que Ingold denomina de emaranhados de linhas e o que Nêgo Bispo, Santos (2015) denomina de biointeração em um estado de confluência.

A partir de uma visão de mundo contracolonial, o Nêgo Bispo, Santos (2015) afirma que os quilombolas não vivem sozinhos no território e sim, eles confluem e biointeragem com as plantas, com a terra e com tudo o que é vivo. A biointeração os fortalece organicamente e em confluência em sua forma física (pela alimentação), social (pelas alianças internas e externas), culturas (pelas crenças e tradições), econômicas (pelo trabalho individual e coletivo) e pelo ambiental (pela fauna e flora). Ainda segundo Nêgo Bispo, Santos (2015) a biointeração está presente no ato de cultivar e compartilhar, assim como nas roças e nas casas de farinha, onde se faz a farinhada¹⁰. É a partir da biointeração que os quilombolas adquirem os saberes específicos locais com os elementos da natureza como os diferentes ciclos das variedades de mandioca, a terra como o melhor lugar para se guardar a mandioca e as águas como o melhor lugar para se guardar os peixes. Os espaços de compartilhamento apresentam uma estrutura orgânica social e poética em que os elementos da natureza e as pessoas se interagem e se distribuem em comunhão.

¹⁰ A pesquisa interpreta o termo “farinhada” comentada por Nêgo Bispo, Santos (2015) como o período de relações sociais e produtivas em torno da mandioca, ou seja, o tempo que se produz a farinha é o mesmo tempo das relações recíprocas, da força física, das emoções expressadas e sentidas nas casas de farinha.

3 A CONSTRUÇÃO METODOLÓGICA DA PESQUISA E ÁREA DE ESTUDO

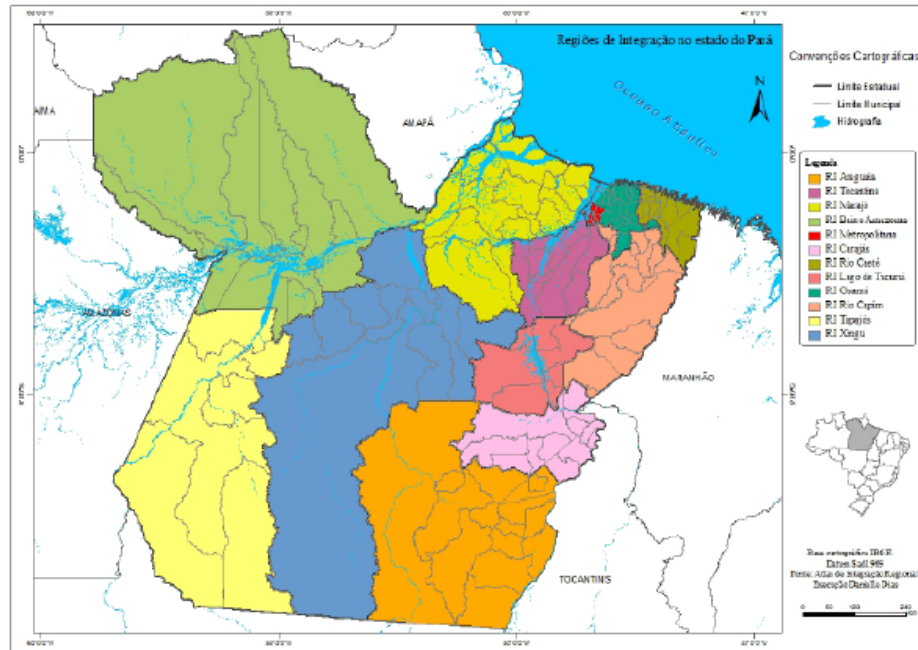
Esse capítulo tem como principal objetivo apresentar a localização da área de estudo e a construção do teórico-empírico da pesquisa a partir dos principais embasamentos teóricos para as análises dos fenômenos sociais em torno da mandioca, em especial da produção da farinha de mandioca em um território quilombola amazônico como também a partir da vivência e engajamento no campo de estudo. Para isto, cada tópico se destinará a utilizar autores que dialogam com a realidade de estudo e que possibilitam base para a interpretação das relações sociais e práticas agrícolas em torno da mandioca e do saber-fazer farinha.

3.1 DELINEANDO O EMPÍRICO: O (RE)CONHECIMENTO DO TERRITÓRIO DO BAIXO TOCANTINS

A Região de Integração do Baixo Tocantins abrange 11 municípios, sendo eles: Abaetetuba, Acará, Baião, Barcarena, Cametá, Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru, Mocajuba, Moju, Oeiras do Pará e Tailândia resultando em uma área total de 36.024,20 Km² (figura 1). O termo “Baixo Tocantins” foi construído de forma participativa com os atores locais e técnicos institucionais responsáveis pela Bacia do Rio Tocantins, que se localiza entre a Amazônia Central e Amazônia Oriental (Magalhães *et al.*, 2017).

O território é lócus de uma grande diversidade socioespacial e de transformações socioambientais decorrente da influência de projetos de desenvolvimento, sobretudo, a construção da Hidrelétrica de Tucuruí, iniciada em 1979 e finalizada em 2006, com o objetivo principal de fornecer energia para a indústria de mineração; o complexo industrial-mineral no Distrito Industrial de Barcarena, voltado às transformações de bauxita em alumina e alumínio primário e vinculado ao antigo complexo do Alumínio constituído atualmente pelas unidades da Alunorte-Alumina do Norte do Brasil S.A, Alumínio Brasileiro S.A. (ALBRAS), Alumínios de Barcarena S. A. (ALUBAR) e o polo caulínifero formado pelas empresas Pará Pigmentos S. A. e Imerys Rios Capim Caulim S. A.. Ainda, o Programa agroenergético da Petrobrás Biocombustível e Agrocombustível com plantios iniciais de 215 mil hectares de dendê no estado do Pará foi também um dos responsáveis pelas transformações socioambientais locais (Magalhães *et al.*, 2017).

Figura 1 - Regiões de Integração do Pará



Fonte: Dias e Farias (2015, p. 194).

O território do Baixo Tocantins (BT) apresenta uma dinâmica territorial específica em cada município e nas relações urbano-rural que o constituem. O Rio Tocantins exerce grande influência na estruturação socioespacial dos municípios com exceção de Acará, Moju e Tailândia que percorrem a microrregião de Tomé-Açu e, portanto, não são banhados pelo rio.

Figura 2 - Zoneamento das dinâmicas territoriais do Território do Baixo Tocantins, PA



Fonte: INPE (2014), adaptado por Piroux *et al.* (2017, p. 97).

O território do Baixo Tocantins foi dividido, segundo Piraux *et al.* (2017, p. 95-96), em 7 zonas diferentes (figura 2), sendo elas:

zona 1 referente às cidades e às periferias de Abaetetuba e Barcarena que apresenta forte relação com a capital de Belém por via Alça Viária e manifesta problemas relacionados ao tráfico de drogas e à violência; a **zona 2** concerne às ilhas e várzeas de Cametá, Barcarena, Abaetetuba e Igarapé-Miri constituindo o polo de produção de açaí e grande diversidade entre as ilhas. A zona se caracteriza por possuir assentamentos agroextrativistas e acordos de pesca. Entretanto, apresenta forte pressão nos recursos naturais decorrente da intensificação da produção de açaí, bem como tráfico de drogas, violência e pirataria; a **zona 3** referentes ao município de Limoeiro de Ajuru apresenta uma cultura ribeirinha dominante com produção de açaí e exploração da madeira. Contudo, é a zona mais pobre e com menos infraestrutura. Há também forte pressão com os recursos naturais e a região está sujeita a pirataria; a **zona 4** concerne a terra firme central (Cametá, Igarapé-Miri) na qual apresenta um processo de urbanização com muitas vilas populosas e campos de natureza. Além disso, apresenta muita pobreza com processos de exclusão social e êxodo rural. O principal produto da agricultura familiar é a **mandioca** e a pimenta-do-reino; a **zona 5** refere-se aos municípios de Mocajuba e Baião. Além disso, essa zona sofre com o enfraquecimento das atividades pesqueiras decorrente dos impactos da barragem de Tucuruí; a **zona 6** concerne as várzeas do Baixo Moju e Acará onde os Rios Moju e Acará, bem como as estradas (Perna Sul, Alça Viária, Trans-Acará, PA-151) apresentam um papel estruturante. Há bastante produção de açaí e mandioca, além da cultura do dendê. Além disso, a forte conexão com a capital de Belém faz aumentar as vendas de terras para chácaras e a **zona 7** concerne a Tailândia e ao Médio e Alto Moju. A população se compõe mais com pessoas de fora do Estado. Há muitas fazendas e empresas para o gado, reflorestamento e dendê e soja. Sendo uma das zonas mais diversificadas com produção de frutas, leite etc. Portanto, podemos dizer que as zonas se subdividem em **agroextrativista** (zonas 2, 3, 4 e 5), **minerometalúrgica** (zonal) e a **agroindustrial** (zonas 6 e 7).

Assim sendo, o território do BT apresenta diferentes formas socioproductivas nos agroecossistemas de várzea alta e baixa (localizada na bacia hidrográfica) e na terra firme por influência do Rio Tocantins. Assim, a travessia pelo rio é uma via que auxilia e estrutura as atividades internas e externas na região. Todavia, esse padrão tradicional rio-várzea-floresta foi substituído e complementado por um novo padrão de organização socioespacial em estrada-terra firme-subsolo sendo a estrada o eixo da estruturação geográfica (Piroux *et al.*, 2017). Hoje o território do BT apresenta além do rio, a Rodovia Estadual PA-151 que facilita em menor tempo as atividades agropecuárias, em especial, o açaí (*Euterpe oleraceae* Mart.), o cacau (*Theobroma cacao* L.) e o buriti (*Mauritia flexuosa* L.). Vale ressaltar que com a implantação da rodovia o fluxo populacional começou a se intensificar a partir dos anos de 1990 especialmente em Abaetetuba, Tailândia e Mocajuba (tabela 1), (Piroux *et al.*, 2017).

Tabela 1 População residente em áreas urbana e rural na Região de Integração do Baixo Tocantins

Municípios do Baixo Tocantins*	URBANO					RURAL				
	1970	1980	1991	2000	2010	1970	1980	1991	2000	2010
Abaetetuba	19.785	33.748	56.389	70.843	82.998	37.735	40.793	43.600	48.309	58.102
Acará	1.288	3.425	5.719	9.745	12.621	23.199	31.839	31.465	42.381	40.948
Baião	2.791	4.086	7.877	10.865	18.555	9.343	12.172	12.195	10.254	18.327
Barcarena	2.399	6.711	21.629	27.767	36.297	15.099	13.304	24.317	35.501	63.562
Cametá	10.981	21.270	30.278	40.417	52.838	48.773	58.050	54.909	57.207	68.058
Igarapé-Miri	7.258	14.202	19.797	24.983	26.205	23.970	25.068	22.046	27.621	31.872
Limoeiro do Ajuru	891	1.568	2.522	3.770	6.197	9.183	12.188	13.953	15.794	18.824
Mocajuba	2.434	5.521	11.756	14.561	18.279	6.653	7.280	6.740	5.981	8.452
Moju	927	3.532	9.748	17.626	25.162	17.108	25.112	34.676	35.315	44.856
Oeiras do Pará	1.449	2.694	4.958	7.980	11.432	9.319	9.775	13.834	15.275	17.163
Tailândia	9.657	28.128	58.713	8.050	10.307	20.584

Fonte: IBGE - Censo Demográfico

Nota: Os dados históricos oficiais do IBGE sobre as populações quilombolas do Baixo Tocantins se encontram inexistentes.

Os municípios, embora estejam integrados em uma divisão territorial estratégica, apresentam características distintas desde suas origens organizacionais e socioespaciais até o crescimento das cidades e a identidade da população sobre o local que segundo Bastos *et al.* (2010) a dinâmica populacional nos municípios se deu principalmente por fatores econômicos em especial da população de baixa renda e da expansão das cidades por meio de projetos de loteamentos para moradias. Conforme Piraux *et al.* (2017), uma parte da população que utilizava de modo intenso o rio passou a ocupar a margem da Rodovia PA-151 na busca de novas oportunidades de desenvolvimento.

Os municípios da região de integração, com exceção de Baião, Cametá, Mocajuba e Tailândia, têm sedes próximas da capital, Belém, contribuindo para a compra desses lotes para a construção de chácaras. Esse crescimento populacional se deu resultante de projetos geopolíticos de planejamento regional a fim de promover a modernização da Amazônia.

O município de Abaetetuba apresentou, em 2010, o maior crescimento populacional em áreas urbanas, devido à busca por empregos e melhores infraestruturas de moradias. Ao contrário dos demais municípios, Barcarena apresenta a maior parte de sua população residindo nas áreas rurais, em decorrência das ofertas de empregos e serviços diretos e indiretos estabelecidos para a construção e instalação do complexo Alumina/Alumínio da Albrás-Alunorte. Este trata-se de um município que mais se destaca nas infraestruturas portuárias e industriais, apresentando um PIB de 53%, em 2006, para o setor industrial e 1% para o agropecuário. Já o município de Cametá apresenta uma dinâmica distinta por utilizar, até os dias atuais, a rede fluvial e terrestre para seu escoamento de produtos e deslocamentos dos habitantes do território. Sua economia se baseia principalmente na agricultura familiar, extrativismo e pesca artesanal, resultando em um PIB de 10% para a indústria e 14% para o

setor agropecuário, com forte produção de açaí e recuperação da pesca (Bastos, 2010; Piraux *et al.* 2017).

3.2 TERRITÓRIOS QUILOMBOLAS NO BAIXO TOCANTINS

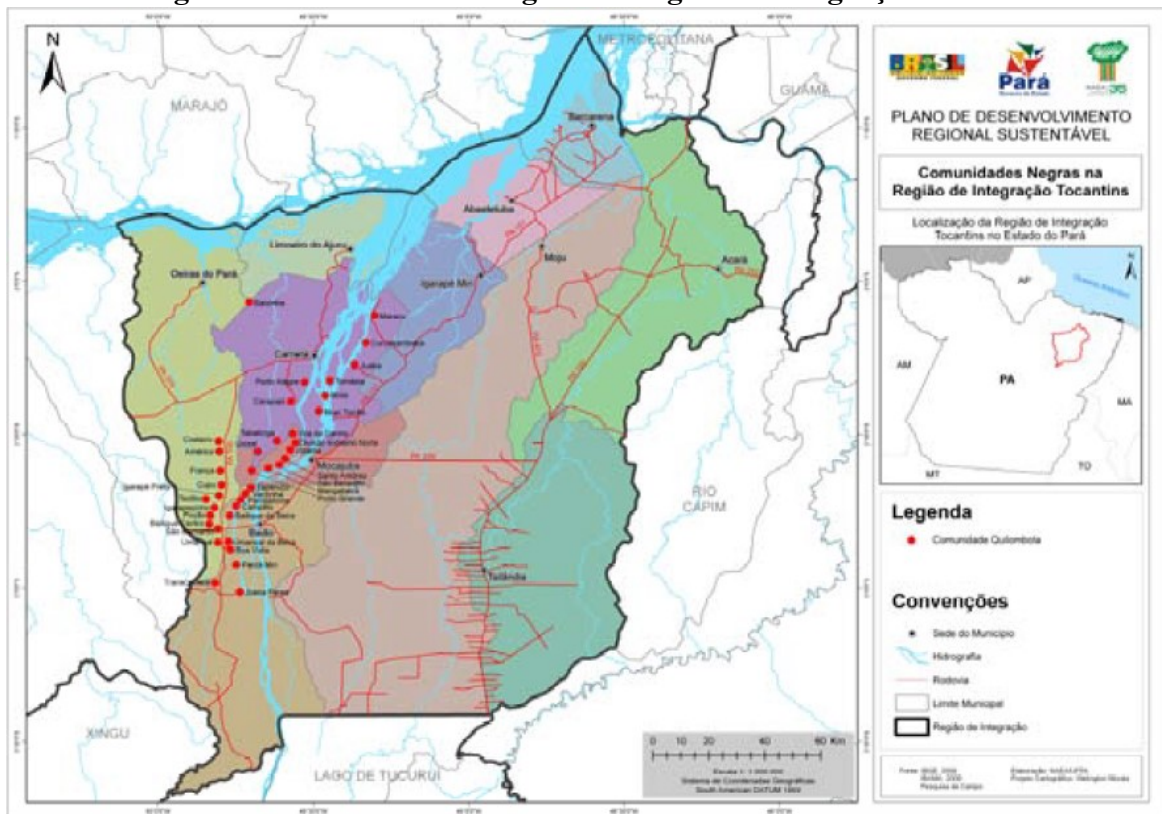
No século XVIII, alguns municípios do Baixo Tocantins foram importantes regiões de refúgio para os quilombolas no período colonial e pós-colonial para a formação de mocambos e constituição de um campesinato negro. Em 1848, a população negra, com exceção de Mocajuba, se findava em 11.199 habitantes, sendo 51% (5.702) de homens e 30% crianças. Só em Cametá vivia 38% de toda a população negra do Baixo Tocantins. Já as vésperas da abolição, em 1885, havia 2.783 negros não-libertos em Cametá, Mojú, Mocajuba, Baião e Oeiras. Após a abolição, o município de Cametá se constitui com a maior população negra e parda, totalizando 25.178 habitantes (Gomes, 2006). Segundo Pinto (2001), na Amazônia, já no século XIX, a população negra era consideravelmente expressiva e, no alvorecer da abolição, havia um grande número de negros escravos e libertos localizados na capital paraense, Belém. E, no nordeste paraense, que inclui o município de Cametá, os aquilombados ameaçados pela reescravidão adentravam matas, rios e igarapés e no interior das florestas formando redutos¹.

Segundo Gomes (2015) a região do Baixo Tocantins possui 189 comunidades quilombolas distribuídas. Bastos *et al.* (2010) os municípios de Cametá, Mocajuba e Baião as comunidades da região (figura 3) praticam uma agricultura tradicional com grande diversidade de atividades econômicas, como o trabalho da pesca, da caça, da exploração de recursos florestais, castanha-do-pará, cipós, sementes, pimenta-do-reino, palhas e frutas como cupuaçu e replantio de cacau. O cultivo de mandioca, em áreas reduzidas em sistemas de tarefas², se encontra em todas as regiões e estados brasileiros, para a produção de farinha sempre fez parte da dieta alimentar dos quilombolas.

¹ Segundo Pinto (2012), na região do Baixo Tocantins, os remanescentes de quilombos idosos referem-se ao termo “reduto” como lugar dos “fugidos”, dos “escondidos”, sendo as palavras *quilombo* e *mocambo* raramente pronunciadas.

² A Tarefa é uma das medidas agrárias não convencionais (braça, quadro e tarefa) que tem relação com as medidas convencionais (comprimento – metro e área – metro quadrado) (Vizolli e Mendes, 2016). Ela é reconhecida em comunidades rurais do Baixo Tocantins como um terço de um hectare.

Figura 3 - Comunidades Negras na Região de Integração Tocantina



Fonte: Bastos *et al.* (2010, p. 12)

A partir de pesquisas etnográficas, sobretudo pautando-se em relatos orais de moradores mais antigos, nas comunidades quilombolas do Baixo Tocantins, Pinto (2001) afirma que a região é rica de simbologias e representações, como as danças e samba de cacete ou siriá, bangué, dança do bambaê do rosário, dança do marierrê e festas de santo, como de Nossa Senhora do Rosário, São Benedito, Nossa Senhora da Conceição, Virgem Maria e Trindade dos Inocentes.

Nesse contexto, segundo Pinto (2011), às mulheres negras, desde o período da formação dos quilombos na região tocantina, desempenham múltiplos papéis sociais como chefes de famílias, organizadoras e condutoras de rituais religiosos, bem como líderes fundadoras de povoados. Para a sobrevivência e proteção dos quilombos, elas passaram a caçar, derrubar (derrubar) e coletar, além de manter a organização e manutenção dos quilombos. Muitas dessas tarefas realizadas por elas não eram consideradas trabalho feminino em outras sociedades e culturas (Pinto, 2002).

3.3 TERRITÓRIOS QUILOMBOLAS NO MUNICÍPIO DE CAMETÁ

Os mocambos e quilombos na província do Grão-Pará, em 1790, aperfeiçoaram suas estratégias de defesa e proteção em meio a florestas, pois sabiam que as autoridades coloniais portuguesas não possuíam o mesmo conhecimento sobre os rios e matas embora aproveitavam-se das festas de santo para se aproximar dos quilombos. Nos municípios da província, Cametá era visto no século XVIII como uma das localidades de insubordinação contra o regime escravista (Gomes, 1997).

Nas regiões em que se formavam os redutos, um dos fatores para garantir a sobrevivência e autonomia dos quilombos era a escolha da localização geográfica, pois era preciso manter a economia dos quilombos e proteção contra opressores. Segundo Pinto (2001), os negros procuravam áreas não totalmente isoladas de cultivos, mas relativamente próximas a pequenos comércios e entrepostos mercantis como estratégia econômica para trocas mercantis entre quilombolas, escravos e taberneiros locais. Sendo assim, a formação de redutos no município de Cametá se deu pelo crescimento demográfico e a proteção territorial. Todavia, as produções e cultivos chegavam a um ponto de esgotamento em relação a quantidade de habitantes e, desse modo, as pessoas deixavam os laços de amizade e parentesco no reduto anterior e saíam floresta adentro em busca de outro local que suprisse as necessidades das famílias. Assim, iam construindo outros redutos, novos mini-quilombos, como o caso de Porto Alegre, Boa Esperança, Laguinho e Tomásia, no distrito de Juaba, em Cametá. Hoje, essas comunidades estão segmentadas e segundo Gomes (2015), o município conta com 28 comunidades quilombolas, sendo elas: Acoanzinho, Anajá, Biribatuba, Boa Esperança, Bonfim, Carapajó, Curuçambaba, Itabatinga, Jabuti-Apedu, Jaituba, Joana Coeli, Juaba, Laguinho, Mapu, Maracu do Carmo, Matias, Mina Alegre, Mola, Mupi, Pacujaí, Porto Alegre, Porto do Carmo, Porto Seguro, Rio Tabatinga, Tapaçu, Tomásia, Vacaria e Vila do Carmo.

As comunidades quilombolas do município de Cametá possuem algo em comum desde o período de formação dos territórios: a produção de farinha de mandioca. No entanto, dentro do processo de produção e beneficiamento da farinha de mandioca, a relação de uso dos recursos naturais para elaboração de artefatos de trabalho, as relações sociais e simbologias da planta são desconhecidas ou mesmo ignoradas pela sociedade consumidora. Pensando em trabalhar na perspectiva de uma reconfiguração territorial, tomando a materialidade da mandioca e do saber-fazer farinha, se fez o recorte empírico na comunidade quilombola de Porto Alegre, no município de Cametá, com o intuito de trazer as potencialidades que

fortaleçam e afirmam o território de estudo a partir de narrativas inerentes vistas nos tópicos seguintes.

3.4 LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA E CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA

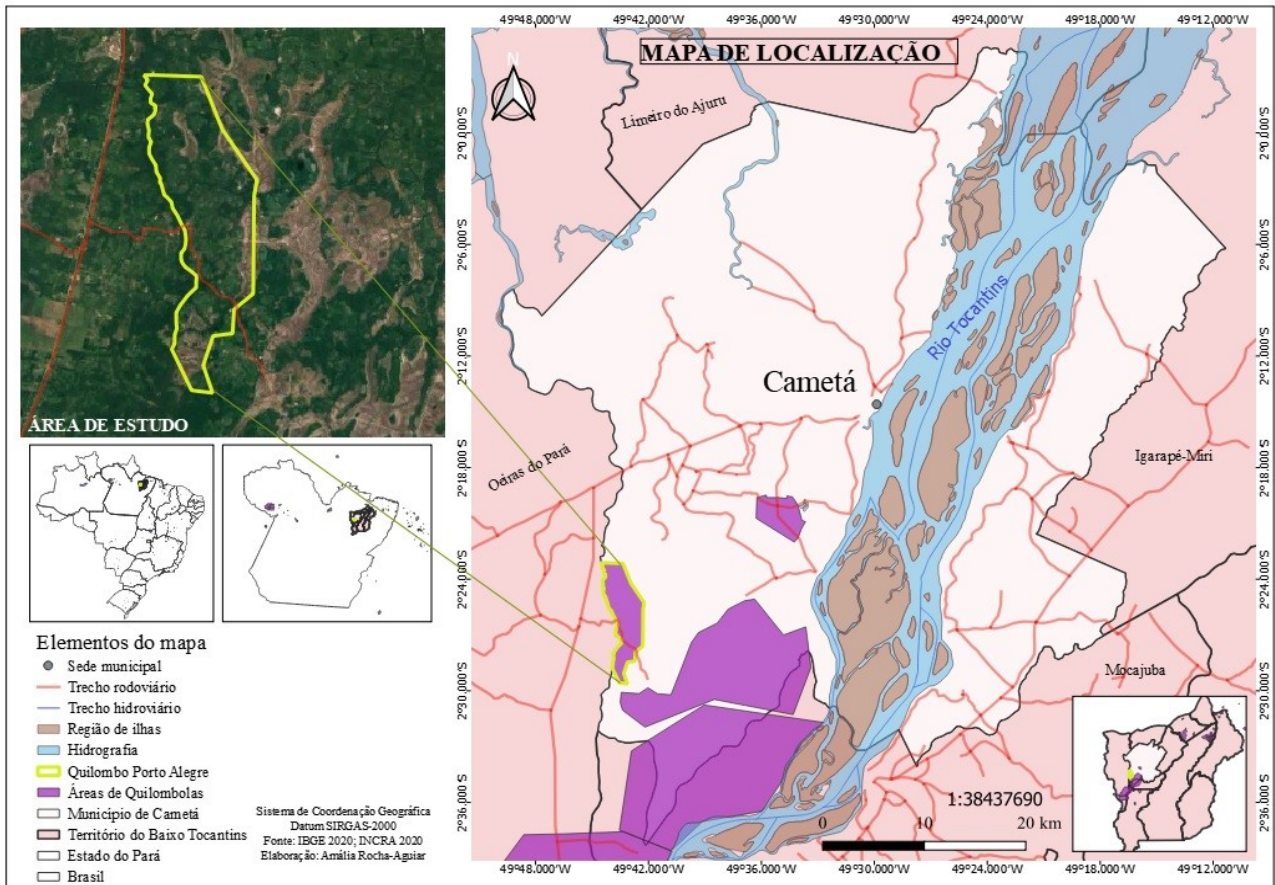
O acesso à Porto Alegre (figura 4) se dá pela estrada Trans-Cametá-Tucuruí, Km 40 da BR 422 no trecho Marambira. A entrada do ramal até a comunidade é de terra batida, passando por três pequenas comunidades do município de Oeiras: a Vila Santa, Vila Nova e a comunidade Bom Jesus. Todas estas possuem pessoas remanescentes de quilombos, porém, apenas a última comunidade, até o período de campo dessa pesquisa, está em processo de titulação para registro oficial.

Figura 4 - Entrada à direita pelo ramal à comunidade quilombola Porto Alegre, PA, (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Figura 5 - Localização da comunidade quilombola Porto Alegre, Cametá, PA



Fonte: dados do IBGE, INCRA, 2020.

A comunidade quilombola de Porto Alegre (figura 5) localiza-se no distrito de Juaba¹, e é uma das mais antigas do município de Cametá. Ela situa-se a 45km da cidade de Cametá, na margem direita do Igarapé Anauerá² no ramal Porto Alegre. Em 2007, os quilombolas conquistaram o título de domínio coletivo do território pelo Instituto das Terras do Pará (ITERPA) do qual foi demarcado em uma área de quase 2.600 hectares, na forma de um polígono irregular de 14 lados.

Segundo Little (2004) a análise antropológica da territorialidade precisa de uma abordagem etnográfica para entender as formas específicas do grupo social com seu respectivo

¹ De acordo com a prefeitura de Cametá (2020) em seu macrozoneamento municipal, o município de Cametá está dividido em 11 distritos administrativos, sendo eles: Areião, Cametá (sede), Carapajó, Curuçambaba, Joana Coeli, Juaba, Porto Grande, Moiraba, Torres de Cupijó, Vila do Carmo e Bom Jardim. O distrito de Juaba localiza-se a margem esquerda do Rio Tocantins e foi fundada na década de 1970. Veja mais: https://prefeituradecameta.pa.gov.br/wp-content/uploads/2021/05/04_Mapa_Municipal_de_Camet%C3%A1_2020.pdf

² Segundo Pinto (2010), os documentos da Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) identificam o igarapé Anauerá como sendo limite base para os municípios de Oeiras do Pará e de Cametá, logo tudo que se localiza a margem esquerda do igarapé é de competência de Oeiras do Pará e na margem direita é do município de Cametá.

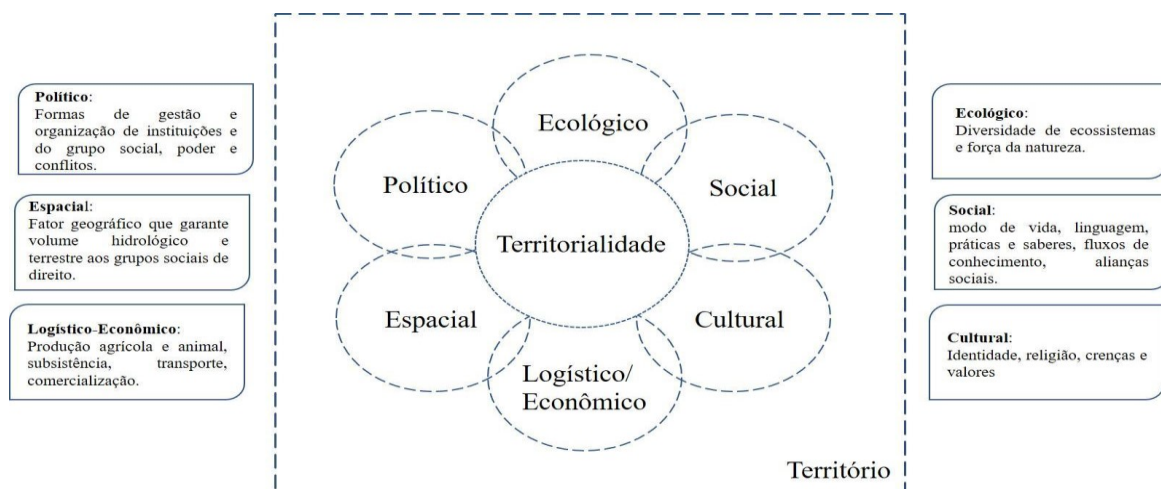
território. Sendo assim, para o autor a territorialidade considera a conduta territorial como parte integral de todos os grupos humanos. Além disso, para Little (2004), a territorialidade é um esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a assim em seu “território”. Sendo assim, para se analisar o território precisa-se de uma abordagem histórica em que traga a contextualização do surgimento que foi defendido ou reafirmado. E essa territorialidade apresenta múltiplas expressões e particularidades socioculturais. Ainda segundo Little (2004) os regimes de propriedade dos quilombos, as chamadas “terras de preto” se mantêm dentro da categoria de formas de propriedade comum.

Para Lira *et al.* (2014, p. 71):

A análise da territorialidade no contexto amazônico implica a necessária e cuidadosa observação das particularidades na relação que as populações tradicionais locais como caboclos, ribeirinhos, povos indígenas e quilombolas, possuem com as regiões em que vivem e se reproduzem.

O foco na territorialidade de Porto Alegre (figura 6) como meio de se compreender o território como um produto histórico de processo sociopolítico é justamente trazer a existência desse grupo social com o intuito de compreender um modo de vida conectado com a natureza e com seus direitos assistidos. E compreender que a territorialidade é um esforço coletivo de manter uma conexão com o ambiente natural e suas formas de uso do território.

Figura 6 - Campos científicos conectados à perspectiva da territorialidade de Porto Alegre, Cametá, PA



Fonte: inspirado em González, Rojas e Coelho-de-Souza (2019) e elaborado pela autora com base em Bandeira (1990), Leite (1990), Little (2004), Lira, Costa, Fraxe e Witkoski (2014) e quilombolas de Porto Alegre, Cametá, PA.

Também para compreender o território social quilombola de Porto Alegre foi preciso observar os vínculos sociais, simbólicos e ritualísticos em conformidade com seus respectivos ambientes biofísicos com base no pensamento de Little (2004, p. 264):

[...] Ser de um lugar não requer uma relação necessária com etnicidade ou com raça, que tendem a ser avaliadas em termos de pureza, mas sim uma relação com um espaço físico determinado. Todavia, a categoria de identidade pode se ampliar, à medida que a identidade de um grupo passa, entre outras coisas, pela relação com os territórios construídos com base nas suas respectivas cosmografias.

E é nessa observação das particularidades que ao chegar em Porto Alegre em 2019 por meio de uma liderança jovem da comunidade e estudante de graduação do curso de Agronomia da UFPA Cametá, Cleonira Gonçalves³ que ao me apresentar primeiramente a comunidade e os demais quilombolas foi que pude visualizar e posteriormente conviver com a territorialidade da comunidade.

A importância do lugar para a comunidade quilombola de Porto Alegre se dá com a titulação conquistada pela Associação dos Remanescentes de Quilombo de Porto Alegre (ARQUIPA) de forma organizada e estratégica. (ver mais no capítulo 3). Essa conquista significou a busca do direito ao acesso à terra e assegurou sua história de uso da terra com alicerces de parentescos e memória ancestral, sendo o saber-fazer farinha de mandioca uma das expressões da territorialidade.

Entender a territorialidade de Porto Alegre iniciou em agosto de 2019 com uma conversa com a jovem quilombola, Cleonira, da qual compartilhou os primeiros relatos de como era a comunidade e as pessoas que lá viviam. Dias depois, foi realizado uma visita do grupo DRIS à comunidade sobretudo para conversar a respeito do projeto “Tecnologia Social” referente aos modelos experimentais dos Sistemas Agroflorestais (SAF’s) que tinham por objetivo serem criados para ampliação da produção e posteriormente para participação em políticas públicas institucionais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Alimenta Brasil (PAB) a fim de contribuir com a renda das famílias quilombolas.

Vale ressaltar que o projeto teve o cuidado de trocar informações a respeito dos SAF’s colocando-os como protagonistas dessa experimentação, porém com cautela de não conduzir ao efeito adverso que é abandonar suas práticas ecológicas-tradicionais sobretudo do saber-

³ Em meio a reuniões do DRIS e ações do Projeto “Tecnologia Social” liderado pela professora e coorientadora desta tese Monique Medeiros foi possível conhecer a liderança jovem quilombola que também faz parte do grupo e que fazia parte do grupo de pesquisa Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica (DRIS) da UFPA.

fazer farinha de mandioca que faz parte de suas cosmografias e de sua territorialidade engajada com a natureza.

Segundo Little (1997), a cosmografia:

“Identidades coletivas, historicamente contingentes, ideologias e sistemas de conhecimentos ambientais desenvolvidos por um grupo social para estabelecer e manter territórios humanos. Cosmografia pode ser entendida como uma conjuntura entre cosmologia e geografia, em que as visões culturais do mundo (cosmos) são inscritas (grafia) em áreas geográficas. O conceito de cosmografia é diferente daquela noção mais geral de “visão de mundo”, uma vez que está invariavelmente ligado a localizações geográficas específicas com características biofísicas específicas” (1997, p. 3).

A cosmografia da comunidade de Porto Alegre tem como seu ponto de partida o rio Anuerá e dois igarapés que se apresentam dentro do território e que por meio de seus fluxos hídricos de variação influencia a territorialidade dos quilombolas frequentemente afetadas pelo nível do rio. Essa relação com os ambientes d’água é prática histórica dos primeiros habitantes da comunidade (ver mais no capítulo 3) que trazem nas memórias a importância ecológica local para se manter as tradições, crenças e práticas produtivas que percorre o imaginário quilombola. É essa complexa conexão com o ecológico que orienta e consolida os movimentos espaciais dos quilombolas e cria os padrões de significação territorial.

Esses padrões estão vinculados às dinâmicas naturais do território, como o nível alto e baixo do rio que modifica a mobilidade de transporte da população quilombola, bem como ativa a memória dos membros da família, sobretudo, os mais idosos que relembram histórias passadas com o rio, como também influencia no saber-fazer farinha de mandioca ao colherem em tempo oportuno, organização de moradores, fermentação das raízes (ver mais no capítulo 6). Para Ingold (2000), essa interação com pessoas e coisas da natureza cria uma ecologia da vida que justifica um sentimento de pertencimento particular por se ter forte conexão emocional com a terra, água e ar do território.

As primeiras observações e dados de campo foram na interação universidade-comunidade a partir da dinâmica de representação das unidades produtivas atuais e daquelas dos quais os quilombolas desejavam obter. A partir dessa atividade, foi possível conhecer os primeiros sujeitos de pesquisa que posteriormente foram os que mais contribuíram com as entrevistas e observação participante.

Nessa atividade (figura 7) foi possível verificar que a mandioca era a protagonista das áreas produtivas e principal contribuidora na renda de algumas famílias quilombolas. Assim como a farinha, as frutas cultivadas e coletadas dos quintais também seriam as protagonistas do

consumo interno das famílias obtidas da própria comunidade. Foi possível notar ainda que o modo de produção de Porto Alegre, embora tenha diversidade produtiva nas áreas de quintais, não é vista como comercial.

Figura 7 - Identificação do sistema de produção dos quilombolas de Porto Alegre (2019)



Fonte: Pesquisa de campo.

Logo, percebe-se que a comunidade não apresenta uma racionalidade eminentemente produtivista como de uma empresa, mas sim, de um produzir com raízes ancestrais que são fios condutores da identidade e da territorialidade. Os quilombos transcenderam a materialidade dos territórios físicos e se ressignificam como territórios imaginários (Cunha Júnior, 2012).

A territorialidade a partir do vínculo dos quilombolas com a mandioca e a ecologia local também é compreender que os seus subprodutos, configuram-se como uma mercadoria⁴ com grande potencial social.

No caso da mandioca de Porto Alegre, as trocas de variedades acontecem dentro e fora da comunidade, estabelecendo-se por padrões de valor compartilhados, no caso, por

⁴ Para Appadurai (2008, p.26-27), a mercadoria é qualquer coisa que seja possível trocar por meio da permuta ou troca de presentes, sendo a troca de permuta se trata de uma troca sem alusão a dinheiro e com a máxima redução factível dos custos sociais, culturais, sociais, políticos ou pessoais de transação. Diferente da permuta que articula a troca de mercadorias das mais diversas circunstâncias sociais, tecnológicas e institucionais. Para o autor, é importante olhar para o potencial mercantil das coisas rompendo com a visão marxista da mercadoria, dominada pela perspectiva da produção e sim, olhar para a trajetória da mercadoria, desde sua produção, passando pela troca/distribuição, até o consumo.

reciprocidade, parentesco, bem como podendo ser por troca de presentes. Ou seja, a mandioca apresenta uma "história de vida" que, além de fortalecer e reforçar a memória coletiva da comunidade, remete a uma partilha de conhecimentos técnicos de produção do "como fazer" na roça, nos igarapés e nas casas de forno.

A comunidade possui cerca de 90 famílias remanescentes de quilombos distribuídas em 80 residências organizadas no centro da comunidade e outras partes distantes do centro (figura 8). Com o passar dos anos, o território cresceu demograficamente orientado pelo Rio Anuerá.

Figura 8 - Configuração territorial do centro da comunidade de Porto Alegre, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo. Elaboração: Leila Aparecida Borges (quilombola de Porto Alegre).

Embora se tenha uma configuração espacial normativa pelo órgão responsável, a comunicação com famílias de fora dessa espacialidade é comumente aceita, como o caso da família do Sr. J. que geograficamente está localizado no município de Oeiras do Pará, mas simbolicamente está integrado ao cotidiano da comunidade de Porto Alegre, o que permite uma reconfiguração do território quilombola já que se considera parte integrante simbolicamente da comunidade.

A dimensão espacial da comunidade conta com elementos que podem ser também encontrados em outros quilombos amazônicos como o barracão e o campo de futebol, locais de sociabilidade e relações de amizade e parentesco.

No campo de futebol, que define o centro da comunidade, são realizados torneios masculinos e femininos entre as comunidades. Já o barracão é um dos espaços comuns e é feito de madeira e telhas de cerâmica e possui banheiro de madeira e palco de alvenaria para shows em geral (figura 9). Nele, os quilombolas fazem palestras em geral, oficinas, festividades religiosas da igreja católica, bem como palco para encontros com parceiros de instituições

públicas como a Universidade Federal do Pará (UFPA) e privada como o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), reuniões da ARQUIPA e as aulas da escola municipal de Porto Alegre.

Figura 9 - Barracão da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

A Escola Municipal de Porto Alegre (figura 10) foi avançando em questões de infraestrutura e de ensino ao longo dos anos. Em 2001 as aulas eram em turmas multisseriadas de alunos infantil à 4ª série do fundamental. Atualmente, e até o momento da pesquisa, não se tem ensino médio, e sim séries de 5ª a 9ª ano com alunos de Porto Alegre e de comunidades quilombolas vizinhas como Laguinho, Boa Esperança, Frade e Pedral. Porém, a escola não possui salas para agregar a quantidade necessária de alunos e nem transporte para condução destes, o que dificulta o acesso diário das crianças e adolescentes de suas residências à escola. Uma das soluções para agregar todos os alunos foi “prolongar” a escola para o espaço do barracão.

Figura 10 - Escola municipal de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Por isso, a coordenação da instituição de ensino decidiu organizar os alunos em turmas multisseriadas, dividindo-os na escola e no barracão comunitário nos períodos da manhã e tarde. No período da manhã, as turmas se organizam do jardim I ao 1º ano em uma das salas da escola e os alunos do 2º ano e do 3º ano do fundamental em outra sala. Já no período da tarde, as mesmas salas de aulas da manhã dão lugar para os alunos do 6º ano e 7º ano em salas diferentes.

No período da manhã, o espaço do barracão serve de “sala de aula” improvisada para as turmas de 4º ano e 5º ano. Já pela parte da tarde, o espaço é tomado pelas turmas do 8º ano e do 9º ano.

Em 2021, em pesquisa de campo, a escola estava com projeto de reforma para ampliação para não mais utilizar o barracão para as aulas visto que dificultava no aprendizado dos alunos em decorrência de alguns fatores como: altas temperaturas, acústica sonora e iluminação insuficientes o que causava desconforto e desatenção dos alunos⁵.

Já os outros espaços individuais como os comércios internos, também chamados de mercearias, são projeção das casas e permanecem abertos até o momento do recolher da família à noite. As residências apresentam-se de forma variada podendo ser de madeira ou de alvenaria, mas todas com telhados de cerâmica e sem forro (figura 11). O formato das casas também difere em largura, altura e comprimento, logo algumas possuem mais cômodos do que outras e poucos

⁵ Esse fato por muitos anos foi motivo de descontentamento de muitos quilombolas, principalmente da Associação, que lutavam para ampliar a escola da comunidade. No último campo de pesquisa foi possível verificar a presença de uma planta baixa da futura escola elaborada pela prefeitura do município. Entretanto, em campo foi possível presenciar conflitos de interesse quanto à localização da atual escola. Para a prefeitura a atual escola deveria ser construída distante do centro da comunidade para “iniciar” uma nova fase, enquanto para os quilombolas da Associação não havia necessidade de deslocar a escola, pois os alunos e funcionários já estavam acostumados com o local da escola dando destaque inicial na entrada da comunidade. Para estes somente a ampliação no terreno ao lado era suficiente.

3.5.1 O levantamento bibliográfico para o aporte teórico-metodológico

De início, foi realizada uma consulta aos dados secundários, oficiais, nos sites dos órgãos e instituições competentes como o Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA), para um levantamento em relação à população, área produtiva e quantidade produzida de mandioca; a Food and Agriculture Organization of the United Nations-Statistics Division (FAOSTAT), referente à produção de mandioca em nível mundial; o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE), em relação aos dados dos ecossistemas dos municípios do Baixo Tocantins; o ITERPA relacionado à quantificação das comunidades tituladas em nível estadual e o conceito de território na perspectiva do Estado; o INCRA, na quantificação das comunidades tituladas em nível federal; a Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (CONAQ), a Comissão Pró-Índio de São Paulo (CPI-SP) e a Fundação Cultural Palmares (FCP), no acompanhamento da luta e organização dos quilombolas no Brasil e quantificação das comunidades certificadas e em processo de titulação.

Foi realizado ainda uma busca nas bibliotecas online da UFPA e da UFRGS com o uso dos termos-chaves “mandioca” e “quilombola” a fim de coletar trabalhos científicos acadêmicos (teses, dissertações e monografias) sobre a temática de estudo.

No repositório da UFPA, foi possível identificar 167 Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e 772 dissertações realizados nos anos de 2008 a 2020, bem como 268 teses realizadas entre os anos de 2014 e 2020, que citam no título ou no corpo do trabalho a palavra “*mandioca*”. Dentre essas teses foi possível identificar 32 que interligam a produção de mandioca em territórios quilombolas paraenses.

No repositório do Lume UFRGS, encontrou 621 TCC's realizados no período de 1988 a 2019; 930 dissertações referentes ao período de 1980 a 2020 e 601 teses, do período de 1997 a 2020, que citam a palavra “mandioca”. Já com a categoria “quilombola” foi possível encontrar 498 TCC's; 552 dissertações e 405 teses. Do cruzamento das palavras-chaves pode-se encontrar 110 teses que citam a mandioca como elemento da alimentação e produção de comunidades tradicionais, sobretudo, os quilombolas.

Embora todos esses trabalhos quantifiquem a diversidade de reflexões ou envolvimento direto ou indireto que se pode obter a partir da mandioca em diferentes regiões do Brasil, estes trabalhos foram pesquisados para servirem de suporte para a escolha inicial da temática de pesquisa e alguns como referências bibliográficas. Além disso, tais pesquisas foram fundamentais para o (re) conhecimento do Território do Baixo Tocantins, bem como das comunidades quilombolas ali existentes e serviram para a construção do primeiro capítulo sobre

os entraves e desafios dos territórios quilombolas nas regiões do Brasil, sobretudo, do Pará e Rio Grande de Sul.

3.5.2 A fase do trabalho de campo *in loco* e virtual

A segunda etapa metodológica comporta as subfases do campo empírico modificadas em decorrência da pandemia de Covid-19. O trabalho de campo divide-se, portanto, em quatro subfases: campo inicial ou pré-campo (antes da pandemia); campo virtual emergencial (período de isolamento social na pandemia), aprofundamento do campo *in loco* (liberação com medidas preventivas de distanciamento social) e campo virtual (resgates e trocas com os quilombolas na sistematização).

A fase do campo inicial foi realizada do período de 30 de agosto de 2019 a 17 de janeiro de 2020 em paralelo com as atividades de extensão do grupo DRIS na comunidade de estudo. As conversas informais e as entrevistas não-diretivas seguiram um roteiro de perguntas abertas sobre a agricultura da comunidade (apêndice) realizados com 18 quilombolas escolhidos por meio da técnica bola de neve. Conforme Vinuto (2014), essa técnica é útil para ambientes comunitários ainda desconhecidos pelo pesquisador quanto ao espaço e ao número de perfis desejados, mas que a partir de prévias informações sabe-se aproximadamente o funcionamento das relações sociais. Embora a técnica apresente possíveis limitações, como informações repetidas ou semelhantes devido a cadeia ser de ordem pessoal do indivíduo da comunidade, ela fornece informações rápidas, mas essenciais para o entendimento do que se espera pesquisar. Além disso, pode ampliar as redes pessoais de informação para outras redes de “sementes” de suma importância, dando pluralidade às falas e práticas. Ainda nesse período e com o intuito de compreender e registrar a vida social dos atores, entidades e coisas⁷ foi utilizado ferramentas de coletas de dados como a pesquisa bibliográfica, observação da paisagem e observação participante (Favret Saada, 1990; Minayo, 2001), diário de campo e fotografia (Bateson; Mead, 1942) que serviram como o fio condutor do processo de análise territorial a partir da mandioca e do saber-fazer farinha de mandioca permitindo descreverem minúcias, dando suporte para as análises interpretativas da dinâmica da comunidade.

⁷ Segundo Ingold (2012, p.30), as coisas podem ser aquelas que normalmente crescem e se formam com pouca ou nenhuma intervenção humana como árvores, pedras, nuvens e estruturas ostensivamente artificiais como um prédio. Em paralelo, Arce e Charão (2021, p. 41) as entidades podem ser fenômenos que emergem independentes dos atores sociais como plantas, animais, rochas, minerais, energia, luz solar, nuvem e expressões sobrenaturais. Quanto as coisas podem ser mercadorias, objetos e artefatos.

Vale ressaltar ainda que as pesquisas de campo tiveram a afetividade como parte metodológica procurando fazer da escuta uma aliada de ligação entre a pesquisadora e os quilombolas. O afeto, portanto, foi um suporte de consolo e aproximação usado por mim, autora da pesquisa, diante de algumas escutas um tanto difíceis de serem ouvidas sobre as histórias de vida contadas e expressadas por eles com dores, raiva, solidão, tristeza e alegria.

A prática de descrição etnográfica teve como base o antropólogo Tim Ingold que ao refletir o campo da etnografia afirma que não é exclusivo da Antropologia e que apresenta um objetivo bem claro que é segundo o autor (2011, p. 1), “descrever a vida de outras pessoas além de nós mesmos, com precisão e sensibilidade aprimoradas por observação detalhada e experiência direta prolongada”. Isso corrobora com a afirmação de Godoy (1995, p. 28-29) sobre a pesquisa etnográfica do qual afirma que

A pesquisa etnográfica abrange a descrição dos eventos que ocorrem na vida de um grupo (com especial atenção para as estruturas sociais e o comportamento dos indivíduos enquanto membros do grupo) e a interpretação do significado desses eventos para a cultura do grupo. [...] o pesquisador procura descrever o grupo social da forma mais ampla possível (sua história, religião, política, economia e ambiente), pois parte do princípio de que descrição e compreensão do significado de um evento social só são possíveis em função da compreensão das inter-relações que emergem de um dado contexto.

A pesquisa de campo etnográfico consiste em estudarmos o “Outro” em uma relação de reciprocidade entre a pesquisadora e os sujeitos locais. Nessa interação a observação direta promove conhecer o outro a partir do olhar sobre a dinamicidade e fluxos dos acontecimentos e aprofundada pela observação participante em participar dessas tramas com profissionalismo sensível.

A experiência de participar da vida quilombola transcende o “objeto de estudo” a partir de um intenso envolvimento intersubjetivo com esses sujeitos produtores de conhecimento. O tecido social seguido por uma etnografia e observação participante em campo foi um processo complexo e delicado por não ser “de lá”, ser uma estrangeira sensível e observadora e que presenciava não somente a prática do saber-fazer farinha de mandioca, como em pouco casos ser mediadora nos momentos de constrangimentos políticos internos devido às múltiplas subjetividades. Todo esse emaranhado de pessoas e coisas estavam acima de meu controle, porém a etnografia permitiu um caminho de interpretação do território com múltiplas subjetividades e conhecimentos.

Estar em campo, de querer compreender o lugar do outro, exige tempo para se aprofundar, Velho (1971) diz que existem aspectos de uma cultura e de uma sociedade que não

são explícitos ou superficiais requerendo uma observação e empatia constante para se construir um sistema de interações cultural e historicamente definido. Nesta perspectiva, Antônio Bispo dos Santos, poeta e pensador quilombola, traz a noção de confluência, lembrando que "nem tudo o que se ajunta se mistura" (Santos, 2015, p. 89). Como confluência, este autor, pensador, poeta, busca evocar a convivência entre elementos da natureza, na perspectiva quilombola, ao mesmo tempo, traz um alerta para a complexidade dos encontros e traduções interculturais. É a partir desse diálogo, atento que ao seguir o fluxo cotidiano permitiria notar a existência da presença ancestral das vozes e das práticas negras em um mundo de reciprocidade, fazendo com que o saber e o fazer local são potências de insurgência capazes de combater as desigualdades e privilégios raciais.

Além disso, a escuta atenta das entrevistas permitiu fazer as anotações no caderno de campo juntamente com o auxílio do gravador para reconhecimento dos conhecimentos e diversidade socioambiental da comunidade quilombola de Porto Alegre. Nessa inserção no contexto social, foi utilizado a fotografia que serviu de base para a composição dos dados de campo, bem como ferramenta de resgate de memória em campo tanto para mim quanto para alguns quilombolas mais novos da comunidade no momento das entrevistas, visto que a pesquisa em campo permitiu reflexões dos mais jovens a respeito da própria historicidade, sobretudo, quando questionados sobre as práticas sociais e agrícolas.

Fotografar na comunidade no começo da vivência em campo foi um processo incômodo e revelador, primeiro porque eu nunca tinha feito um curso de fotografia em uma universidade ou outra instituição de ensino que me proporcionasse conhecimentos técnicos sobre fotografia. Além de que nos primeiros registros sentia-me uma estranha e invasiva, pois eu não sabia quem estava mais incomodado se eu ou as pessoas da comunidade. Digo, porque, eu era uma completa desconhecida que andava pela comunidade com a máquina fotográfica na mochila e pensando que poderia ser alvo de pré-julgamentos.

Mas também foi sendo revelador, pois com o passar do tempo na comunidade, eu fui aceitando minha condição de pesquisadora e fotógrafa amadora de campo, já que eu fotografava com a alma e olhar intuitivo, assim como os quilombolas que me reconheciam como tal e me "cobravam" registros pessoais em áreas de trabalho. Ou seja, com o passar do convívio, algumas pessoas me indagavam o porquê eu registrava somente alguns e não todos, como se eu selecionasse os "melhores" ou mais "interessantes" naquele momento, o qual me levou a explicar, por vezes, o meu objeto de pesquisa e, por isso, a seletividade em alguns momentos.

A fase do campo virtual emergencial se deu ainda no mês de fevereiro de 2020 até agosto de 2021 em que os estados brasileiros, bem como países do mundo foram obrigados a

fazer uma parada abrupta em suas vidas, sobretudo, na questão de contato e interação social. Sendo assim, a pesquisa de campo *in loco* não foi possível de ser realizada forçando a mim e minhas orientadoras a pensarmos em estratégias de pesquisa para a continuidade da pesquisa e permanência do vínculo junto aos quilombolas. Todavia, embora tenha sido uma alternativa viável e justa, a amplitude de entrevistados se restringiu a poucos quilombolas, visto que na época, a cobertura de internet na comunidade era insuficiente ou mesmo inexistente para a maioria das famílias; diferente de 2023 em que mais empresas já oferecem serviços à comunidade ampliando a comunicação a distância.

Uma das formas pelas quais se construiu a fluidez para se chegar até os quilombolas sem internet foi a solidariedade de outros quilombolas com acesso regular à internet, como Nilda Moraes. Cleonira Moraes, Leno Pompeu e Auxiliadora Pompeu, voluntariamente realizaram conversas com outros quilombolas da comunidade para tentar alcançar respostas de minhas indagações, contribuindo para a amplitude dos dados coletados.

Esse período de isolamento social foi desafiador não somente para o processo da pesquisa como, sobretudo, para os quilombolas que criaram suas estratégias de organização e sobrevivência para seguirem com suas atividades produtivas mesmo em situação de *hipervulnerabilidade* em decorrência da deterioração sistemática da ação do estado frente a proliferação do Covid-19, principalmente, em áreas distantes da cidade, como os territórios quilombolas.

Nesse período da pesquisa, a comunidade fez *linhas de frente*⁸ no combate ao Covid-19 compostas predominantemente por jovens universitários e não-universitários quilombolas que tomaram a responsabilidade de auxiliar os quilombos no repasse de informações e recomendações dos órgãos oficiais de Saúde, além de manterem uma forte mediação entre as universidades, em especial a Universidade Federal do Pará (UFPA) e as famílias quilombolas quanto a entrega às famílias de kits de materiais de higiene, alimentos, cartazes e cartilhas informativas sobre as medidas de prevenção em relação ao coronavírus.

A quilombola Cleonira Moraes da comunidade de Porto Alegre e estudante de agronomia da UFPA campus Cametá e que também é membro do grupo de pesquisa Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica (DRIS) vinculado a UFPA relata em conversa

⁸Termo utilizado pela quilombola Cleonira Moraes da comunidade quilombola Porto Alegre, Cametá, PA para designar as pessoas que se submeteram à exposição ao Covid-19 saindo do isolamento social para a proteção dos demais quilombolas.

autorizada⁹ sobre esse posicionamento juvenil como uma primeira estratégia de redes de cuidado, conforme afirma:

[...] nossos jovens quilombolas (universitários que moram no centro do município de Cametá) decidiram ir para seus quilombos, mas antes nossa preocupação em pesquisar bastante, se informar para auxiliar de alguma forma as comunidades dentro de seus quilombos, seja com informações e ações. E foi isso que aconteceu, seguindo sempre as recomendações dos órgãos de saúde e junto com alguns órgãos ligados às comunidades quilombolas do estado do Pará (a Malungu) seguindo exemplos de outras comunidades, foram em busca de estratégias de proteção e combate à disseminação da covid 19 nas comunidades quilombolas.

Percebe-se o engajamento da juventude estudantil quilombola na elaboração e execução de estratégias de proteção e prevenção para uma não proliferação do vírus. Esse cuidado inicial evidencia a intrínseca relação entre as gerações quilombolas na manutenção e preservação do modo de vida tradicional. O entendimento quilombola quanto a importância da vida, contrasta com o posicionamento precário no suporte estatal, de abandono e exclusão de políticas de defesa do território a essas regiões que, antes mesmo da pandemia, se encontravam como áreas subalternas invisíveis. As articulações dos jovens em formato de equipes mostram as percepções e o agir estratégico de garantia da vida característico dessas populações que historicamente são postas em situações críticas. Vale salientar, ainda, que a mediação da quilombola acima quanto ao repasse dos kits de materiais de higiene e folhetos informativos (cards) sobre o Covid-19 elaborados pelo grupo de pesquisa DRIS foi fundamental para o fortalecimento das ações comunidade-universidade.

De acordo com Borges *et al.* (2020) as comunidades quilombolas foram forçadas a criar alternativas para minimizar os impactos negativos do novo coronavírus nas famílias, tendo que contar com uma rede de confiança para a circulação de informações dentro das comunidades e entre comunidades vizinhas.

Os quilombolas estrategicamente se organizaram com órgãos governamentais e não governamentais na tentativa, como aponta Ferreira *et al.* (2020), de encontrar soluções frente às enormes demandas existentes nas comunidades, como o fornecimento de cestas básicas, melhorias no abastecimento de água, acesso seguro aos programas de transferência de renda como o Bolsa Família, ações emergenciais de acesso à saúde e distribuição de kits de higiene e informações sobre prevenção de doenças.

⁹As conversas que se afirmam foram realizadas por uma das autoras via aplicativo virtual e autorizada pela quilombola para a publicação.

A alternativa da comunidade foi criar o que afirma Teles *et al.* (2020) ser *redes de solidariedade* que promovem a coesão entre as famílias e expressa um pertencimento coletivo aos territórios de direito, visto que, segundo Mbembe (2016) há um posicionamento soberano do Estado quanto a decisão sobre a vida e morte da população, colocando em risco de genocídio as populações tradicionais, sobretudo, nesse caso, as quilombolas. Todavia, Ferreira *et al.* (2020) aponta que, embora se tenha a precariedade das ações públicas em defesa da saúde coletiva, os quilombolas, há séculos criam estratégias de sobrevivência transmitidas como conhecimento e filosofia de vida na tentativa de fortalecer o corpo e a relação com a terra por meio da espiritualidade, força e sabedoria ancestral.

Vale ressaltar que ainda nessa etapa do campo virtual emergencial foi possível realizar solicitações de entrevistas via e-mail e aplicativo de mensagem/ligação instantânea para profissionais do Instituto de Terras do Pará (ITERPA) e do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) a fim de coletar dados referentes ao processo da regularização fundiária e titulação em áreas quilombolas.

A fase de aprofundamento do campo *in loco* se deu no período de 15 a 24 de setembro de 2021 e 24 a 29 de janeiro de 2022 na comunidade de Porto Alegre, do qual entrevistei 15 homens e 19 mulheres, relacionadas a 34 famílias do quilombo. Nesse período foi desenvolvido um mapeamento coparticipativo com o objetivo de trazer as narrativas territoriais da comunidade quilombola de Porto Alegre, tendo presença de crianças, jovens e adultos, do qual deixaram impressos suas permanências, resistências e particularidades constituídas em um contexto histórico de segregação sobretudo entre cidade-campo. Esse mapeamento identificou a espacialização das casas de fornos, dos quintais produtivos, bem como ver a relação de parentesco e vizinhança com o trabalho nas roças de mandioca de acordo com a disposição das residências.

Minha participação na preparação das roças, na prática dos *convidados*, foi através dos convites. Eu era convidada a participar, então, logo, eu deveria trabalhar junto deles. Eu ia cedo para a casa do dono da terra e esperava alguns outros *convidados* chegarem para juntos partimos para a área de plantio. Dada a hora, por volta das 6h à 7h da manhã íamos de motocicleta. Eu com a máquina fotográfica e o celular na mochila para registrar as atividades.

Chegando no local, as mulheres, as crianças e eu pegávamos uma cesta ou balde e enchíamos de maniva. Os homens com as enxadas faziam as covas e nós vínhamos ao lado semeando e cobrindo com a terra. Enquanto isso, os mais velhos sobretudo Dona Francisca e Sr. Mateus cantavam trechos das antigas modinhas “somos dois irmãos unidos, só Deus e a morte podem separar”. Além disso, também contavam histórias do qual deixava o trabalho mais

leve e divertido. Depois de um certo tempo semeando, eu pegava a máquina fotográfica e registrava cada movimento dos quilombolas e seus artefatos de trabalho. Mas antes disso, solicitava a permissão para fotografar. Quando fazia isso, alguns quilombolas que moravam na comunidade Boa Esperança, vizinha de Porto Alegre, brincavam comigo rindo e dizendo “Eu vou aparecer no jornal?”, “Me deixa bonito nas fotos!”. E eu fazia questão de mostrá-las logo em seguida para ver se tinha atendido as expectativas deles, sendo positivo o resultado visto que nenhuma foto foi solicitada para apagar ou excluir. A prática dos *convidados* me permitiu adentrar na vida quilombola e ser mais aceita como membro externo. Esse sentimento de acolhimento também foi sentido nas casas de forno ao fazer a farinha.

Tanto pela manhã como a tarde é feito a farinha nas casas de forno. A observação participante me mostrou na prática como os corpos dos quilombolas são fortes no trabalho tanto os homens quanto as mulheres. Primeiro, eles me mostraram as ferramentas de descasque para eu escolher, sendo que na grande maioria eles me aconselhavam a pegar o mesmo que as crianças usavam, já que eu não tinha a prática contínua, e a tomar cuidado para não ferir minhas mãos. Em seguida, eles apontavam a peneira e o tipiti para que se eu quisesse ajudar eu poderia escolher. A peneira foi fácil, o difícil é utilizar o tipiti que cheio de massa de mandioca torna-se muito pesado a ponto de machucar a coluna caso exerça uma força ou movimento errado. Minhas costas doeram ao tirar o tucupi do tipiti e por isso decidi parar e ficar só com as demais atividades. Esse cansaço também foi mencionado pelos quilombolas, que embora já acostumados com os movimentos e peso da massa no artefato, apontaram ser penoso as vezes. Depois disso, fiquei alguns minutos no forno torrando a farinha, o que me deixou com os braços e as costas muito cansadas e doloridas. Porém não fiquei torrando o tempo suficiente até finalizar para não comprometer a fornada deles. Embora eles viam que era penoso para mim, ainda sim me convidavam para fazer farinha com eles. O que me gerava satisfação por estar ali não somente como pesquisadora, mas também como amiga.

A observação participante também foi fundamental no momento da comercialização que foi acompanhada enquanto eu estava na cidade de Cametá. Por volta das 5h30 me direcionei ao ponto de chegada dos ônibus para acompanhar o descarregamento das sacas de farinha de 30kg em peso líquido¹⁰, bem como vivenciar a negociação entre os quilombolas e os atravessadores e demais consumidores.

Pude observar que os donos dos ônibus são os que descarregam as sacas que são postas em cima de papelões na espera da negociação que é feita na hora com pagamento em dinheiro,

¹⁰ Os quilombolas utilizam jarras em peso líquido para encher as sacas de farinha.

em espécie. Nesse momento, pude registrar a negociação e conversar informalmente com os atravessadores e quilombolas para ver suas perspectivas sobre o mercado da farinha na cidade.

No segundo semestre de 2021 realizei a Oficina de Audiovisual do NUPEPA - Especial para o NAVISUAL/UFRGS¹¹ que proporcionou conhecimentos técnicos sobre cinema e fotografia ajudando no aperfeiçoamento do olhar. A partir disso, investi na fotoetnografia que me possibilitou estruturar o que poderia ser registrado como a diversidade dos tipos de mandioca, homens e mulheres torrando as farinhas com uso de seus artefatos, a colheita, a paisagem local, práticas e convívio com o ecológico, as casas de forno e os tipos de comida que dá sentido de comunidade. Além disso, nesse período também foi possível acompanhar o processo da venda da farinha na cidade de Cameté do qual foram entrevistados produtores e compradores com temáticas sobre o mercado, logística e saber-fazer para justamente poder compreender os desafios, obstáculos e superações que a farinha adquire neste ano.

A fotoetnografia *in loco* veio como proposta de visibilidade a questão quilombola com a realização de vídeos e fotos seguindo um roteiro. Nesse momento, foi possível construir uma organização e estrutura do que seria evidenciado.

O objetivo das fotos etnográficas segundo Achutti (1997, p. 112-113) é relatar visivelmente uma situação específica e sua relação com o mundo tangível. Conforme o autor, o etnógrafo deve estar em condições de concentrar toda sua atenção no desdobrar dos acontecimentos que vão se suceder para poder captar seus movimentos mais significativos e poder traduzi-los fotograficamente, fazendo uma descrição visual dos mesmos. No campo, não apenas cada foto deverá bastar-se a si mesma, isto é, ter uma significação própria quando for “lida” individualmente, como deverá também fazer parte de uma sequência de fotos representando em seu conjunto a narração antropológica da singularidade de uma cultura determinada.

No campo *in loco*, o amadurecimento sobre as primeiras impressões e entrevistas foi dando lugar ao conhecido e assim poder estruturar sistematicamente o meu olhar sobre determinados contextos sobre a mandioca e o saber-fazer farinha de mandioca, no que concerne pensar cada detalhe do que ou quem será registrado, assim como aparecer-me também em campo sobre o olhar quilombola fez com que eu aderisse como métodos de pesquisa a fotoetnografia.

Naquele período, não somente a fotografia era capaz de traduzir uma realidade, mas também tive necessidade de coletar sons da natureza, dos quilombolas por meios de áudios e

¹¹ Realizei a oficina não somente pelo convite da Prof^ª Dr^ª Rumi Kubo, mas também porque sempre me identifiquei com as artes em geral, nesse caso a fotografia.

vídeos. Antes das entrevistas, planejava em roteiros quem iria ser entrevistado e o que seria filmado em um determinado enquadramento visual e a escolha das fotografias em cores como forma de se tentar alcançar a complexidade da vida quilombola realçando os detalhes presentes, bem como possibilitar ao leitor ver o mundo quilombola em sua essencialidade territorial mais próximo ao olho humano. Assim como os momentos em que eu solicitaria a algum quilombola que me registrasse na observação participante, não somente para comprovação da minha presença na comunidade, mas também como era ser observada pela lente local. Foi nesse momento que compartilhei informações aos jovens e adultos sobre a máquina, enquadramentos de planos e ângulos para aprofundamento do olhar tanto pelo meu celular pessoal (um Motorola Moto G7 Plus) quanto pela máquina fotográfica Canon Eos1300D (figura 12). Esse planejamento prévio permitiu perceber o meu amadurecimento quanto fotógrafa amadora e meu engajamento na comunidade com minha pesquisa. Todavia, vale ressaltar também que depois de muito convívio alguns quilombolas chegaram a me considerar “parte da família” e por isso me “cobravam” trabalhar como eles, dizendo para eu trocar a máquina fotográfica pela enxada e balde, sobretudo, na prática dos convidados de plantio (capítulo 6) o que me levou nos anos de 2021 e 2022 aperfeiçoar também a observação participante.

Figura 12 - Olhares quilombolas de Porto Alegre, PA (2021,2022)



Fonte: pesquisa de campo.

Registro fotográfico: quilombolas de Porto Alegre via *a,b,c*_Meu celular e *d,f*_Canon Eos1300D.

Como diz Achutti (1997, p. 111), uma fotografia é a materialização de um olhar, é o discurso de um olhar. Pois bem, eu queria registrar a vida quilombola não somente para minha tese, mas também como uma lembrança a ser recordada com afeto.

As imagens fotográficas têm o intuito de visibilizar os aspectos socioculturais da comunidade de Porto Alegre para melhor compreender sobre os dizer e sentires quilombolas. As imagens em vídeos e fotografias foram também capturadas com a finalidade de coletar e armazenar o maior número de informações possíveis. Segundo Coutinho (2005), o uso das imagens pode ser útil para três finalidades, sendo elas: documentação, narração e exercício. As fotografias com uma perspectiva de documentação têm a função de registrar realidades e expressões que caracterizam os sujeitos da pesquisa, já a narração transmite as narrativas do momento registrado contado pelos sujeitos e o exercício do olhar e ver traz as reflexões que podem ser obtidas acerca das realidades vividas.

As fotografias fizeram parte do levantamento etnográfico da comunidade como a organização e disposição das residências, escola, hospital, barracão, igarapés, bem como as práticas do saber-fazer farinha de mandioca nas casas de forno juntamente com o registro dos quilombolas entrevistados e suas relações com o território e com os espaços coletivos. Já as entrevistas semi-estruturadas foram fundamentadas com base em Duarte (2004), que versa sobre uma perspectiva de entrevista profunda em pesquisas qualitativas.

O período de campo virtual foi concomitante ao campo *in loco* até o ano de 2023 do qual no pós-campo, me comunicava virtualmente para esclarecimento de dúvidas, bem como para manter a interação e vínculo. Esse novo virtual foi necessário para a permanência da comunicação em meio a sistematização dos dados coletados anteriormente, porém não somente para novos dados ou resgate narrativo sobre alguma determinada prática quilombola, mas também como um acompanhamento da vida quilombola e da minha como pesquisadora, ou seja, a manutenção do vínculo entre nós. Foi nesse momento que soube dos casos de debilidade da saúde de alguns quilombolas idosos, bem como conquistas acadêmico-profissionais de jovens adultos.

3.5.3 A sistematização e análise das informações recolhidas

A terceira etapa metodológica se deu na organização e sistematização dos dados coletados *in loco* e virtualmente. As fotografias e vídeos foram separados por ano de campo para posteriormente, fazer uma leitura e análise de imagens. Segundo Achutti (2003), é

fundamental ter sido feito um planejamento na coleta das imagens pelo pesquisador-fotógrafo pensando na montagem fotográfica e sabendo que utilizar a fotografia deve ser fruto de um longo processo de construção de uma descrição visual até formar um todo.

O que o autor acima pretende afirmar é que a coleta de imagens em campo deve seguir um método que permita valorizá-las em suas especificidades a fim de criar uma narração fotoetnográfica que seja apreciada lentamente, que possibilite tocar pela emoção e possibilite um conhecimento sobre o contexto em estudo. Além disso, o autor ressalta que uma narrativa visual deve apresentar em sua formação uma série de fotos que estejam relacionadas entre si e que componham uma sequência de informações visuais que podem ou não vir a ter um texto intercalado.

Neste trabalho, optou-se por trazer tanto a linguagem escrita como a visual para trazer informações de diferentes ordens e que exigem interpretações distintas. Embora possa se ter nessa pesquisa o uso das duas linguagens, é possível compreender separadamente o que cada imagem e texto relata. Não havendo uma sobreposição, mas complementaridade de cada informação seja escrita ou verbal.

Também foi utilizado na organização, estruturação e nos processos inferenciais de entrevistas e questionários abertos o Iramuteq que é um software gratuito de análise estatística textual. As transcrições das gravações autorizadas foram realizadas no programa Word e Blocos de notas para servirem como *corpus* textual no Iramuteq do qual foram realizadas as análises das narrativas da territorialidade, bem como identificar os fluxos entre a mandioca e os quilombolas.

Nesse trabalho, a escolha do Iramuteq teve como ênfase a Análise das Especificidades e a Análise Fatorial por Correspondência (AFC), do qual auxiliam na comparação de narrativas sobre um determinado tema e representam graficamente as relações e oposições que estruturam o conteúdo analisado (Ratinaud, 2014; Pélissier, 2017).

4 A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE

Esse capítulo tem por objetivo apresentar a questão da territorialidade da comunidade de Porto Alegre sob o prisma de uma configuração territorial e formas de ocupação do território construídos com a perspectiva quilombola local e suas interações de amizade, parentesco com outras comunidades em convivência e com seres não-humanos.

A comunidade de Porto Alegre não apresenta uma data oficial de fundação nos registros institucionais públicos, porém, em entrevistas com os quilombolas mais velhos, foi compartilhado trechos de histórias dos primeiros moradores que formaram o território. Esse conhecimento acerca das origens não foi observado entre os quilombolas mais novos em conversas de campo. Todavia, os membros da Associação dos Remanescentes de Quilombo de Porto Alegre (ARQUIPA) reconhecem a historicidade de seus descendentes como pessoas escravizadas e de direito do território.

Uma das narrativas advém de uma perspectiva quilombola local de Dona Elízia, reconhecida na comunidade como Dona Guita, de 102 anos, que conta a história da chegada de seus parentes como um dos primeiros habitantes da antiga vila de Porto Alegre:

Meu pai, princípio dela, a vila... Ele morava abaixo de Currealinho [fora do município de Cametá] com a mulher e a avó dele. Aí quando a mulher dele morreu ele inventou de vir para o outro lado de Santa Maria no barco a vela na maré muito braba. E um vento foi, foi, foi do meio do rio já lá na Baía... A salvação dele foi que o barco dobrou e o barco boiava e se sustentava no leme do barco e a maré foi só jogando ele na praia e o pessoal deu assistência. Ele já tava pra morrer [...] depois ele falou [para o avô] “você não quer ir embora daqui? A minha mulher já morreu. Bora procurar lugar no centro. Aí fizeram duas torras e eles dormiram debaixo da ponte. Chegando aqui [em Porto Alegre] dormiram [imitação de ruídos de animais]. Era uma onça roncando, um porco grande naquela época. Então eles adormeceram para olhar para este pequeno pedaço de terra. Mas eles viram que não poderiam construir a casa. Eles abriram o riacho. Seis horas da tarde quase chegaram... chegaram no local onde temos o retiro que fica responsável pelo compadre Zeca lá, dormiram e saíram para assistir. Eles viram um campo logo acima, do lado tem uma seringueira, um córrego, lindo, aqui dá pra fazer uma casa. Derrubou, derrubou, tomou uma posição. A partir desta posição, eles terminam aí. Não havia ninguém, estava escuro. Quando amanheceu, eles partiram para o outro lado. Ao lado, há um lugar que pertenceu a ele. Agora vem das pessoas que vivem lá. Os tios fizeram a casa. Eles viveram. Eles só vieram aqui para caçar. Era um local de caça, mataram a caça e foram embora. E inventaram uma roça daqui até lá. [Dona Guita, quilombola de Porto Alegre, 102 anos].

Nessa fala, a quilombola conta o trajeto de seu pai e avô à comunidade de Porto Alegre do qual precisaram passar por difíceis lugares em busca de melhor qualidade de vida. Todavia, não se sabe exatamente a localização de moradia antes da partida. Mas o que leva a apontar dessa narrativa que seus antepassados abriram caminho para a chegada de novas famílias gerando, posteriormente, o crescimento demográfico e a formação socioespacial da

comunidade criando um território de "apenas um pequeno quilombo com seis famílias muito negras"¹.

A fala de Dona Guita enfatizando a aparência “muito negras” se dá pelo contraste de épocas. Hoje na comunidade a maioria dos habitantes apresentam cor de pele parda, e portanto, mais clara, na percepção manifestas pelas falas.

Corroborando com a narrativa de Dona Guita sobre os primeiros habitantes que tiveram que enfrentar inúmeros obstáculos e desafios para se manter vivo no período escravista, o vice-presidente da Associação dos Remanescentes de Quilombo de Porto Alegre (ARQUIPA) relata sobre o início da comunidade que:

Ah, isso é do final do século 18 ao século 19 durante a época da escravidão. As pessoas fugiam da escravidão e procuravam um lugar de difícil acesso para morar, sabe? Então aqui, os primeiros a chegar eles pegaram. Porto Alegre não foi fundada, foi organizada, o quilombo. [...] Essas pessoas que vieram aqui, vieram na base do caminho para poder chegar até aqui. Foi seguindo o caminho do Rio Anuerá que aqui chegaram e se encontraram. Então para fugir da escravidão as pessoas pegaram os lugares mais remotos, de difícil acesso, mas se você prestar atenção, a maioria dos quilombos ainda fica na beira de um córrego até ficar muito tempo assim sem comer nada, mas sem beber aí fica complicado, os quilombos não tinham muitos animais. Então, os quilombos viram sua forma de organização, cultura, tudo era compartilhado. (Jocelino, 55 anos, quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará).

Em outra versão da história da comunidade, o Senhor J. S², 96 anos, relatou que seu pai, Higino Soares e Dona Eugênia Nascimento deram o nome de Seringal a um lugar de roçado feito ainda no século XVIII por uma pessoa desconhecida e que teria sido abrigo de muitos escravizados. Esse lugar, aproximadamente três quilômetros da atual Porto Alegre, era considerado um local de fartura com presença abundante de peixes e caças. Corroborando com J.S., o quilombola aqui denominado por Lopes, relatou que os primeiros habitantes como Justino, Belarmino, Herculano, Chila, Belmira, Hilária, Figa, João e Bertino vieram provavelmente das senzalas e encontraram segurança no Seringal motivo que os levou a viver anos seguidos. Atualmente, esse lugar está abandonado, o qual possui apenas terrenos com espécies frutíferas, presença de vasos de barro e um cemitério abandonado.

Ainda segundo o Senhor J. S , os moradores de Seringal vieram para a atual Porto Alegre depois de uma varrida (abertura de caminhos de caça) do qual acharam o lugar “muito bonito”

¹Expressão utilizada pela comunidade quilombola.

² As histórias orais de J. S. e do Sr. Lopes foram compartilhadas, via aplicativo multiplataforma de mensagens instantâneas e chamadas de voz, pelo quilombola Leno Gonçalves Pompeu da comunidade quilombola de Porto Alegre em setembro de 2022 para compor essa pesquisa. Por motivos de saúde, o Sr. J.S. não pode concluir a entrevista realizada anos anteriores pela autora dessa pesquisa, bem como a do Sr. Lopes. Logo, a autora agradece a gentileza de Leno para a compreensão da história da comunidade e contribuição relevante no saber científico.

e servindo para suas novas moradas. Graças a essas estratégias de sobrevivência, os descendentes dos atuais moradores se esconderam em lugares com possibilidades de terras férteis para se alimentar e se abrigar, sendo estas, integrantes da construção identitária local. Essa escolha da localização mais adequada relacionava-se, sobretudo, com a possibilidade de desenvolver o comércio e os costumes das antigas gerações.

Em estudos historiográficos na região do Baixo Tocantins, os historiadores Flávio Gomes e Benedita Celeste Moraes Pinto entrevistaram algumas guardiãs da memória local na denominada antiga aldeia de Porto Alegre, hoje reconhecida como “comunidade”, sendo elas: Dona Odóxia, Dona Jacinta e Dona Elízia³. De acordo com Gomes (2006, p. 9) em entrevista com os quilombolas:

A aldeia era muito antiga e “nos primeiros tempos” os habitantes “eram todos negros de olhos vermelhos”. No início, havia apenas quatro famílias e “quase tudo estava conectado”. Dona Jacinta (86 anos) contou a história da origem de Porto Alegre para ser “filha de fugitivos da Cabanagem”.

Segundo Pinto (2010, p. 76) em entrevistas com os moradores mais antigos em Porto Alegre:

Os primeiros habitantes teriam surgido no final do século XVIII com a vinda de algumas pessoas, “que ainda conheceram a escravidão” que viviam nas localidades de Puxa Regue, nas proximidades da povoação (comunidade quilombola) de Laguinho e Campo Limpo. A maioria dos seus primeiros moradores procediam do Mola, antigo reduto de negros fugitivos. [...] Dona Alexandrina Soares diz [...] que Porto Alegre é mais velho que Juaba, porque ouvia os mais velhos, que vinham das ilhas, contarem que chegarem a ver pessoas roçando para fazer o Juaba, quando Porto Alegre já existia. Nas suas previsões esta povoação existe há mais de 150 anos, e teria sido formada pela “primeira leva da família Soares Gonçalves”.

Corroborando Pinto *et al.* (2020, p. 6) sobre a formação inicial da comunidade afirma que:

No distrito de Juaba, às margens do córrego Itapocu, formou-se o quilombo Mola na segunda metade do século XVII. É um dos pontos mais importantes da resistência negra na região do Tocantins, que deu origem a vários pequenos quilombos: Tomásia, Laguinho, Porto Alegre, Porto Grande, Itapocu, Bom Fim, Boa Esperança, Puxa Regue, Matias, Mocambo e João Igarapé.

É interessante que os relatos da ocupação do território revelam uma riqueza de versões e narrativas contadas de um período longínquo sobre a ocupação do território em que exemplifica um quilombo construído não somente por negros refugiados do período escravocrata, mas também através de relações de amizade entre os primeiros moradores como

³ Dona Elízia ou Dona Guita é a única pessoa viva dentre as guardiãs que participaram do estudo de Flávio Gomes e Benedita Pinto e que também contribuíram para esta pesquisa de doutorado.

mecanismos de resistência para a sobrevivência da população do qual valorizam e pertencem por direito.

4.1 TORNAR-SE QUILOMBOLA: PROCESSOS DE IDENTIFICAÇÃO E IDENTIDADE NO QUILOMBO DE PORTO ALEGRE

A titulação coletiva da comunidade de Porto Alegre foi um marco histórico para os quilombolas. Muitos moradores que nasceram na comunidade não se perguntavam sobre suas identidades em uma perspectiva normativa, mas sim se consideravam “filhos da terra”. O processo de autoconsciência da historicidade foi “redescoberto” assim que perceberam que suas ações cotidianas faziam parte de uma “herança simbólica” ancestral.

Isso é possível de ser verificado na fala do Sr. Mateus, que esse processo normativo foi construído após a titulação, quando questionado sobre a questão de se considerar um quilombola “Me considero por causa que a nossa área ficou já dentro, não? E aí a gente já morava aqui, né? Aí é uma segurança, uma segurança da nossa área. Aí nós participamos tudo que tem, não? [...] Sou associado. [...] Gosto [de morar em Porto Alegre]. Porque sou filho daqui. “

Os grupos étnicos, segundo Carneiro de Cunha (1986), podem carregar traços culturais diferentes sem perder suas identidades. Isso porque se adaptam ao seu meio ecológico e social, bem como em interação com outros grupos sociais. Ainda conforme a autora, os grupos étnicos podem ser compreendidos como formas de organização social dentro de um grupo que se identifica e são identificados dentro de uma mesma categoria e ordem. O que vê com os remanescentes de quilombo de Porto Alegre que se identificam de uma mesma ascendência.

Em uma outra conversa com os moradores mais antigos, a percepção da identidade está atrelada ao lugar de pertencimento e proximidade, como afirma Sr. José Soares, 98 anos “É porque eu moro aqui perto deles, né? E isso é. Com certeza considero eles também. Gosto [de morar em Porto Alegre]. Às vezes eu paro na cidade, eu tenho uma casa na cidade, mas eu moro mais é aqui.”

O relato do quilombola faz luz a identificação étnica quando atribui características de autoatribuição e atribuição dos outros. E a partir dessa atribuição com finalidade de interação tem-se os grupos étnicos que para Max Weber (2004) são formas de organizações resistentes e conquistadoras de espaço e direito constituídos em comunidades étnicas do qual fomentam ações facilitadoras diversas em busca de direitos, como também perpetuadora de costumes e experiências.

Nesse conjunto de ações e identificações sociais entre os quilombolas, é possível evidenciar um plano discursivo que surge com a autoconsciência do coletivo. O que remete Novaes (1993) para características da identidade que se evoca em um plano de “igualdade” dentro do sistema de representações internas.

Esse plano discursivo pode ser identificado nas falas do vice-presidente da ARQUIPA sobre o que é ser quilombola em Porto Alegre em um sentido mais político e histórico:

É então, os quilombos viram sua forma de organização, de cultura, tudo era compartilhado. [...] Desse momento, o quilombo foram os nossos antepassados que vieram para cá, que viveram a escravidão de perto, que fugiram da escravidão. Eles foram distribuídos. Uns foram para o Tocantins. O Pará é cheio de quilombo pra várias partes, uma parte fugiu pra uma parte outra e assim vai, entendeu? Se tem parente eu não conheço não, porque eu já venho da 5ª geração. Até cheguei ver meu avô, minha avó. [Jocelino, quilombola]

Percebe-se que o tornar-se “remanescente de quilombo” de Porto Alegre culminou mediante a associação do aparato constitucional de acesso à terra com as formas de viver e de se relacionar com a terra sobretudo nas relações de cooperação e compartilhamento entre parentes e amigos. Isso pode indicar uma identidade por diferenciação, uma identidade social que se diferencia de uma época anterior ou de uma outra sociedade (Certeau, 1982).

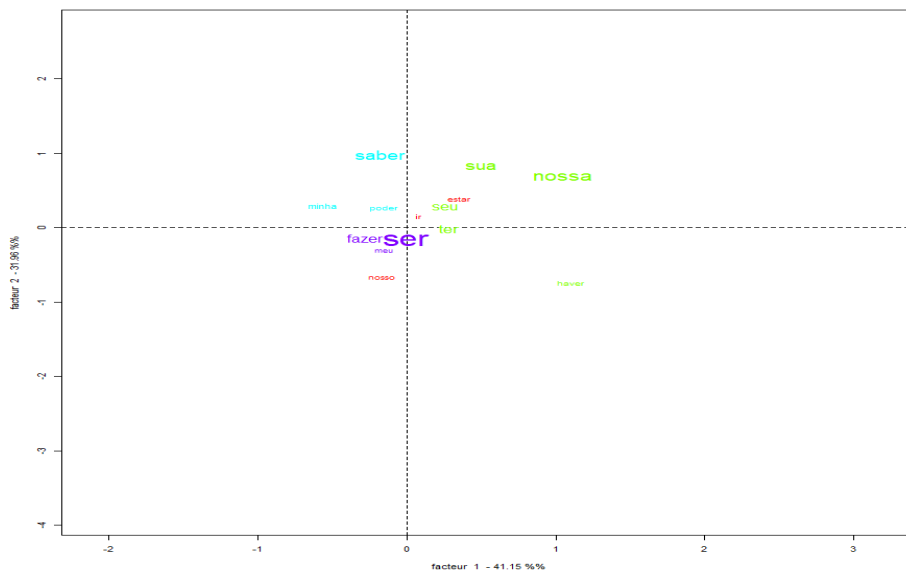
Embora possa haver ações da sociedade civil ou mesmo do Estado que corroem os direitos dos quilombolas, hoje se tem uma sociedade, não-escravista de forma literal, diferente do qual foi construída a primeira ocupação do território pelos seus descendentes. A nova sociedade quilombola fundamentada pela análise de Certeau (1982) sobre a identidade social, refere-se a uma capacidade de articulação em que uma inteligibilidade e reminiscência de passados diferentes sobreviveram não de documentos, mas sim de um “arquivo” histórico oral. Sendo assim, a história dos quilombolas atesta uma autonomia legítima construída em paralelo aos meios sociais e situações políticas das eras.

Ainda segundo Certeau (1982), a história se refere a um fazer-história que não é apenas seu, mas das sociedades que especifica uma produção científica. Sendo assim, os quilombolas de Porto Alegre fizeram suas histórias em contextos internos de compreensão da sua organização social do agir e externos nas condições políticas de cada geração. Essa mobilização para se manter na história criou um discurso representativo e identitário da comunidade, que não é o todo, mas sim o caminho para a totalidade das relações entre o *dizer* histórico e o *fazer* social.

Embora o “Tornar-se quilombola” pode sinuar uma mudança através de uma normativa constitucional, os dados de campo analisados por uma perspectiva estatística textual⁴ revelam que os quilombolas ao longo do tempo reverberaram um modo de vida próprio em que as relações de parentesco tanto dentro como fora do quilombo exercem forte influência nas suas características singulares. A teoria de Marshall sobre a mutualidade do ser é trazida para compreender que as relações dos quilombolas são alimentadas a partir de uma convivência e de experiências compartilhadas entre as gerações, bem como pelas relações de descendência e vínculo com a terra.

Com base nas falas dos quilombolas, foi possível verificar verbos que mais se destacaram em Porto Alegre, sendo eles: ser, saber e fazer (figura 13). Do verbo “ser” e da palavra “nosso” pode-se revelar as características e ligações que os quilombolas possuem e adquiriram ao longo de gerações, ou seja, o sentimento de pertencimento e compartilhamento é intrínseco no modo de vida quilombola. Com o verbo “saber” pode-se verificar os conhecimentos e permanências de práticas e técnicas adquiridas entre as gerações, bem como conhecer as especificidades do território de pertencimento. E o verbo “fazer” que evidencia construções múltiplas do “ser quilombola”, do fazer-história, do fazer-farinha de mandioca entre outras.

Figura 13 - Especificidade e Análise Fatorial por Correspondência (AFC) de suplementares dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021)

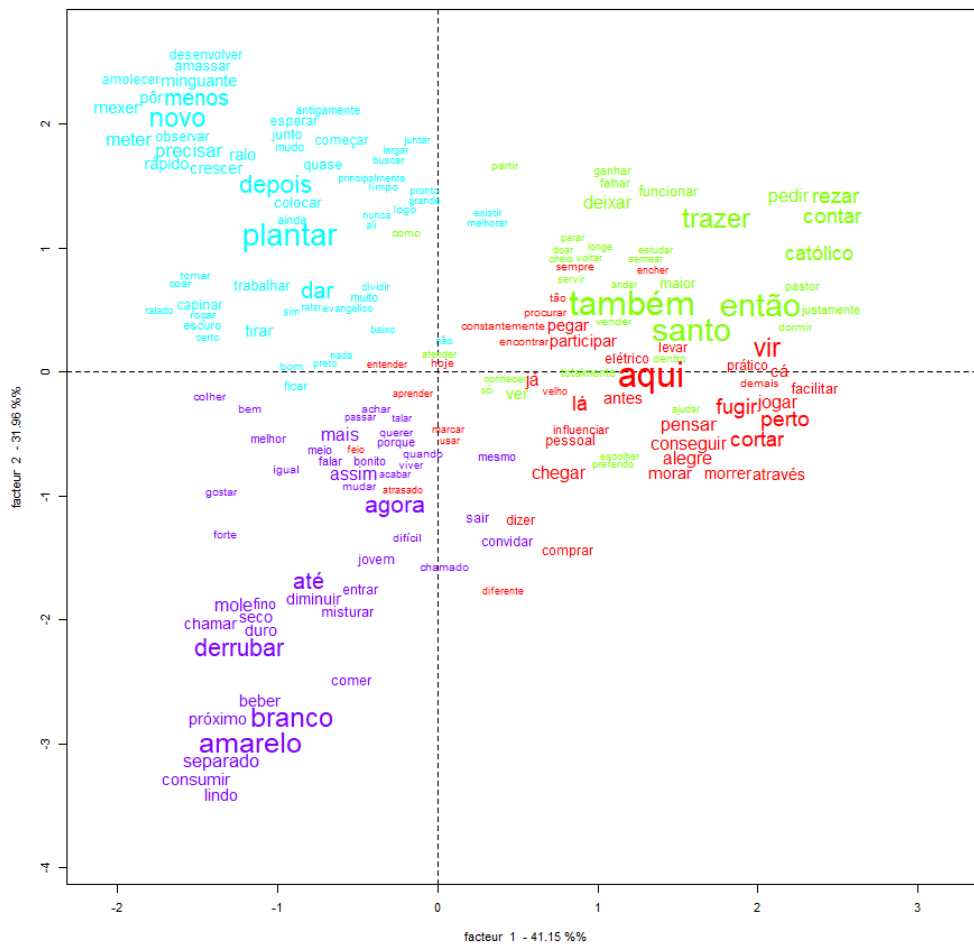


Fonte: dados de campo.

⁴ As análises de Especificidade e Análise Fatorial por Correspondência (AFC) de suplementares por vezes não apresenta significado, porém, nessa pesquisa, toma lugar relevante para compreender parte da existência quilombola.

Tentando aprofundar e interligar a possível subjetividade dos verbos com as palavras consideradas “ativas” nas análises estatísticas foi possível especificar o que poderiam ser os três verbos na figura 14.

Figura 14 - Especificidade e Análise Fatorial por Correspondência (AFC) de ativos dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará (2021)



Fonte: dados de campo.

Nas palavras em destaque e de acordo com as classes das análises tem-se algumas palavras como: o amarelo, branco, derrubar, plantar, novo, dar, santo e aqui. Essas palavras indicam o modo de vida dos quilombolas de Porto Alegre. O amarelo e branco referem-se à coloração das raízes de mandiocas utilizadas pelos quilombolas, já o derrubar, plantar, dar, novo, são os espaços de produção que caracterizam um modo de fazer-farinha compartilhado⁵. Já a palavra “santo” faz referência a religiosidade presente na comunidade. E a palavra “aqui”

⁵ Esse fazer-farinha compartilhado assemelha-se a “farinhada” de Nêgo Bispo, Santos (2015).

refere-se a proximidade entre os quilombolas, o lugar de moradia, de convivência, de mutualidade do ser quilombola.

4.2 AS ATIVIDADES ECONÔMICAS E O LUGAR DA MANDIOCA

A principal fonte de renda da comunidade relaciona-se a venda da farinha de mandioca. Porém, todas as residências da comunidade apresentam quintais produtivos com presença tanto de sistemas de cultivos⁶ (frutíferas, medicinais, olerícolas, comerciais como a pimenta do reino) e sistemas de criação (piscicultura, aves e suínos). Já a pesca nos igarapés não é uma realidade corriqueira, sobretudo com viés comercial visto que a quantidade de peixes não é suficiente para uma comercialização e sim para subsistência. Por conta disso, alguns quilombolas pescam fora da comunidade ou realizam a piscicultura, como relata o quilombola Ender quanto ao início do manejo da atividade:

Foi ideia do meu primo, só Tilápia. Dá muito trabalho [*piscicultura*]. E outra “marca” de peixe tem que ter bomba de oxigênio no tanque pro peixe respirar. Aí no caso da tilápia não. Ela vai se adaptando ao clima e a água. Ela não precisa todo esse processo. Mas tu só vais encher a água do tanque, encher lá, vai dando tempo lavando o tanque fica mais fácil cuidar do peixe. Os outros dependem de energia. Quando vai embora a energia se não tiver ligado o oxigênio eles começam logo a morrer.

Quando indagado sobre como obteve o conhecimento do manejo, o quilombola afirmou ter tido a destreza através de outro piscicultor de outra comunidade: “Não fiz curso [...], mas aprendemos com o Narciso que cria tilápia. Aí depois o Leno começou a criar também né? Aí fizemos lá em casa um tanque desse. [...] O Narciso é da comunidade Pau de Rosa [município de Oeiras do Pará]”.

A fala do quilombola (figura 15) evidencia dois pontos importantes na perspectiva de geração de renda:

- a) as teias de relações sociais entre comunidades;
- b) a busca por diversidade de renda. Essa teia social construída, nesse caso, a partir de relações de parentesco fortifica e garante a continuidade de um modo de viver e fazer no território conforme suas condições socioprodutivas, bem como (re) configuram o território doravante novos saberes e novas maneiras de fazer.

⁶ O Sistema de cultivo consiste na descrição dos cultivos, incluindo os itinerários técnicos especializados, realizados em uma determinada parcela produtiva em uma ordem de sucessão constante e conhecida (Sebillote, 1990). Já o sistema de criação consiste em um conjunto de elementos em interação dinâmica e organizada por uma pessoa (manejo) em uma determinada categoria animal (Landais, 1988).

Já a introdução da piscicultura no cotidiano das famílias torna explícito a busca por qualidade de vida apoiado na venda de excedentes.

Vale ressaltar ainda que alguns dos peixes também são destinados para o consumo interno da família, o que garante diversidade alimentar e de renda, bem como segurança alimentar.

Figura 15 - Piscicultura em um quintal produtivo de Porto Alegre, Cametá, PA (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Como fonte de renda, muitos quilombolas acabam complementando a renda oriunda das atividades agrícolas e de extrativismo com a venda da força de trabalho na roça ou na casa de forno de vizinhos e familiares. Alguns moradores prestam serviços de pedreiro, cabeleireiro etc. para obter uma renda e garantir a reprodução social. Ademais, muitas famílias estão inscritas em programas de transferência de renda como também profissões em serviço público como agentes de saúde, vigilante, enfermeiro etc. Essa diversidade de atividades socioeconômicas varia pelas condições de cada membro da família em um conjunto de composição familiar, bem como pela escolha e estratégias de cada integrante.

Na tabela 2, percebe-se que os quilombolas desenvolvem uma pluriatividade intersetorial e agrária⁷, em que se pode evidenciar a centralidade da farinha, sendo que 13% das famílias entrevistadas trabalham exclusivamente com a farinha. Isso pode ser um fator de risco econômico, visto que o preço da farinha não se apresenta tão expressivo e competitivo no mercado, motivo pelo qual muitos quilombolas relataram em conversas informais e em entrevistas que preferem seus filhos em outra profissão, sobretudo, que sustente economicamente a família. Todavia, por um viés sociocultural, a renda exclusiva da farinha torna-se uma forma de resistência cultural diante das inúmeras possibilidades de mercado formal e informal. Isso porque a farinha de mandioca pode ser considerada como “símbolo de quilombo”, pois pode ser encontrada em muitos quilombos do Brasil⁸, com exceção dos estados do Acre e Roraima que não apresentam quilombos.

Tabela 2 Tipos de rendas encontradas em 40 famílias participantes

Obtenção de renda das famílias	% de famílias
Farinha	13%
Farinha + ônibus + escola + seguro defeso	3%
Aposentadoria	10%
Farinha + Auxílio Brasil	13%
Farinha + Auxílio Saúde	3%
Farinha + Aposentadoria	18%
Farinha + diárias + aposentadoria	7%
Farinha + escola + Auxílio Brasil	5%
Farinha + mercearia + aposentadoria	5%
Farinha + aposentadoria + Auxílio Brasil	3%
Farinha + diárias + aposentadoria + Auxílio Brasil	3%
Farinha + açaí + pensão + Auxílio Brasil	3%
Farinha + diárias + Auxílio Brasil	5%
Farinha + mercearia + Auxílio Brasil	3%
Farinha + seguro defeso	3%
Farinha + Auxílio Brasil + seguro defeso	3%
Farinha + pensão	3%
Farinha + ônibus + pimenta + escola + açaí	3%

Fonte: dados de pesquisa.

Embora a renda com farinha seja exclusiva para 13% dos quilombolas, outros 18% complementam com a aposentadoria, 13% com o Auxílio Brasil, 10% obtém renda exclusivamente com a aposentadoria já que não trabalham mais na roça, 5% complementam com salário de professora nas escolas, 5% complementam com vendas de produtos perecíveis

⁷ De acordo com Schneider (2009), a pluriatividade se designa aos mais trabalhos remunerados desenvolvidos pelos trabalhadores rurais, sendo possível encontrar a pluriatividade intersetorial que se refere ao trabalho remunerado agrário paralelo a outros setores da economia, e o agrário que se refere a somente atividades no meio rural, porém que podem ser agrícolas e não agrícolas.

⁸ Trabalhos como de Acevedo e Castro (1998) no Pará, Vizzoli *et al.* (2012) no Tocantins, Silva (2016) no Maranhão, dentre outros.

e imperecíveis nas chamadas mercearias nas comunidades, 7% complementam com diárias no fazer-fazer farinha de mandioca, 3% dos quilombolas obtém renda também com a venda da polpa de açaí advindos dos quintais agrofloretais paralelos ao recebimento de pensão, outros 3% adquirem o seguro defeso anualmente e outros 3% complementam com as passagens diárias obtidas nas linhas de ônibus da comunidade concomitante serviços prestados na produção de pimenta-do-reino.

Em três circunstâncias há a demanda por prestação de serviços na forma de “diárias”:

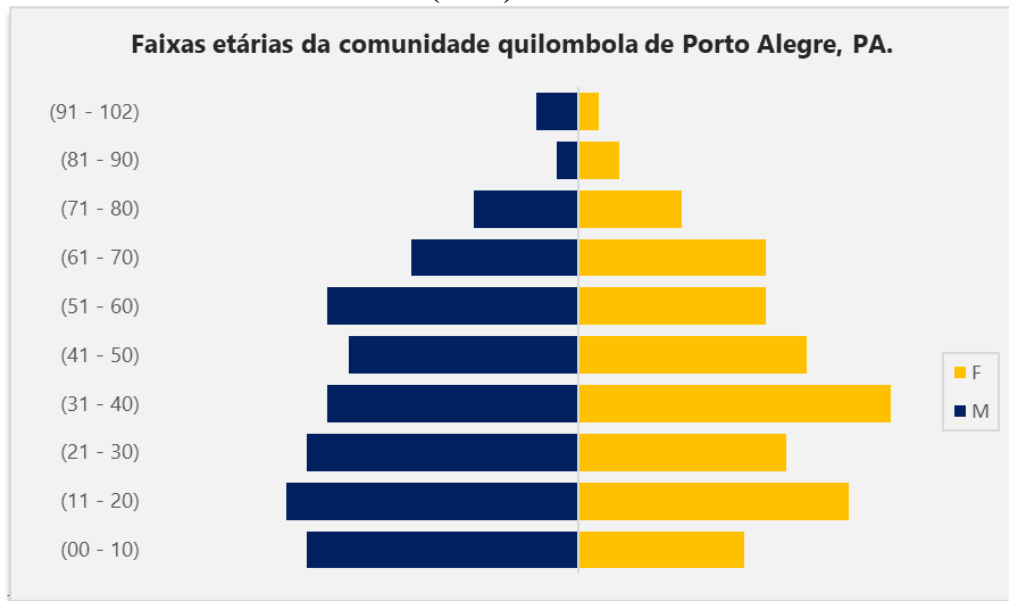
- a) casal de idosos que não possuem filhos;
- b) casal de idosos que possuem filhos morando fora da comunidade;
- c) famílias que fazem grandes “fornadas” de farinha para vender. Sendo assim, os complementos de renda apresentam-se variados.

Percebe-se, com isso, que as famílias quilombolas criam estratégias financeiras para manterem um padrão de qualidade de vida, visto que só a farinha, por vezes, não atinge um patamar econômico favorável no mercado justamente pela desvalorização por parte do consumidor, como relataram os entrevistados. Além disso, a concorrência na oferta de farinha na cidade de Cameté aumentou, fazendo com que o preço permanecesse abaixo do esperado, como afirma o Sr. Mateus:

[...] antes vinha um comprador de Limoeiro vinham de barco comprar quantidade de farinha em Cameté. Aí esvaziava lá na feira e aí tinham por que tinham dinheiro pra comprar e agora não, fica lotado lá e não vem nenhum comprador comprar mais. [...] É carro todo o dia [*ônibus das comunidades*]. Todo dia de manhã ele tá na cidade e não é só um. Aí é muita farinha. Tem dia que nem vende a farinha. [quilombola, Porto Alegre, 2019].

As famílias entrevistadas que possuem a farinha como principal atividade são aquelas que apresentam renda menor ou igual a um salário-mínimo. Porém, ainda assim a expectativa de vida no quilombo apresenta-se significativo conforme o alargamento do topo da pirâmide etária (figura 16) apontando dois principais indícios, a longevidade dos quilombolas referente a qualidade de vida e o envelhecimento da população com a saída dos jovens da comunidade.

Figura 16 - Pirâmide etária de 40 famílias quilombolas de Porto Alegre, Cametá, PA (2021)



Essa amostragem das faixas etárias dos quilombolas em que se identifica longevidade, pode estar associada a alimentação, as constantes atividades físicas como os esportes coletivos, mas também, a recente valorização da saúde com a construção em 2014 da Unidade Básica de Saúde (UBS) de Porto Alegre (figura 17) do qual atende tanto os quilombolas da comunidade como de Boa Esperança, Lagunho, Frade e Pedral pode ter contribuído para prolongar os anos de vida, apesar de alguns serviços de saneamento básico e tratamento de água ainda serem insuficientes. Todavia, são necessárias mais pesquisas para estudar tais relações.

Figura 17 - Posto de saúde da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

4.3 ASPECTOS SOCIOECOLÓGICOS DE PORTO ALEGRE, PARÁ

A comunidade conta com os limites e confrontações com mais cinco comunidades quilombolas ainda não tituladas até o momento dessa pesquisa, sendo elas: Comunidade Boa Esperança e Comunidade Laguinho ao leste, Comunidade Mapijó ao sul, Comunidade Curral do Meio e Comunidade Campo Limpo ao norte e à oeste confrontando com a margem direita do Rio Anauerá. Porto Alegre, além de banhada pelo Rio Anauerá, possui potencialidades ecológicas como igarapés⁹, capoeirão¹⁰, áreas de campo natural de areia, bem como algumas espécies de animais silvestres ou de caça que são eventualmente utilizados para alimentação.

No território de Porto Alegre apresenta-se três igarapés, sendo eles: Miritizal, Seringal, Marajó e o rio Anauerá. Todos possuem extrema importância socioecológica para os quilombolas, seja para fins de renda, lazer, recreação, alimento, transporte, vida e trabalho.

Os igarapés da comunidade (figura 18) acabam também se tornando atrativos turísticos semelhantes a um balneário. Muitas cametaenses percorrem a estrada até Porto Alegre para utilizar das águas para banho, bem como para contemplar suas belezas naturais. Para os quilombolas, os igarapés tornam-se aliados do ciclo de vida visto que fazem parte do cotidiano das famílias, como também, para atividades domésticas ou profissionais.

Figura 18 - Igarapé Miritizal no quilombo de Porto Alegre, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

⁹ Pode-se entender um igarapé como um canal natural estreito e navegável por pequenas embarcações, que se forma entre duas ilhas fluviais ou entre uma ilha fluvial e a terra firme (IBGE, 2015).

¹⁰ Um capoeirão é um estágio arbustivo alto ou florestal muito densa e alta na sucessão secundária para floresta depois do corte, fogo e demais processos no solo (IBGE, 2015).

São nos igarapés que as mulheres lavam suas vestimentas em pontes de madeira e conversam sobre diferentes assuntos, tornando-se um lugar de sociabilidade, cultura, trabalho e lazer. Também é neles que homens e mulheres deixam as sacas de raízes de mandioca para o beneficiamento da farinha a fim de amolecer a casca e fermentar a raiz para se fazer a farinha d'água. Os igarapés também servem de reserva hídrica aos animais como o gado bovino que se hidrata nas águas, antes de começar os trabalhos de tração. Já as crianças brincam e se divertem com as águas.

Os igarapés são vias de locomoção e acesso para outros locais de pesca, visto que alguns quilombolas pescam fora da comunidade, já que os pescados não se apresentam em grande quantidade, como em tempos antigos. Também é nas margens dos igarapés que se pode encontrar espécies vegetais para se fazer os artefatos de madeira como os rodos para torração.

Na história da comunidade as águas remetem a um uso social também no aspecto religioso. No fim do percurso da festividade do Santo Expedido¹¹, no mês de setembro, homens, mulheres e crianças jogam o Mastro, enfeitado de fitas e arranjos vegetais, símbolo de bênçãos para a agricultura e vida, no Rio Anuerá como marco do fim da caminhada nas casas da comunidade. Além disso, nesse momento final da “peregrinação” alguns quilombolas também se jogam no Rio em diversão.

O Rio Anuerá também possui forte impacto na vida dos quilombolas em épocas de inverno amazônico. Na figura abaixo (figura 19) nota-se a diferença do volume das águas no período no verão e inverno amazônico.

Figura 19 - Época de seca e cheia do Rio na comunidade quilombola de Porto Alegre (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Nota: 1) Rio Anuerá seco em época de verão amazônico; 2) Rio Anuerá cheio em época de inverno amazônico.

¹¹ Nessa festa religiosa, os quilombolas conduzem o Mastro (tronco de madeira) nos ombros e percorrem as ruas da comunidade visitando as casas das famílias sobretudo católicas enquanto cada família doa alimentos para a refeição que será servida no barracão da comunidade no final do percurso.

Nesse período de cheias, a ponte acima do Rio fica quase coberta das águas e o percurso dos ônibus da comunidade torna-se restrito, enquanto no verão é possível atravessar o Rio. No período de alta pluviosidade há acesso somente a bicicletas e motocicletas. Sendo assim, a população local se adapta no percurso cidade-campo. Os banhos no rio também sofrem mudanças. As crianças não são liberadas em decorrência da falta de segurança e de possíveis animais selvagens como as cobras que aparecem quando o volume de água chega ao nível da ponte.

O Rio e os igarapés comportam parte do território, vida e trabalho quilombola. São as águas que fermentam as raízes de mandioca para se fazer a farinha. São as águas que saciam a sede dos animais de carga. São as águas que nutrem um modo de vida e sustento. Os quilombolas de Porto Alegre, ao contrário da população ribeirinha que vive na região das ilhas também no município de Cametá, que tem seus modos de vida dependente das dinâmicas das águas que alternam entre vazante e enchente, porém, os quilombolas mesmo em terra firme, possuem uma relação de reciprocidade com as águas e conservam os igarapés fazendo mutirões de limpeza nas margens do rio e dos igarapés para a construção social da vida comunitária.

Essa visão recíproca e partilhada das dinâmicas sociais com as águas criou referências simbólicas e modos de viver e de representar a vida comunitária, sendo elemento estruturante da paisagem e essencial no desenvolvimento demográfico, econômico e ecológico da comunidade.

Embora as águas tenham sido substituídas pelas estradas em terra firme para locomoção até a cidade e municípios vizinhos, ainda assim elas representam parte de uma territorialidade construída em contextos históricos distintos e possuem importância indissociável na cultura local, sendo patrimônio comum das famílias quilombolas de Porto Alegre.

4.4 O ASSOCIATIVISMO E A ORGANIZAÇÃO SOCIAL DO QUILOMBO

A partir de 1999, a comunidade iniciou a organização para a formalização da titulação da terra com parceria e auxílio da Associação das Comunidades Remanescentes de Quilombo do Pará, a MALUNGU. Essa entidade propiciou o suporte financeiro, bem como cursos de formação e organização de documentos para o processo de formalização da associação da comunidade de Porto Alegre (Siqueira, 2019). Assim, surgiu, em 2006, a Associação dos Remanescentes de Quilombo de Porto Alegre (ARQUIPA) a qual contribuiu para a conquista, em 2007, do reconhecimento do domínio coletivo territorial emitido pelo Instituto de Terras do

Pará (ITERPA), órgão executor da política agrária do Estado e, em 2013, da certificação concedida pela Fundação Cultural Palmares.

Conforme Jocelino, 55 anos, vice-presidente da ARQUIPA:

Olha, a iniciativa foi minha de transformar a irmandade em associação no nosso território. Então fizemos um curso de Associativismo, fizemos cooperativismo, esse curso foi dado por uma organização, uma ONG [*Organização Não-Governamental*], acho que essa ONG não existe mais. Então eles vieram e deram esses cursos para nós. Aí qual seria a ideia nós já tínhamos dado entrada desde de 99 a gente já tava discutindo garantir o território, o presidente do ITERPA Sérgio Maneschi, hoje falecido, aí a gente tinha a comunidade como não tinha nada legalizado oficialmente aí a exigência é que fosse entidade jurídica.

A Associação dos Remanescentes de Quilombos de Porto Alegre (ARQUIPA), remanescentes de irmandades¹², possui 23 membros segundo Siqueira (2019), e tem por objetivos:

planejar, instrumentar executar, controlar e avaliar programas voltados aos direitos da comunidade, tais como: administrar as terras da comunidade, preservar o meio ambiente, promover a educação, saúde, cultura, esporte, lazer, ocupação e renda, assistência técnica para plantações e criações, podendo para tanto estabelecer convênios com entidades públicas e privadas. (ESTATUTO DA ARQUIPA, 2006).

Nesses 15 anos de atuação, a ARQUIPA contribuiu com algumas melhorias na comunidade, destacando-se, a conquista da titulação definitiva da posse do território, conforme Jocelino “[...]uma das grandes conquistas do nosso movimento foi a garantia do território. Partir pra legalizar a associação. Conseguir o território. Estamos em uma comunidade garantido por lei enquanto muitos estão brigando por aí pra questão da titulação”, a abertura de ramal para entrada na comunidade, a mobilização para a chegada da energia elétrica em 2007 com o Programa Luz Para Todos¹³, as chamadas ações cidadãs com base no Programa Territórios da Cidadania¹⁴ com emissão de documentos de identificação como afirma Jocelino, vice-presidente da ARQUIPA:

Na questão de documentar o nosso povo, a nossa gente, todos da comunidade vizinha, a gente tem documento sobre isso aí. Isso aconteceu por duas vezes, né? Fizemos com a secretaria de justiça do estado viesse aqui com expedição de carteira de identidade, CPF, registro pra quem não tinha registro e depois a gente conseguimos no mandato anterior do Baldolir trazer

¹² As irmandades podem ser consideradas como teias de relações de parentescos entre comunidades quilombolas do qual transcendem ações religiosas e políticas em torno de bens comuns nos territórios.

¹³ Programa do Governo Federal, iniciado em 2003 e coordenado pelo Ministério de Minas e Energia, tem como objetivo universalizar o uso e acesso de energia para famílias rurais com pouca ou nenhum acesso a energia elétrica.

¹⁴ Programa Territórios da Cidadania surgiu em 2008 trabalha na integração das ações do Governo Federal e dos governos estaduais e municipais em um plano de desenvolvido em cada território, com a participação ativa da sociedade com a finalidade de promover e acelerar a pobreza e desigualdade social no meio rural.

pra cá o Bolsa Família facilitar o acesso quase todo mundo tem bolsa família. É poucos que não tem. É fruto de uma luta do movimento, entendeu? Documentar, depois, buscar benefícios pra pessoa.

Outras ações como o encaminhamento de aposentadorias, cadastramento de moradores no Programa Bolsa Família,¹⁵ realização de cursos de formação (educação ambiental, cooperativismo e associativismo), também, o projeto de criação de frango caipira implantado em 2012 com subsídio FASE/Fundo Dema, em sua parceria com o BNDES/Fundo Amazônia denominado de “Projeto Viva Alegre Caipirão” que tinha por objetivo contribuir na alimentação e renda das famílias quilombolas da comunidade tendo como modelo a instalação de um galinheiro de alvenaria para expansão dos quintais familiares.

A ARQUIPA trabalha em regime de mutirão sobretudo nas atividades de limpeza dos espaços comuns como os igarapés e ruas. De acordo com o vice-presidente, Jocelino, sobre a forma de organização no quilombo diz “O que estamos tentando fazer hoje é levar a comunidade nessa direção, a direção dos *convidados*, à medida que avançamos.”.

Atualmente, a ARQUIPA está engajada na construção de uma nova escola com o apoio da Prefeitura Municipal de Cametá, na construção da ponte sobre o rio Anuerá e na questão habitacional, operando com o auxílio do programa Cheque Moradia. Embora se tenha um ativo engajamento, o número de associados não é expressivo, principalmente devido a conflitos internos entre algumas famílias, o que pode representar uma certa parcialidade em termos de representatividade.

Os cargos de presidente e vice-presidente da associação são predominantemente ocupados por quilombolas homens, mesmo embora algumas mulheres da comunidade tenham relatado, em conversas no período, o interesse em exercer cargos na associação. Essa ação territorial institucionalizada da ARQUIPA revela uma relação de ordem e subalternidade das mulheres, visto que os homens vêm exercendo os cargos de chefia e, normalmente, são eles que estão à frente de mobilizações em prol de aquisições de infraestrutura, equipamentos e da submissão de projetos que buscam recursos financeiros. A participação das mulheres da associação aparece nos demais cargos, e na coordenação dos preparativos das festividades com as comidas das Festas de Santo¹⁶ ou limpezas das áreas comuns, como o cemitério, igarapé, barracão e escola.

¹⁵ Programa do Governo Federal, vigente entres os anos 2003 e 2021 foi um programa de transferência direta de renda para famílias extremamente pobres ou pobres superarem a pobreza, bem como de acompanhamento da saúde e educação de crianças, adolescentes e mulheres grávidas contemplados pelo programa.

¹⁶ Costumam chamar de Festa de Santo as festividades católicas da comunidade, sobretudo o Santo Expedido e a Nossa Senhora da Conceição.

Ainda segundo o quilombola Jocelino:

E hoje é a associação que administra as terras daqui da comunidade e o movimento que tem na comunidade. Tudo por conta de que, o processo de titulação então tinha que ter uma entidade regularizada. Ela tá desde 2006 já. Cada um tem sua parte com a diretoria do trabalho, coordenação de evento, da mesma forma funciona a associação, presidente, vice-presidente, primeiro secretário, segundo secretário, tesoureiro e o conselho fiscal primeiro, segundo terceiro conselho fiscal. Os três suplentes da entidade e seu quadro de sócios que forma ali a entidade, entendeu? Mas tudo ela é discutida, uma rodada de conversa, de reunião, de assembleia, a decisão não é tomada assim sozinho, não, tudo no grupo, se é pra acertar acerta o grupo pra errar erra o grupo inteiro.

A comunidade toda é convidada pra participar e sempre ficou de portas abertas pra discussão da associação, entendeu? Feito no salão comunitário, espaço pra todo mundo ali. Agora em caso de votação quando não há bom senso vai pra uma votação é só os associados os não sócios podem falarem, mas não tem direito a voto.

Essa ausência de participação de não-membros associados nas tomadas de decisão da ARQUIPA se dá por conflitos entre famílias não-associadas e os membros das famílias associadas. Dessa forma, o engajamento de algumas famílias não-associadas torna-se raro nas atividades coletivas organizadas pela ARQUIPA, como os mutirões.

Embora tenha havido conquistas na comunidade, a associação encontra muitos desafios e dificuldades para a implantação de projetos em prol da busca de direitos, como relata Jocelino:

O que estamos ainda com dificuldade com a minha casa e mina vida tamo com bastante dificuldade, entendeu? Mas não é uma questão de falta de luta nossa é a questão burocrática do governo que as vezes libera as vezes trava e tal que a ideia é melhorar essa questão da moradia essa seria a ideia o governo anterior semeou alguns cheques moradia no município de Cametá, mas não contemplou nem 30% das comunidades que precisavam. Foi um negócio de brincadeira, entendeu? Com a comunidade com 75 famílias e receber 5 cheques moradia é brincar com coisa séria, entendeu? As comunidades com 10 ou 12 foi pouco. Não é um negócio que a gente queira ser mal-agrado, mas se não dá pra contemplar pelo menos 100% população que mais precisa pra mim é brincar e esse país é um país que tem muito dinheiro.

Essas atividades, ações e significados produzidos na comunidade quilombola de Porto Alegre fizeram com o grupo fosse reconhecido pela organização social e práxis adquirida, sobretudo, em experiências de busca por tais direitos diferenciados de cidadania. Assim, eles puderam garantir seus direitos territoriais com base em suas referências sociais e significados compartilhados. Embora possam ter influências “de fora” da comunidade ou mesmo forças econômicas e poderes hegemônicos veiculadas pelas mídias sociais virtuais, ainda assim ajustam suas ações com base nas memórias sociais construídas a partir de interações e comunicações com atores sociais locais. Dessa forma, a memória compartilhada do grupo,

tendo como base um passado reverberado, atribui aos atores sociais a existência coletiva, que os impulsiona na busca dos direitos territoriais.

Vale ressaltar que as narrativas produzidas acerca do passado no regime escravista e também pela autodefinição do grupo em relação aos ancestrais da comunidade estão referendadas pelo arcabouço constitucional que reconhece o direito às terras tradicionalmente ocupadas¹⁷ segundo seus respectivos modos de viver, fazer e criar (Almeida, 2004).

A professora Celeste passou por aqui, entendeu? A Joana Amorim passou por aqui também, parceira nossa passaram por aqui, sem falar da Universidade Fluminense do Rio de Janeiro e outros professores que nos ajudaram bastante nessa questão da identificação histórica do lugar e abre o interesse em nós da questão de legalizar entendeu? Ah, vamo legalizar e trabalhar para que as políticas públicas pudessem estar chegando por aqui, entendeu? E isso seria ideia nossa e a luta continua, né? (Jocelino, vice-presidente da ARQUIPA)

Na narrativa acima, tem-se servidores públicos intelectuais de universidades públicas que trabalham em prol do desenvolvimento e engajamento das comunidades, sobretudo, em territórios quilombolas. Essa interação entre universidade-comunidade embora tenha bastante percalços organizativos e de financiamento para ações efetivas de estímulo e busca de direitos e melhoria na qualidade de vida, vem contribuindo para a valorização dos atores sociais locais, bem como seus conhecimentos socioecológicos e inovativos construídos no território.

Além disso, é inegável as interconexões entre as pesquisas das universidades em espaços tradicionalmente ocupados. Essas relações mobilizam o engajamento da população local, valorizando e apoiando o protagonismo deles na pesquisa e nas ações cotidianas. Isso os coloca lado a lado sobre o imperativo da ciência de que a verdade necessita somente de registros oficiais.

O papel das universidades em áreas de quilombo reforça os aspectos políticos intrínsecos desses grupos étnicos revelando fundamentações históricas para compor acervos da sociedade civil. Ademais, as interconexões entre pesquisadores e os quilombolas na narrativa do vice-presidente da associação comporta ações voltadas às políticas de desenvolvimento e reivindicações necessárias ao acesso a questões de uso, posse e demarcação da terra. Sendo estes um dos principais pilares estruturantes dos direitos quilombolas, o qual é motivo de infortúnios de conflitos territoriais no Brasil. Sendo assim, as pesquisas fundamentam uma historicidade de resistências que reforçam o reconhecimento jurídico de direito. Por isso, ao

¹⁷ Segundo Almeida (2004), o conceito de terras tradicionalmente ocupadas é uma expressão de figura jurídica do qual tem uma força distintiva com relação às terras e memoriais advindos das raízes locais e critérios políticos organizativos dentro de um determinado grupo étnico.

analisarmos a fala acima do quilombola percebemos o comprometimento das professoras em estimular o engajamento das famílias para se regularizem em prol de um bem maior e coletivo. Dessa forma, as pesquisas visibilizam o processo de autogênese dos quilombolas na autoconsciência de seu Eu próprio e identitário.

Antes da criação da ARQUIPA, as famílias não se encontravam em grande número. Conforme Pinto (2010), em um levantamento demográfico feito na antiga vila de Porto Alegre em 2003 tinha-se uma população de 153 habitantes distribuídos em vinte e cinco residências organizadas em formato semicircular e mais cinco casas que ficavam fora do semicírculo, porém perto do povoado. Nessa época, os quintais produtivos das famílias não possuíam medição padrão ficando a divisão relativamente semelhante para as famílias. Todavia, com o passar dos anos, a vila se transformou em comunidade reconhecida aumentando sua população atual, o que fez com que houvesse uma redução dos tamanhos dos quintais para sucessores familiares.

Atualmente, a ARQUIPA controla o tamanho dos quintais para as novas famílias da atual geração dependendo do tamanho da composição dos membros da família. Sendo assim, os atuais tamanhos variam de tamanho em 10 metros de frente e 30 metros de fundo, 10 metros por 15 metros de fundo, 10 metros por 25 metros de fundo. Porém, as antigas famílias que tinham maior número de filhos permaneceram com 50 metros de frente e 70 de fundo.

Nesses quintais atuais, os quilombolas reverberaram uma forma de agricultura de subsistência com base na farinha de mandioca que tem exclusivamente a força de trabalho familiar. Todavia, nas roças de mandioca é possível encontrar mandioca mansa (macaxeira) e mandioca brava (*Manihot esculenta* Crantz), milho (*Zea mays* L.), melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), maxixe (*Cucumis anguria* L.), arroz (*Oryza sativa* L.), abóbora (*Cucurbita* spp), pepino (*Cucumis sativus* L.), quiabo (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.), açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merril.). E nos quintais produtivos as famílias possuem banana (*Musa* spp.), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) K. Schum.), limão (*Citrus limon* (L.)), açaí, bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), goiaba (*Psidium guajava* L.), bacuri (*Platonia insignis* Mart.), caju (*Anacardium occidentale* L.), pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.), abacate (*Persea americana* Mill.), biribá (*Annona* (Rollinia) mucosa Jacq. Baill), laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck), pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth.), coco (*Cocos nucifera* L.), jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.), mamão (*Carica papaya* L.), tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), urucum (*Bixa orellana* L.), café (*Coffea* spp.), ingá (*Inga edulis* Mart.), muruci (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.), ameixa (*Prunus domestica* L.), cacau (*Theobroma cacao* L.), manga (*Mangifera indica* L.), graviola (*Annona*

muricata L.), fruta pão (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg.), abiu (*Pouteria caimito* (Ruiz & Pav.) Radlk.) e Ajuru rosa (*Chrysobalanus icaco* L.). O consumo das frutíferas é quase todo voltado para o estabelecimento familiar e quando há excedentes a venda se faz na própria comunidade ou para pessoas de comunidades vizinhas. Essas espécies, na maioria das vezes, plantadas nos quintais apresentam-se em quantidade diferenciada para cada quintal produtivo haja vista se ter tamanhos de quintais distintos.

4.5 O COTIDIANO, AS FESTAS E RELIGIOSIDADE DE PORTO ALEGRE, PARÁ

O percurso com as mulheres para capinar e colher inicia um dia antes para programar o horário de encontro nas residências. Elas acordam por volta das 5h e 5h30 para preparar o café, separar os materiais que deverão ser levados como machado, enxada, água ou café, bem como suas vestimentas de campo e saem em seguida às 6h para a roça. Esse mesmo horário também rege a ida à casa de forno ou para preparar os alimentos em dias dos convidados de plantio (ver mais no capítulo 6). O trajeto pode ser de bicicleta ou de motocicleta e é feito pelas trilhas de acesso até os locais de produção. Quando o local se localiza próximo das residências o caminhar é a pé.

A saída de casa é referenciada pelo relógio da parede da cozinha, porém não há um controle do tempo como na lógica de trabalho moldes capitalistas onde os empregados possuem relógios no pulso para marcar exatamente o início e término da atividade. Em Porto Alegre, o controle do tempo de capinar se dá pelo controle biológico dos corpos, pela temperatura e intensidade solar. Ao chegar no local, as quilombolas deixam no canto a água ou café e se deslocam para onde deve iniciar a capina. Com os corpos inclinados, elas vão retirando com o machado as espécies espontâneas até seus corpos suarem e cansarem. Com os primeiros raios de sol elas ficam atentas a quantidade que foi retirada e a que ainda falta realizar. Por volta das 9h, 9h30 seus corpos começam a se exaurir pois a temperatura presente no microambiente da roça propicia um aumento deixando “abafado” e quente o local de trabalho, sinal para finalizar a atividade. Nesse mesmo horário para a colheita da mandioca, esse horário sugere o início do preenchimento da carroça com mandioca para ser levada à casa de forno ou ao igarapé.

As mulheres ao chegarem novamente às suas residências iniciam o preparo do almoço da família. Enquanto as mulheres realizam a capina ou homens fazem outras atividades de conserto ou construção nas residências, bem como saem de madrugada para a cidade em busca de aquisições alimentícias no comércio cametaense e outras demandas que aparecem. Os homens de Porto Alegre realizam mais o supermercado na cidade do que as mulheres, pois

aproveitam para resolver outras questões financeiras como ir ao banco ou comprar materiais que não se encontram na comunidade.

Vale ressaltar ainda que os fluxos de coisas e pessoas na comunidade se ampliam também as festividades religiosas como a do Glorioso São Raimundo Nonato que se inicia no dia 20 de agosto com o levantamento do Mastro e vai até dia 31 com a derrubada do Mastro (figura 20). O fluxo inicia com os quilombolas retirando da mata, uma semana antes do dia 20, um tronco de madeira como a quaruba (*Vochysia maxima* Oucke), considerado por eles de peso leve. Logo depois, a madeira é posta para secar a fim de obter ainda menos peso. Esse tronco é dividido em dois e decorados com folhas secas, cipós e flores ao longo do caule e na ponta é colocado uma bandeira de São Raimundo Nonato. Esses mastros são postos na frente da igreja católica até o dia de finalização da festividade.

Figura 20 - Observação participante na derrubada do Mastro na Festividade de São Raimundo Nonato (2019)



Fonte: pesquisa de campo. Registro visual feito pela quilombola Cleonilda Moraes.

No período da festividade há celebrações católicas todas as noites, como as novenas. A comunidade recebe familiares e amigos de outros territórios, como da denominada Alvorada na véspera da derrubada. Nesse dia as famílias de Porto Alegre acolhem as famílias visitantes, sobretudo as crianças, servindo chocolate com tapioca.

No último dia de festividade, o mastro é derrubado e posto nas costas de mulheres e homens e carregado em procissão cantada¹⁸ até as residências católicas para abençoar as

¹⁸ Os quilombolas cantam diversas frases alegres, em forma de brincadeira, que rimam ou não com a palavra inicial da frase: “*Lavadeira...*” enquanto carregam os mastros e percorrem as ruas da comunidade até as residências. O

famílias trazendo boa sorte à vida. Esses fluxos são visíveis principalmente quando o Mastro e a imagem de São Raimundo Nonato entram pela porta da frente das casas e saem pela porta de trás.

Antes ou após a prática de entrada nas casas, a pessoa chefe da família doa algum tipo de alimento para o Santo (que é colocado em um carrinho de mão para ser transportado ao lado da procissão), como também derramam água na cabeça da imagem e na cabeça dos participantes que estão segurando o mastro como sinal de bênçãos a todos.

Após percorrer pelas casas o mastro é levado até o igarapé Anauerá e lançado nas águas como símbolo de encerramento da festividade. Nesse momento, junto com o mastro, algumas pessoas também se jogam alegres no igarapé para comemorar mais um ano. Passado algumas horas, os quilombolas se concentram no espaço do Barracão da comunidade para almoçar os alimentos doados e preparados pelas mulheres.

Essa observação participante de seguir o fluxo do Mastro me fez compreender parte das alianças internas da comunidade e sua relação com a mandioca. Visto que as pessoas participantes eram, em sua maioria, as mesmas que estavam presentes nas práticas de produção da farinha de mandioca, sobretudo nos convidados de plantio.

No percorrer da comunidade pude também observar a configuração espacial quanto as instituições religiosas (figura 21) do qual aparecem como lugares de relevância para os quilombolas de Porto Alegre.

Figura 21 - Instituições religiosas da comunidade de Porto Alegre, PA (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Notas: 1) Igreja católica Nossa Senhora da Conceição; 2) Igreja evangélica Assembleia de Deus; 3) Igreja Evangélica Quadrangular.

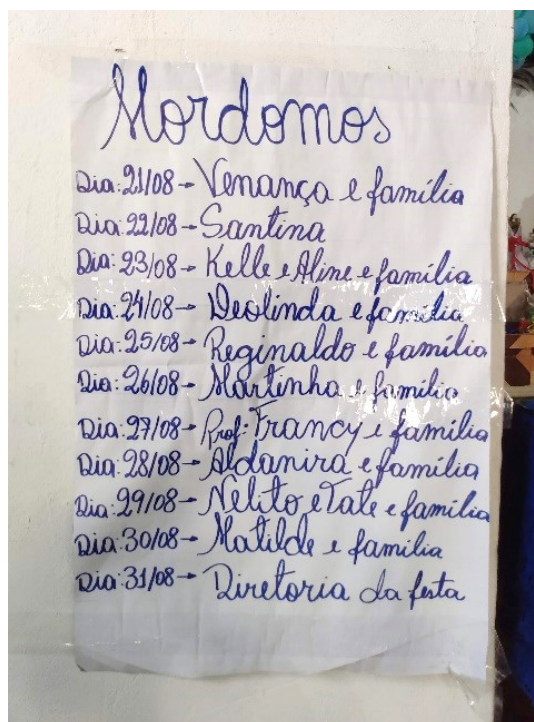
motivo ou significado das palavras cantadas proferidas durante todo o percurso da procissão não foi obtido, porque quando perguntado, os quilombolas não souberam dizer, porém afirmavam que tinham aprendido com as antigas gerações que repetiam a mesma palavra e o mesmo modo de fazer a procissão.

Na comunidade há três instituições religiosas que apresentam uma estrutura de alvenaria e telhas de cerâmica sendo elas: uma católica denominada de Nossa Senhora da Conceição, que é a padroeira da comunidade, e duas igrejas pentecostais, a Igreja do Evangelho Quadrangular e a outra Igreja Evangélica Assembleia de Deus.

Na igreja católica tem-se imagens que vieram de outras comunidades vizinhas, de outros países trazidos por visitantes, bem como de quilombolas considerados ex-católicos. Os quilombolas ainda preservam a primeira imagem encontrada no antigo povoado, a partir do qual foi erguida a igreja. Todavia, pouco se sabe da fundação da instituição.

As principais festividades religiosas católicas acontecem no mês de setembro em comemoração ao São Raimundo Nonato e em dezembro com a Nossa Senhora da Conceição, padroeira da comunidade. Porém, antes disso, tem-se a preparação espiritual da festa de São Raimundo Nonato, em agosto, com as novenas e cultos realizados pelas famílias quilombolas, denominados de mordomos (figura 22).

Figura 22 - Lista de mordomos encontrada na igreja Nossa Senhora da Conceição na comunidade de Porto Alegre, Cameté (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Cada mordomo tem a função de servir a comunidade sendo o responsável pela novena diária. Sendo esse período um acontecimento importante para a vivência social das famílias. Os quilombolas católicos não possuem missa todos os domingos como nas igrejas no centro das

idades. Isso porque não há um sacerdote comum e fixo, um padre, para celebrar a missa. Por isso, integrantes das famílias realizam orações à noite e o chamado “culto” que é a programação comum de uma missa, mas sem a consagração da comunhão que é feito somente pelo padre. Todavia, uma vez por mês o sacerdote realiza a missa na comunidade.

Na festa de São Raimundo Nonato é feita uma queima de fogos de manhã cedo indicado o início da festividade. Logo em seguida, são feitos os cortes no mastro (tronco retirado da floresta) com machado para atrair sorte na vida. Em seguida, o mastro é cortado e derrubado em duas ou mais partes para ser percorrido pela comunidade.

O Mastro carregado pelos quilombolas, inclusive as crianças que possuam interesse de fazê-lo, é levado de casa em casa católica. Ao chegar nas casas, os proprietários lançam água em cima do mastro (tronco) e das pessoas ao redor como sinal de benção. Depois desse ritual, os donos das casas ofertam algum tipo de alimento que será preparado no final do percurso e compartilhado com todos os presentes. Não é aceito dinheiro como oferta, somente alimentos. O percurso acaba quando, depois de visitarem todas as casas católicas, os quilombolas lançam o Mastro no Rio Anuerá e se jogam junto por diversão. É notável, portanto, que os aspectos de cunho religioso católico estão atrelados aos valores tradicionais que fortalecem a mobilização para os preparativos das festas. Para os católicos, os aspectos importantes são as novenas, cultos, mordomos, devoções etc. Nessas festividades, comunidades vizinhas participam constantemente fortalecendo as manifestações afrocatólicas. Já a igreja quadrangular é a mais recente na comunidade, do qual teria surgido em 2006 e com o passar dos anos vai ganhando mais adeptos, sobretudo, ex-evangélicos da Assembleia.

Na Igreja Assembleia de Deus os cultos também são realizados pelos quilombolas, visto que o pastor da igreja também não é morador da comunidade e se faz presente esporadicamente. Os cultos são nas terças, quinta e domingo apresentando uma peculiaridade quanto ao horário. No período de verão a celebração inicia-se às 19h30 finalizando às 21h30, porém no inverno inicia-se às 19h para finalizar às 21h. Isso porque as fortes precipitações de chuvas criam obstáculos nos ramais até Porto Alegre, dificultando o percurso, principalmente no período da noite. Por conta disso, os horários são movidos e regulados pela observação do tempo da natureza. Nesse caso, os quilombolas criam movimentos e plasticidade cotidiana a partir do tempo da natureza, portanto, os evangélicos pentecostais possuem um tempo também para orar movimentada pela natureza.

Na igreja Assembleia de Deus há diferentes tipos de congressos que mobilizam pessoas de outras comunidades quilombolas e vizinhas, como afirma a quilombola I.:

Tem o congresso do ciclo de oração, congresso do ministério, congresso dos jovens e congresso das crianças. Aí em cada mês assim a gente faz uma festa. Aí teve do grupo de jovens do congresso no mês de agosto, agora em setembro vai ter mesmo o congresso dos jovens e em novembro vai ter o ciclo de oração que é o nosso aí a gente faz né? Aí vem né? Quando a gente convida. Vem, aí vem o pessoal da comunidade de Uxizal, Umarizal, Frade, eles vêm Laguinho, Matinha. Tem o da comunidade Mangabeira, eles vêm. Tem os daqui também, a gente convida algumas pessoas daqui que vão. É a amizade da igreja que a gente conhece [*não são parentes*].

O que se vê são teias de relações sociais de cunho religioso construídas a partir de valores morais tradicionais do cristão evangélico. Portanto, os aspectos importantes relacionados à religiosidade evangélica são os congressos e cultos.

5 A SOCIOMATERIALIDADE DA MANDIOCA E AS DINÂMICAS SOCIOTERRITORIAIS

Neste capítulo será abordado a relação entre a sociomaterialidade da mandioca e as dinâmicas socioterritoriais da comunidade quilombola de Porto Alegre imersa no território do Baixo Tocantins, a fim de construir uma narrativa de análise das técnicas, partindo do pressuposto de que o saber-fazer farinha de mandioca no território em questão é indissociável da materialidade da mandioca e da construção singular das mudanças locais. Para isso, será mobilizado o “mundo de vida” trazido por Ingold (2015), a vida social de Appadurai (2008) como complementaridade ao Milton Santos (2000) quanto a noção de território usado e lugar.

Na comunidade de Porto Alegre, com o intuito de compreender a sociomaterialidade da mandioca, observou-se a interação de humanos e não-humanos em um mesmo ambiente do qual cria condições de fluxos de “mundos” que se interpelam em diferentes vidas e “habilidades”. A partir de cada elemento presente nesse espaço social, que vai além da centralidade do sujeito no território, e fundamentada por Ingold (2000), que possibilita compreender a habilidade técnica a partir da qualificação da prática no “mundo dos materiais” inerentes ao corpo em seu ambiente específico, é construído a materialidade vista por um ponto de vista das técnicas seja do corpo sujeito ou do objeto que se relaciona.

Essa compreensão da técnica em Ingold se opõe ao que Mauss (1934) traz sobre as técnicas do corpo do qual o corpo é o primeiro instrumento, objeto e meio técnico dos humanos. Para Mauss, que se fundamenta na tradicionalidade tecnológica, a técnica só é passível de transmissibilidade se houver tradição e formas de educação e convenção social em determinada sociedade. Por isso, Mauss (1934) vê a técnica corporal como vulnerável a mudanças geracionais já que o *habitus* poderia partir de pontos biológicos, psicológicos e sociológicos.

Nesse sentido, este capítulo, embora possa se utilizar de Mauss em alguns pontos singulares, a ideia de Ingold (2000) sobre um sujeito/ator engajado em seu ambiente é relacionado aos quilombolas da comunidade, o qual ligados historicamente pela mandioca trazem uma cultura material gerida por fluxos de múltiplas agências em interação. Sendo assim, procura-se trazer uma análise de que o sujeito/ator não é o cerne exclusivo das ações de transformação e sim coprodutor das mudanças e permanências em seu território.

A mandioca, nesse exercício de deslocamento de perspectiva, cria condições para a adaptação do ser humano em suas habilidades e criação de materialidades. Postula-se a noção de uma vida social da mandioca, conforme Appadurai (2008), que propõe a ideia de que os “produtos” (e mercadorias) são capazes de produzir fluxos de transformação. Além disso, se

tomará emprestado a ideia de Ingold (2011), onde os “objetos” em interação com os humanos dá-lhes capacidade de agência. Ou seja, o capítulo vem propor uma *coagência* de seres e coisas para a construção de fluxos e transformação e não simplesmente uma interdependência entre diferentes elementos, mas uma capacidade intrínseca de modificação na relação entre planta-humano na comunidade quilombola de Porto Alegre, sobretudo, na produção de mandioca sob uma agricultura itinerante.

Na comunidade, a coagência é percebida com o saber-fazer farinha de mandioca do qual o trabalho é realizado a partir de “*a força da natureza*”¹. Isto é, há uma relação entre humanos e não-humanos que conserva o “esforço” de ambos em que de um lado, a natureza, no caso, a mandioca possui certa *agência* a partir do momento que cresce, se adapta ou não ao ambiente e se expressa em exigência de manejo e nutricionais para seu ciclo de desenvolvimento. Por outro lado, os quilombolas que procuram imprimir sua agência nas “maneiras de fazer” sob as etnovarietades. Embora possa haver ação humana na relação com os materiais seja com plantas, animais ou objetos, há um fluxo relacional de mutualidade visto a partir da análise antropológica e recíproca pela análise sociológica. Essa mutualidade se faz pelos denominados por Ingold (2012) “fluxos vitais” que transcendem o utilitarismo e estabelece lugares de criatividade continuada a ponto de redimensionar os fluxos dos materiais na relação humano-planta (Oliveira, 2017). E a reciprocidade pelo sentido de “vida” atribuído ao nomeado “objeto vivo” por Ingold (2011), que se mistura, transforma e flui entre os demais seres e faz com que os humanos interajam em seus propósitos vitais.

Essa interação nos diferentes espaços socioterritoriais produz e reproduz “mundos de vida” que resultam em um processo histórico e material, além do trabalho humano em diferentes lugares do território. Essa interação na vida cotidiana quilombola é tecida a partir das vivências, experiências e práticas sociais. Esses mundos de vida são também espaços de existência cotidiana que se entrelaçam em redes de relações e de fatos sobre os sujeitos/atores que agem e são afetados. Essas redes relacionais estão presentes no cotidiano do território gerando contradições e similaridades nos diferentes lugares em questão.

Neste capítulo, a ideia de lugar será tomada pelo ponto de vista de Milton Santos (2014), o qual nos proporciona entender o lugar como um eixo de coexistências em que os elementos se fundem, entrelaçam em um determinado tempo e espaço. A ideia de lugar será vista, assim, para o autor, como um compartilhamento de pessoas, firmas e instituições que coexistem em realidade e noções de um tempo e espaço. Neste lugar mencionado por Santos (2014), a vida

¹ Fala de um quilombola quando questionado se adubava o solo com produtos químicos ou orgânicos.

social se individualiza e embora tenha vidas em comum ainda se pode perceber cooperação e conflitos internos.

Esses aportes teóricos-acadêmico possibilitam identificar as convergências com os referenciais quilombolas como a noção de biointeração do Nego Bispo, Santos (2015) nos denominados de territórios de confluência que por meio das confluências do modo de vida quilombola há uma conexão no convívio com os elementos da natureza gerando essa biointeração advinda de uma energia orgânica que é reintegrada no próprio sistema.

Os quilombolas são conhecedores das particularidades ecológicas e geográficas, bem como da complexidade das relações sociais em seu território negro. Essa epistemologia quilombola² faz parte da identidade e memória social do qual caracteriza sua territorialidade e que transcendem a geografia normativa das instituições de direito.

Esse sistema tradicional da comunidade tem por base significados socioculturais que permitem a conservação, mudanças e permanências de espécies vegetais, sobretudo, da mandioca entre as comunidades vizinhas que se articulam entre si. A partir das famílias quilombolas há uma conexão geográfica que permite o fluxo de espécies vegetais, bem como de técnicas, práticas e conhecimentos locais do qual garante também a segurança alimentar das famílias.

5.1 AS TEIAS DE ETNOVARIEDADES DE MANDIOCA NOS QUILOMBOS

A mandioca como elemento integrante do quilombo de Porto Alegre contribui para a compreensão do território em questão a partir das interrelações entre as comunidades vizinhas que fomentam a diversidade das etnovariedades, bem como da própria relação entre sociedade-natureza.

A ligação entre agricultor-variedade proposta por Siviero *et al.* (2019) vem como chave para a compreensão das práticas sobre seleção, conservação e distribuição de espécies silvestres e etnovariedades de mandioca a longo prazo, no qual a participação do parentesco é fundamental para a continuidade do fluxo de manivas, principalmente para o fazer a roça e conseqüentemente fazer a farinha de mandioca.

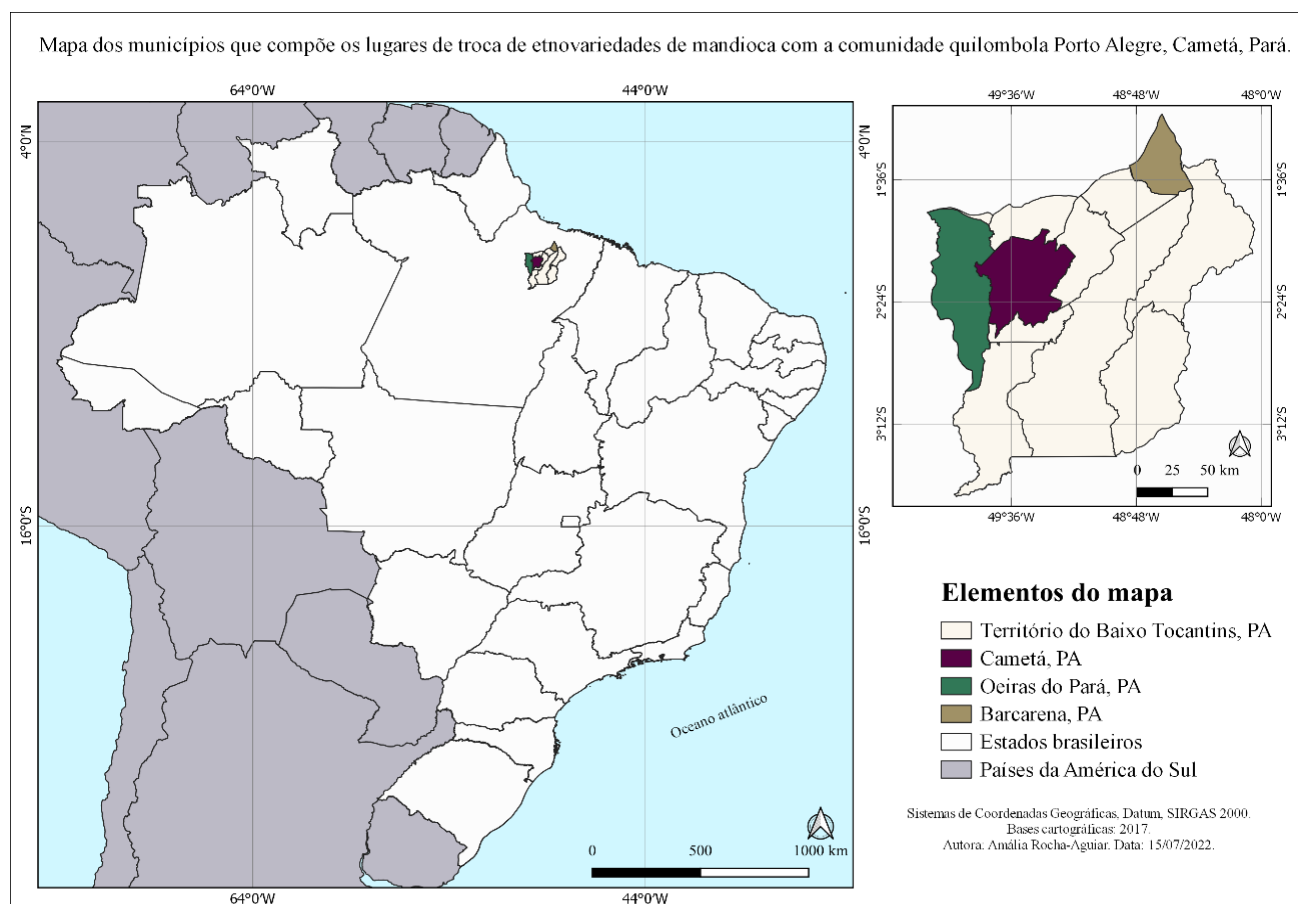
² Segundo Pires e Bittencourt (2021, p. 392) as epistemologias quilombolas podem ser vistas como: Saberes e fazeres, combinados com os legados, com as heranças históricas, com as corporeidades, com as tradições, com a religiosidade e com as dimensões políticas e sociais, que contornaram e que contornam processos de dominação nas dobras da sociedade racista, criando caminhos para resistir às opressões. Os caminhos originários da resistência, dos lugares de luta e da restauração da liberdade desafiaram e desfilam o pensamento ocidental e instauram práticas de (re) existências individuais e coletiva quilombolas, subvertendo a ordem manifestada pelo domínio colonial.

Na comunidade de Porto Alegre esse fluxo de materialidades, no caso, das manivas, parte da relação de pais-filhos seja por meio de sementes, ferramentas ou outros objetos que fazem parte do acervo do trabalho, como também com outros membros da família, sobretudo, na prática dos convidados de plantio. Todavia, o intuito é trazer não o sujeito/ator como protagonista exclusivo das ações e dinâmicas nas teias, mas sim compartilhar de um entendimento que a mandioca em si traça caminhos para visibilizar as práticas dentro do sistema agrícola tradicional. Esse deslocamento de perspectivas abre possibilidades de análises em caráter antropológico que mobiliza e direciona o conhecimento, dentro de um contexto socioecológico e territorial, para a efetivação do fazer-coletivo no trabalho da farinha de mandioca. Desse modo, o registro e análise das propriedades emergentes de seres, coisas e entidades envolvidos na recomposição e na circulação do conhecimento e das materialidades nos territórios de vida dos atores com base em Arce e Marques (2021) torna-se um caminho para se compreender as teias de etnovariedades de mandioca. Estes, presentes no sistema agrícola da comunidade, percorrem em um fluxo de redes sociais de troca estabelecida pelos quilombolas que alcançam comunidades vizinhas (figura 23).

No mapa abaixo é possível verificar os municípios onde abrigam comunidades que compartilharam manivas com os quilombolas de Porto Alegre. Embora não se tenha identificado todas as etnovariedades citadas em campo, nas entrevistas os quilombolas citaram nomes de pessoas que doaram etnovariedades de mandioca para os entrevistados e que pertencem a outras comunidades como Boa Esperança, França, Cupijó, Laginho e Vila Santa no município de Cametá, as comunidades Muquén e Marambira no município de Oeiras do Pará e a comunidade de Cafezal no município de Barcarena.

Esse fluxo se dá, principalmente, pela proximidade entre os quilombolas e quanto ao uso e destino da variedade selecionada. Para Emperaire e Eloy (2008), o material vegetativo que flui nas redes varia em função das características culturais, sociais e econômicas das comunidades ao longo dos anos. E são essas redes que fortalecem o conhecimento acumulado e que facilitam novos conjuntos gênicos de mandioca e suas adaptações locais construindo padrões de evolução e aumentando a variabilidade genética da planta (Martins, 2005).

Figura 23 - Municípios de troca de etnovariedades de mandioca com Porto Alegre, Cametá, Pará



Fonte: pesquisa de campo.

Segundo Emperaire (2006), as variedades³ de mandioca são compartilhadas pelas teias sociais devido a variáveis como a produtividade, resistência às intempéries, arquitetura da planta, quantidade de nós e formato das raízes e folhas gerando uma diversidade genética imensa na Amazônia, sobretudo no território do Baixo Tocantins. Essas manivas cultivadas em diferentes lugares de produção, seja na roça ou no quintal, torna-se um patrimônio cultural da humanidade (Santilli; Emperaire, 2006) ou Sistemas de Patrimônio Agrícola de Importância Global (GIAHS).

Essa troca de etnovariedades é característica dos quilombolas que há séculos vem criando estratégias de resistência a um sistema dominante de vida e produção. Nesse sentido, as teias sociais de etnovariedades são meios muito além de conservação das espécies, mas

³ Segundo Emperaire (1999), a noção de variedade origina-se nos critérios cognitivos próprios a cada grupo cultural e não se superpõe à definição botânica da variedade. Além disso, nessa pesquisa será compreendido o termo “etnovariedade” como aquele que exemplifica uma relação intrínseca e profunda na ligação agricultor-variedade de mandioca, ou seja, a classificação êmica dos quilombolas sobre a espécie de mandioca.

também de um aprimoramento das práticas de fazer a farinha já que há também troca de informações a respeito da variedade em que foi doada ou trocada.

Em análise sobre a diversidade genética da mandioca, Emperaire (2002) afirma que a prática não se marginaliza às exigências de mercado, mas sim de reconhecer que a cultura, nesse caso quilombola, tem em seu cerne o ato de retribuir, construir e multiplicar as diferentes maneiras de se fazer. Além do mais, a troca amplia o entendimento de que para os quilombolas que possuem proximidade a outros sujeitos/atores de comunidades próximas, faz-se uma reconfiguração do próprio território do qual a roça não é lugar exclusivo para a geração, amplificação e manutenção da variabilidade genética, mas sim o coletivo tornando-se mais autônomo a partir das relações de parentesco⁴ e proximidade entre amigos, vizinhos etc.

As características observadas nas mandiocas são compartilhadas para os demais quilombolas, sobretudo, quando se tem uma alta diversidade de produção advinda de um manejo de renovação contínua de sementes e trocas, ao contrário de um manejo estático que não apresenta a mesma quantidade de diversidade justamente pela insuficiente de mobilização, visto que a seleção das manivas se detém a um número reduzido de etnovarietades em função de variáveis de locais, ecológicas e econômicas (Emperaire, 2005).

Esse etnomanejo⁵ leva a uma ampliação da variabilidade genética da mandioca a partir desse conhecimento acerca da diversidade intravarietal encontrada nas roças, sendo este o local evolutivo dos processos de experimentação, manutenção e propagação em gerações seguintes, ou seja, o local onde são construídos os padrões de evolução da mandioca.

Quanto a diversidade de mandioca, para Rival e Mickey (2008) ela é feita pela seleção humana e natural em três momentos, sendo eles: o sistema de cultivo global; o conhecimento, categorização e valorização fenotípica; e a incorporação clonal com base no material de propagação vegetativa. Nesse sentido, a propagação clonal da mandioca é feita através do corte das hastes (pedaços do caule) que são utilizados para o replantio. Essas mesmas hastes, para Oliveira (2017) são classificadas, selecionadas, experimentadas e circulam em redes sociais que envolvem desde núcleos familiares até comunidades geograficamente distantes. Por esse motivo, as manivas são elementos essenciais tanto da estrutura de um sistema agrícola local como também pelo seu valor sociocultural atribuído e fortalecido pelas populações tradicionais que realizam o etnomanejo.

⁴ Para Woortmann (1994, p.69), o parentesco seria uma relação de filiação socialmente reconhecida (o que inclui a relação de adoção). Duas pessoas são parentes quando uma descende da outra, ou quando ambas descendem de um antepassado comum.

⁵ Entende-se por etnomanejo às práticas realizadas no sistema-família-estabelecimento agrícola fundamentadas pelos conhecimentos e saberes locais das populações humanas construído socialmente e de forma geracional.

Toda essa variabilidade se mantém pela capacidade de adaptação da espécie em diferentes ambientes. E os agricultores por conhecerem, por vezes, a duração do ciclo, a altura e a origem geográfica da variedade, bem como as qualidades organolépticas como qualidade da farinha e quantidade de amido, associam-no a interesses tanto do ponto de vista agrônomo como comercial. Para Siviero *et al.* (2019), o conhecimento dessas variedades faz o agricultor ter relativo domínio em sua produção, visto que pode consorciar mandiocas com ciclos de maturação precoce com longos e assim criar estratégias variadas de sintonia com as necessidades da família, iniciando pela separação de mandiocas bravas e mansas.

A classificação dos vegetais é algo complexo de se definir, pois procede do lugar onde a variedade está e assim progressivamente do seu contexto social, do interesse dos envolvidos, do nível de conhecimento sobre a variedade, bem como dos critérios que se impõe sob a classificação (Emperaire, 2002). Todavia, não se pretende expor a classificação como algo exclusivamente utilitário na relação sujeito/ator e mandioca, mas sim também, a partir de seus critérios culturais de produção, de reconhecimento e circulação, que atende aos interesses econômicos, ecológicos e socioculturais. Por isso, não é possível conceituar em simplesmente um clone uma determinada variedade de mandioca que vem sendo etnomanejada a décadas, nesse caso, pelos quilombolas. Contudo, a classificação pode fornecer indícios dos modos e formas de identificar, selecionar as etnovarietades da comunidade e conhecer as trajetórias das pessoas e das mandiocas.

Os quilombolas da comunidade de Porto Alegre reconhecem e classificam as mandiocas através, sobretudo, das características morfológicas, agrônomicas e utilitárias. Essas propriedades são bases para a seleção e etnomanejo das etnovarietades escolhidas pelas famílias, o qual possuem estreita relação de significação entre maniva-indivíduo-mandioca. Segundo Siviero *et al.* (2016), a ligação agricultor-variedade de mandioca é sinônimo de uma forte ligação entre ser humano-natureza, o qual é chave para a conservação de variedades locais de mandioca.

Na literatura ocidental as mandiocas são classificadas em: mandioca brava e mansa dependendo do teor do ácido cianídrico (HCN). Emperaire (1999) em uma comunidade do Rio Negro descreve que a classificação de mandiocas brava (amargas) e mansa (doce) se faz pela distinção do teor de glicosídeos cianogênicos do qual não é possível obter o consumo da raiz sem ter de cozinhar ou tendo outro preparo doméstico ou industrial. Em alguns lugares do Brasil as mansas, com baixo teor de HCN, também podem ser conhecidas como aipim ou simplesmente mandioca cozida. Já as bravas, com alto teor de HCN, são conhecidas como

mandioca brava ou de mesa. Essa classificação da mandioca no país representa um reservatório genético ou mesmo um banco de germoplasma na comunidade como em outros lugares do país.

Emperaire (2002, p.389) em sua pesquisa com populações tradicionais do Alto Juruá afirma que:

Cada grupo percebe a diversidade do mundo vegetal que o rodeia de um modo diferente, identificando, nomeando, organizando e utilizando essa diversidade de acordo com seu modo de pensar e seus conhecimentos. Critérios de agrupamento ou, ao contrário, de diferenciação entre os objetos, aqui os vegetais, levam a constituir categorias cujos limites podem ser tênues ou evidentes.

Dessa maneira, em Porto Alegre, a denominação se dá em mandiocas: *fortes e fracas*. As etnovarietades das mandiocas *fortes* (brava) da comunidade são denominadas a partir de sua origem (nomes de municípios e estados) como as *Amazonas*⁶, *Cearense* e *Maranhão*, de pessoas como *Maria Baixinha*, animais aquáticos e terrestres como *Camarão*, *Cutia*, *Jabuti*, *Pescada*, bem como alusão a frutas como *Bacuritinga* e *Tucumatinga* e santos religiosos como a variedade *Santo Antônio*. Essa prática de nomeação é comum nas regiões brasileiras, sobretudo, em comunidades tradicionais⁷ onde os saberes e as relações com o meio são aprendidos a partir da vivência cotidiana com a população local e os recursos disponíveis.

Embora as nomenclaturas não foram possíveis de serem identificadas quanto a sua origem de denominação, os quilombolas aderiram e introduziram os nomes em sua cultura particular quando se referem a “*aprendi com meus pais*”⁸. Essas classificações êmicas das variedades de mandioca também foram identificadas por Emperaire *et al.* (2010) no município de Santa Isabel no Rio Negro por grupos étnicos indígenas. Essas classificações e nomeações êmicas dos quilombolas são reflexos cognitivos usados pelos quilombolas no reconhecimento das mandiocas, bem como nas técnicas e tomadas de decisão diante do convívio com as informações prestadas pelos sinais da natureza como o tempo do ciclo de cada variedade, o desenvolvimento da planta sem irrigação convencional e sim, pela água da chuva, o processo de fermentação das raízes nos igarapés, a saúde da maniva a partir de seu próprio leite, etc. Conforme Emperaire *et al.* (2010), o leite da maniva é o elemento vital que assegura força e vitalidade das variedades, e quando não se tem o suficiente a mandioca “esbirra”. Logo, as classificações dos quilombolas transcendem os aspectos morfológicos e lançam mão também de uma categorização cultural visto que as mandiocas apresentam características não estáticas.

⁶ Nomes em itálico para designar as etnovarietades locais ditas pelos quilombolas.

⁷ As comunidades tradicionais podem ser entendidas como grupos de pessoas culturalmente diferenciados e que reproduzem seu modo de vida em cooperação social com estreita relação com a natureza que gerou um conhecimento ecológico tradicional (Diegues e Viana, 2000).

⁸ Expressão muito utilizada para designar os conhecimentos aprendidos pelos pais e antepassados.

Esse reconhecimento das mandiocas através de percepções advindas da observação, do cuidado diário e de conhecimentos compartilhados entre diferentes gerações como afirmou o quilombola Ovax, 60 anos “A mamaluca dura muito. Desde os meus pais eu já sabia dela” constitui um conhecimento ecológico do local que nem sempre é reconhecido pela comunidade científica. Essa incorporação do conhecimento pelos quilombolas fez identificar e classificar a etnovariabilidade em subclasses de mamaluca como a branca e a amarela. O reconhecimento da mandioca se dá pela estrutura da planta, folhagens, coloração e formato do caule e das raízes. De acordo com Emperaire (2002) não há uma única forma de classificação dos vegetais, uma vez que há diferentes contextos, indagações, interesses e conhecimentos de cada indivíduo.

Esse conhecimento ecológico engloba não somente a identificação e reconhecimento das mandiocas, conhecimento amplo das espécies locais que compõem a base para a alimentação das famílias. Essa capacidade de identificar e classificar o que se pode ou não comer do mato é conseguido pelas gerações anteriores em conformidade com as atuais.

Na comunidade de Porto Alegre, os quilombolas classificam os vegetais em plantas do mato, plantas de roça e plantas de quintal. Sendo possível encontrar uma relação de uso e consumo dessas plantas. Nas plantas de mato (capoeiras) encontram-se plantas da região como bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), inajá (*Attalea maripa* (Aubl.) Mart.), maçaranduba (*Manilkara* spp) e a jubarana (*Astrocaryum aculeatum* G.F.W Meyer) que são consumidos pelas famílias. Esse reconhecimento é feito a partir da relação de complementaridade que os quilombolas têm com o meio ao redor, o que vai ao encontro com Lira *et al.* (2014), que afirma que a cultura influencia a relação, a classificação e a paisagem ecossistêmica.

Vale ressaltar, que as nomeações tanto das etnovariabilidades de mandioca como as classificações dos demais vegetais podem ser encontrados de forma distinta por outras populações humanas, justamente para enfatizar que a singularidade e ligação dos quilombolas ou qualquer grupo social, pode influenciar no modo de se classificar e relacionar com as plantas.

5.2 OS LUGARES DA MANDIOCA E A COOPERAÇÃO

Na comunidade quilombola de Porto Alegre os lugares onde se pode encontrar a mandioca apresenta-se de múltiplos saberes e valores em um determinado tempo e espaço. Os lugares de Porto Alegre podem ser caracterizados como parte integrante de uma cultura quilombola que resiste frente aos insuficientes aportes governamentais.

Segundo Santos (1983), o tempo empírico só existe através dos lugares que os transformam em um tempo geral e seguidamente em tempo particular. O tempo de cada pessoa

e/ou instituição se concretiza a partir de um ambiente de técnicas e de organização local, no caso, do lugar. Em Porto Alegre, o lugar das mandiocas determina o tempo e organização dos atores da comunidade. Que segundo o autor acima “é, pois o lugar que determina o tempo e não o tempo que determina o lugar”, o qual engloba não somente onde a mandioca está fisicamente, mas também os recursos relacionados como o transporte, as bicicletas, os bois, e os atores locais em geral. Segundo Santos (2006), a diferenciação dos lugares se define pelas densidades técnicas informacionais e comunicacionais. Dessa forma, os lugares incentivam e podem ser motivos de deslocamento visto que são palpáveis e resistentes a possibilidades e processos que retiram ou inflamam os direitos de constituição da comunidade rural. Além disso, em cada lugar há trocas de informações e múltiplas articulações sociomateriais que resultam em produções diferentes.

Segundo Santos (2008) cada elemento de um lugar apresenta um valor diferente podendo assim gerar resultados distintos e característicos de cada processo como nos chamados “lugares de cooperação” da mandioca como a roça, os quintais e as casas de forno que são lugares onde se pode encontrar saberes e técnicas do saber-fazer mandioca.

Visto a necessidade de utilizar o lugar como entendimento do saber-fazer e dos espaços de cooperação da farinha de mandioca embora possa haver ao mesmo tempo condições técnicas semelhantes, as farinhas serão distintas justamente pela especificidade de cada lugar e das pessoas com quem o envolve, muito embora a quantidade de farinha possa ser a mesma.

Ainda de acordo Santos (2005), esse lugar pode se apresentar em diferentes dinâmicas e processos que viabilizam o seu uso, resultando em um território usado que gera múltiplos valores, tanto culturais, sociais, como econômicos etc. Neste lugar coexistem solidariedades que definem usos também múltiplos dos recursos naturais.

Embora possa haver distintos lugares em um mesmo território usado, há também as interações entre esses espaços que operam em circuitos socioespaciais da mandioca. A circulação de pessoas e mandioca permite não somente as trocas vegetativas de produção, mas também o conhecimento empírico sobre a cultura.

Dessa forma, a conexão entre os lugares, os meios de transporte utilizados e a natureza dos eventos configuram um arranjo físico-espacial que é a configuração territorial que parte de uma hierarquia familiar, bem como das configurações de cada lugar. Conforme Gomes (1997, p. 37) “para que determinadas ações se produzam, é necessário que um certo arranjo físico-espacial seja concomitantemente produzido”.

A circulação de pessoas e mandiocas configuram diferentes arranjos espaciais e produtivos que forcem ou mesmo influenciam o deslocamento dessas mesmas pessoas. Para

Milton Santos há uma lei do lugar em que a configuração espacial cria formatos de arranjos espaciais que combinam a produção, circulação, troca e consumo específico e particular de cada lugar em que afirma “cada lugar é uma combinação única qualitativa e quantitativamente de vetores” (Santos, 2006, p. 151). Dessa maneira, entende-se que os lugares podem ter elementos ou conteúdos parecidos, mas não idênticos.

Nesse sentido, a produção tanto nas roças como e nas casas de forno apresenta uma corporeidade e significação única dos elementos envolvidos. O funcionamento, portanto, se dá a partir das condições de sua realização e analisado a partir de uma percepção local e intrínseca. Todavia, o uso do território dará a viabilidade da produção e ao grosso modo posso dizer que a produção de farinha de mandioca é devido ao uso do território e a especificidade das ferramentas e estruturas de casa, o que implica em uma combinação do território em uso.

Nesses lugares os quilombolas agem em cooperação para o fazer-fazer, o que por sinal sempre fez parte da vida dos quilombos⁹ do Brasil, seja na constituição livre e autônoma da organização social interna, ou na divisão do trabalho e na produção de alimentos (Carvalho e Lima, 2013). Nos quilombos a cooperação caracteriza as práticas de reciprocidade entre as unidades familiares e embora se agrupem sob uma identidade compartilhada, não estão isentos de antagonismos internos (Almeida, 2006). Essa cooperação nos territórios quilombos compõe uma série de práticas diárias que caminham para lugares de distintos usos comuns e maneiras de alcançar um controle e equilíbrio sobre a terra.

Ainda que se tenha áreas em comum nos territórios quilombolas, no qual a terra é trabalhada em múltiplas maneiras de colaboração entre as famílias, há também cultivos e infraestruturas de produção compartilhadas comunitariamente ou com uma dinâmica na qual cada unidade familiar tem sua própria forma de organização e produção. Dessa maneira, há combinações de diferentes formas de uso e compartilhamento da terra que fazem com que os quilombos desenvolvam múltiplas trajetórias e adquiram particularidades regionais em trajetórias históricas distintas (Carvalho; Lima, 2013).

Essa cooperação pode ser entendida como uma ação social articulada aos objetivos comuns entre os quilombolas fundamentadas pelas ideias de Scopinho (2007) a qual traz duas maneiras de processar esse caminho, sendo a partir de a) uma ação-padrão, construída à luz de códigos e desenvolvidas no interior de cooperativas por sujeitos inseridos em uma divisão social do

⁹ São designados quilombos segundo Almeida (2006, p. 27) “um processo de trabalho autônomo, que por atos deliberados recusa a submissão forçada a terceiros, e as respectivas práticas de livre comercialização de sua produção agrícola e extrativa. Compreende formas de cooperação simples e práticas de reciprocidade positivas entre as unidades familiares que se agrupam sob uma mesma identidade e em face dos mesmos antagonistas.”

trabalho e com objetivos comuns e compartilhamento equitativos; e b) como uma ação espontânea, baseadas em ações de reciprocidade derivadas de tradições e costumes.

Dessa forma, a cooperação vista como ação social percorre os espaços de trabalho e os mundos de vida, podendo estender-se às práticas sociomateriais nos diferentes territórios e compreendo que cooperar envolve a presença ativa de diferentes materialidades como a mandioca e os diversos artefatos que conduzem o preparo da farinha. Esse arranjo espacial apresenta coexistências de elementos sociais e materiais com foco para a compreensão dos espaços de cooperação mútua que contribuem para a construção e entendimento do saber-fazer farinha de mandioca.

Neste capítulo procuro tratar da emergência dos espaços de cooperação, passando pela roça, o quintal e a casa de forno, todos os três são lugares de grande importância para a comunidade, na medida em que mesclam um cotidiano de convivência familiar e comunitária com o trabalho, o conhecimento e a produção. Portanto, os espaços de cooperação que serão desenvolvidos a seguir são compreendidos como espaços de “fazer com¹⁰” que, para Certeau (2014), pode ser atividades que se repetem e se reforçam que não está isento de uma uniformidade (ou consenso), mas também múltiplas “maneiras de fazer”, que se apresentarão como diferentes entre si em suas mínimas particularidades. Nesse sentido, tanto as roças, como os quintais e as casas de forno são espaços em que os quilombolas realizam o trabalho de cultivar e beneficiar alimentos caracterizando uma cooperação em que as práticas podem não ser identificadas como homogêneas ou fixas, imutáveis. Na comunidade de Porto Alegre, as atividades de “fazer com” direcionam-se, sobretudo, no fazer a farinha nas casas de forno.

Caminhar pela Comunidade Quilombola Porto Alegre contribuiu para vivenciar um emaranhado de situações que facilitaram o descortçamento da potência da agência dos quilombolas ao fazerem parte de práticas sociomateriais no território. Como sugerem Arce e Marques (2021), pode-se compreender as práticas pelos processos íntimos e próximos aos atores, no nosso caso, o plantar a roça, o cuidar do quintal e o fazer farinha. Estas que são práticas cotidianas que, como aponta Certeau (2014), estão vinculadas a um grande conjunto de práticas interdependentes e de difícil delimitação, mas que podem ser compreendidas como esquemas de operações e de manipulações técnicas. Neste capítulo considera-se o fluxo das agências e interferência de múltiplas materialidades, que levam a apontar que são as práticas sociomateriais que acabam por identificar e serem identificadas nos três espaços de cooperação.

¹⁰ Os termos “fazer com” e “maneiras de fazer” são utilizados por Certeau em seu livro CERTEAU, Michel: A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2014.

Nos três espaços cooperados - para a mandioca na roça, para as diversas espécies nos quintais e para a elaboração da farinha nas casas de forno - os cuidados efetuados são variáveis (diferentes), mas expressam um 'fazer com' que leva à produção para autoconsumo e de excedentes comercializáveis, ambas imprescindíveis para a Comunidade. Essa heterogeneidade de maneiras e formas de se cultivar a mandioca, as espécies florestais e alimentícias nos quintais e modos de fazer farinha reforça a emergência de uma cooperação territorial, para a qual contribuem tanto homens como mulheres, em suas múltiplas interações com os demais membros de suas famílias e/ou com a força das materialidades que as rodeiam, sendo a mandioca uma entidade central neste processo.

Os vários processos de mutualidade – prática de *convidados*, intercâmbios de manivas, trabalho e artefatos compartilhados na casa de forno – apontam para diferentes formas de cooperação e práticas sociomateriais que estão intimamente relacionadas ao fazer agricultura no território.¹¹ Este capítulo contribui para revelar a importância da ação recíproca dos quilombolas da Comunidade Porto Alegre nestes processos que remetem à cooperação territorial, seja por meio do trabalho, do conhecimento, de suas habilidades ou capacidades de estabelecer conexões sociais constituintes das práticas sociomateriais mobilizadas em seus cotidianos.

A cooperação, neste caso, extrapola a ideia de que se refere unicamente à capacidade de sobrevivência econômica, e sim transcende para uma visível dinâmica de aprendizados solidários que incorporam formas de uso e aproveitamento da terra, bem como a possibilidade de melhorar a produção. Também, essa cooperação faz emergir de forma explícita uma diversidade sociomaterial ligada à heterogeneidade dos projetos de trabalho e de vida dos atores no território, ao mesmo tempo em que atualiza formas de interação que vão na direção antagônica aos valores individualistas. Estas tendências não eliminam por completo desigualdades e outras relações de subordinação dos quilombolas com o estado ou o próprio mercado da farinha na Comunidade. Por lado, as interações entre os múltiplos componentes de um território de existência encontram na vitalidade das relações de cooperação grande potencialidade para criar alternativas para as formas de vida situadas, favorecendo uma (re)configuração das condições e da qualidade de vida e trabalho das famílias quilombolas.

5.2.1 As roças

¹¹ Se somam a estas, outras práticas que surgem quando os atores têm situações de afinidade interpessoal e enfrentam condições desfavoráveis de saúde ou de recursos financeiros escassos, registra-se que são 'ajudas' que também contribuem para o reforço das relações.

A roça é representante de uma agricultura tradicional, sobretudo de corte e queima, presente em todos os estados brasileiros e pode ter diferentes e/ou complementares interpretações a partir do ecossistema em que se está inserido. Para Martins (2005) a roça é um conjunto de diferentes espécies cultivadas com diversidade de origens que apresenta padrões de estrutura, de tamanho, e de composição determinados pelas habilidades de combinação ecológica dos sujeitos em respectivo com suas variações locais. Além disso, o autor afirma que em uma mesma roça podem coexistir espécies em diferentes arquiteturas e alturas, assim como sistemas radiculares diferentes em combinação como os sistemas tuberosos e fasciculados. Já segundo Cardoso (2010), a roça pode ser distinguida de outros espaços produtivos a partir de alguns elementos como:

a) uma pequena extensão de terra; b) tecnologias de baixo impacto (geralmente não se utilizam insumos químicos sintéticos); c) um território geralmente compartilhado (mas com regras de uso) e; d) uma alta diversidade de espécies e variedades com predominância da mandioca (Cardoso, 2010, p. 25)

Emperaire (2006) analisa a roça como elemento além do aspecto produtivo e ecológico, podendo ser também um espaço socialmente construído por meio de significados culturais. Em conformidade na transcendência, Almeida (2008) refere-se a roça como estilo de vida que representa de forma particular uma relação entre tempo e espaço, como também uma maneira de viver e de ser que se inicia com a demarcação do local e escolha das terras para cultivo até chegar nos rituais, festividades religiosas e comemorações diversas que possibilitam a interação social e segurança de laços de reciprocidade e de reivindicação de defesa do território.

Saindo da tentativa de uma classificação normativa e/ou abstrata do que vem a ser uma roça, pode-se apontar que as roças do quilombo Porto Alegre são reflexos de um modo de planejamento que advém da percepção sobre a disponibilidade da natureza e o convívio e manejo humano. Além disso, assume distintas formas produtivas, ecológicas, econômicas e sociais de construção e compartilhamento propiciando uma cooperação entre as diversas espécies cultivadas e espontâneas em um mesmo espaço de desenvolvimento ecológico que contribuem para as características do solo, clima, trabalho e interação humana.

No quilombo de Porto Alegre, pode ser encontrado duas formas de fazer-roçado (quadro 1):

- a) de forma tradicional de derruba e queima;
- b) de forma semi-mecanizada com uso do trator, sendo que o preparo tradicional predomina entre os quilombolas e somente uma família usufrui da tração mecânica.

Ademais, na comunidade, a roça, “é depois de plantado. Antes é roçado”, conforme fala de Francidalva, quilombola da comunidade, existe dois tipos de roças conhecidas como “*roça*

de janeiro¹²” e a “*roça todo o tempo*” em que as atividades de preparo de terra apresentam-se distintas ao longo do calendário socioecológico conforme quadro abaixo.

Quadro 1 Diferentes roças de mandioca na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021)

Roça de janeiro (capoeira densa)												
Atividades	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Roçagem e Derruba							■	■	■			
Queimada									■	■		
Coivara										■	■	
Plantio	■											■
1º capina			■	■	■							
2º capina								■	■			
Colheita	■											■
Roça de todo o tempo (capoeira “fina”)												
Roçagem e Derruba					■							
Queimada						■						
Plantio							■					
Colheita							■					

Fonte: pesquisa de campo.

A *roça de janeiro* é predominante entre as famílias quilombolas, visto que é a representação da agricultura de corte e queima e é realizada, sobretudo no final de dezembro a meados de fevereiro, período do ‘inverno amazônico’ em que há alto índice pluviométrico em comparação com outros meses do ano. A escolha da área da roça de janeiro é feita em uma capoeira densa sendo necessário seguir as etapas de roçagem, derruba, queima, coivara, plantio, capinas e colheita e, portanto, há presença das companhias ou *convidados*. Nessa roça também é possível encontrar a cooperação e reciprocidade dos *convidados* (que serão discutidos no próximo capítulo) no plantio das manivas. Ao contrário, a *roça de todo o tempo* que tem como principal objetivo ao longo do ano servir de segurança socioeconômica às famílias, na roça não há de forma predominante a prática dos *convidados* visto que a área de escolha é uma capoeira fina sendo possível os próprios membros da família fazerem a limpeza da área. Os produtos obtidos das roças são destinados tanto para a alimentação interna da propriedade quanto para a venda na cidade de Cametá.

Tanto a *roça de janeiro* como a *roça de todo o tempo* podem ser classificadas em:

- a) **familiar**, feito para todos os membros da família;
- b) **individual**, feito para um usufruto de um membro da família;

¹² Os termos “*roça de janeiro*” e “*roça de todo o tempo*” são expressões ditas pelos quilombolas da comunidade de Porto Alegre, PA.

- c) **compartilhado**, feito para mais de uma família com subdivisão em **compartilhado intrafamiliar e interfamiliar** como na figura (24):

Figura 24 - Espacialização das roças na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

A roça **familiar** todos os integrantes são responsáveis pela implantação e manutenção do estado da roça, bem como dos produtos obtidos no roçado implantado. Geralmente, os pais gerenciam a roça ao longo de seu ciclo vegetativo e de produção e pode ser encontrado em quase todas as famílias da comunidade. A roça **individual** é feita predominantemente pelos filhos do casal para sustento e autonomia. Tanto o filho homem quanto a filha mulher podem implantar esse tipo de roça e ser responsável pela manutenção das mandiocas, porém a área de produção não chega a um hectare e não é muito predominante na comunidade tendo sido observado apenas com a quilombola Deusa. Já a **roça compartilhada intrafamiliar** é quando membros da mesma família como irmãos com suas respectivas famílias dividem a mesma área de roça para sustento alimentício e venda dos excedentes. Esse tipo de roça apresenta maior extensão de área dependendo do número de famílias, podendo chegar até de 3 a 4 hectares plantados de maniva. Ao contrário da **roça compartilhada interfamiliar**, quando membros de famílias distintas dividem o mesmo espaço de roça, porém também não é muito encontrado na comunidade e tendo sido identificado somente com as famílias da Dona Janilda e do Sr. Batista,

os quais são caracterizados como uma família antiga habitante da comunidade, já aposentados e uma nova família da comunidade, sem ligação consanguínea próxima.

As roças também foram categorizadas por Heredia (1979) a qual definiu os espaços de produção agrícola pela coletividade ou individualidade. Segundo a autora, as roças do tipo familiar são as que todos os membros da família trabalham e desempenham atividades semelhantes e o tipo individual também chamado de “roçadinho” são aqueles formados por membros da família com propósito individual e que possuem os mesmos cultivos ou variedades da roça familiar.

Assim como em muitas roças na Amazônia estudadas por Brondízio (2005) que verificou a presença de variedades de mandioca-brava (*Manihot esculenta* Crantz),¹³ de modo a prover a colheita das raízes em diferentes tempos de maturação e garantir estratégias de resistência a pragas, em um sistema de rodízio para garantir produção ao longo de todo o ano, na comunidade de Porto Alegre também é possível verificar diferentes etnovariedades de mandioca em diferentes tempos de maturação, por vezes consorciadas com outras espécies alimentícias. Além disso, no quilombo a prática de fazer roça em um sistema de rodízio¹⁴ garante a produção e sobrevivência durante todo o ano.

Nesse sistema de rodízio nas roças há uma lógica de pousio intermitente de certas áreas, o que cria um mosaico diverso no espaço e no tempo. As famílias da comunidade possuem mais de uma roça para poderem fazer o rodízio a cada 2 anos. Essas roças apresentam-se em formato de polígono e tamanho irregular predominantemente longe das residências podendo ter acesso a pé, de bicicleta ou de moto e encontram-se interligadas por trilhas realizadas pelas famílias próximas. As famílias que compartilham de uma mesma roça como as famílias das mulheres Raiana e Janilda possuem roças de tamanhos superiores a fim de suprir as duas famílias.

Os arranjos espaciais das roças diferem para cada família. Algumas roças, como da Dona Paula, apresentam açaí e caju (*Anacardium occidentale* L.) como vias de experimento e observação das espécies. Outras como da família da Luana Lopes as variedades de mandioca são plantadas separadas, conforme relato:

¹³ A mandioca-brava registrada como componente fundamental de territórios quilombolas desde a época da escravatura, sendo alimento de grupos indígenas, tanto quanto de populações quilombolas. Dada sua importância na reprodução socioeconômica das populações amazônicas, a mandioca é uma espécie conhecida e domesticada desde 8.000 anos a. C. no continente ameríndio e que passou por várias técnicas de seleção fenotípica pelos povos e comunidades tradicionais que resultou no desenvolvimento de raízes maiores e com mais teor de amido, bem como superiormente tóxicas sendo supostamente um mecanismo de defesa contra a predação de herbívoros (Silva e Murrieta, 2014; Prado e Murrieta, 2015).

¹⁴ O sistema de rodízio de roças obedece a lógica das famílias de acordo com as variações ecológicas e práticas de saber-fazer dos sujeitos locais. Nesse sistema os ambientes que são aproveitados por longo tempo após o abandono da área em pousio são criados um mosaico diverso de ambientes ao longo das gerações (Brondízio, 2005).

A gente planta separado. Qual a gente quer colher no próximo ano. Pra ficar mais legal né? Mais organizado. A gente planta Pacajá pra um lado. Tem uma mandioca chamada Cearense, tem Tachi, tem Tauá, tem a Mamaluca a gente planta separado. Assim que a gente faz. Escolhe para o próximo ano. Tem algumas pessoas que plantam tudo misturado.

Nas roças da comunidade há presença de algumas espécies alimentícias predominantes como o: milho (*Zea mays* L.), arroz (*Oryza sativa* L.), maxixe (*Cucumis anguria* L.), melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), abóbora (*Cucurbita moschata* Duch) e mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), bem como algumas não tão presentes, mas que podem ser encontrados nas roças de algumas famílias como a pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.), quiabo (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.), pepino (*Cucumis sativus* L.), açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e abacaxi (*Ananas comosus* L. Merril).

Estas espécies estão dispostas em consórcios com a mandioca obedecendo o tempo de plantio de cada planta. O arroz e milho são plantados preferencialmente no início do período do inverno amazônico (dezembro, janeiro e fevereiro) logo após o plantio das manivas de mandioca. Para isso, a maioria dos quilombolas plantam as diferentes variedades de mandiocas em espaçamentos não-lineares e misturadas, mas que possibilita o plantio e consórcio de outras espécies. Para a dona Jardicleia, por exemplo, o arroz deve ser plantado “unido” (próximo) da mandioca e o milho mais afastado, bem como as demais espécies.

A roça de Porto Alegre reforça-se como um espaço de cooperação a partir do próprio fluxo e caminhar pelo território. Os quilombolas implantam roças perto das famílias mais recíprocas como no caso das famílias das mulheres Jardicleia, Paula e Odenira. Essa cooperação se expande para o fortalecimento sociomaterial da mandioca. As roças vistas como microterritórios de cooperação e reciprocidade são reflexos do saber-fazer farinha de mandioca na comunidade em questão.

Na figura 25 percebe-se que os fluxos dos quilombolas no caminhar até suas respectivas roças entrelaçam os microterritórios familiares caracterizando uma coletividade e união entre as diferentes maneiras de fazer-roça.

Figura 25 - O entrelaçamento e fluxos das roças na comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Esse fluxo de pessoas aponta para uma participação ativa dos membros das famílias na cooperação na manutenção das roças, muito embora possa ser feito o pagamento de diárias para os membros que exercem atividades de capina e colheita nas áreas de roças, dependendo do estado de saúde dos responsáveis da terra. Esses caminhos são fortalecidos, sobretudo no período de plantio da mandioca a partir da prática dos convidados de planta em que as famílias convidadas se dirigem e se deslocam para as áreas objetivadas e no período de capina da roça em que as espécies espontâneas dividem o espaço, nutrientes e água da área.

A prática dos convidados como fortalecedora da interação quilombola-maniva-roça em processos de cooperação dos quais fazem parte uma multiplicidade de relações. Estas se estendem para envolver também a diversidade de variedades de mandioca. Essa variabilidade genética da mandioca é parte fundamental da materialidade gerada em prol de uma agricultura local que garante o autoconsumo e a venda de excedentes, sendo derivada dos percursos das manivas entre as roças, inclusive, criando fluxos entre comunidades vizinhas.

Dessa forma, fica evidente o papel que as roças investem e representam para a comunidade, sendo unidade básica evolutiva da mandioca, onde atuam os processos de geração, amplificação e manutenção da variabilidade genética, confirmando as pressuposições existentes

no modelo de dinâmica evolutiva da espécie conforme Siviero *et al.* (2019), como também precursora do desenvolvimento social, econômico, ecológico e territorial da comunidade.

Quanto à manutenção das roças, as mulheres contribuem significativamente para a diversificação, limpeza e cuidado da área, podendo também os homens contribuírem eventualmente. São nas roças que as manivas são observadas, reconhecidas e escolhidas para serem cultivadas através das trocas ou doações com vizinhos, parentes e amigos de outras comunidades, podendo dizer que a roça, em sua vitalidade, expande o potencial de cooperação no território.

5.2.2 Os quintais

Assim como as roças, os quintais são reconhecidos por suas características particulares. Os quintais das residências quilombolas são parte de um modo de viver singular e complexo que pode se diferenciar a cada família devido a suas preferências específicas. Esses quintais ficam perto ou normalmente ao redor da casa onde os quilombolas residem. Miranda (2011) sugere que os quintais são reflexos do modo de vida das famílias, seja para a garantia de alimentos saudáveis, como também espaços de lazer, sociabilidade, convivência, aprendizados e experimentações.

Nesse espaço muitas espécies vegetais como as alimentícias, florestais e medicinais são cultivadas e animais como bovinos, aves e suínos são criados para complemento alimentar e venda de excedentes, por isso também chamados de quintais produtivos e/ou quintais agroflorestais. Porém, é possível encontrar também animais domésticos e materiais diversos para fabricação de artesanatos. Nesse sentido produtivo e ecológico, os quintais podem ser lugares de reserva de variedades cultivadas alimentícias ou não, como local de domesticação dos mais variados animais (Altieri, 2002).

Na Comunidade de Porto Alegre os quintais são lugares onde as famílias se reúnem para celebrar eventos sociais como festas de aniversário, casamento e encontros em geral com famílias e amigos. Os quintais da comunidade também servem como locais de estímulos sensoriais e de exploração para as crianças que iniciam o processo de aprendizagem do conhecimento local a partir do brincar e das observações das práticas das mulheres quanto ao plantar, selecionar e colher as espécies que servirão de alimento ou remédio caseiro para a família (figura 26).

Entrar em um quintal na Comunidade é deparar-se com grande diversidade de frutas, plantas condimentares, hortaliças e mesmo de animais domésticos ou não. Em campo, foi

possível conviver com as famílias em seus respectivos espaços produtivos de sociabilidade e nutrição visto que é dos quintais que se obtém uma boa parte do que proporciona qualidade nutricional à alimentação.

Figura 26 Desenho de um quintal feito por uma mulher quilombola da comunidade de Porto Alegre, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

As refeições dos quilombolas são reforçadas pelas próprias espécies cultivadas como a abóbora e a macaxeira postas no feijão e consumida em seus cotidianos. No caso da macaxeira ou mandioca *fraca* é toda aproveitada para outras receitas de bolo, coxinha, cozida e frita. Também os frutos do açaí e da bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) são transformados em uma bebida “vinho” que é servida sobretudo na prática dos *convidados*. Já outras frutíferas como a laranja (*Citrus aurantium* L.), o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) K.Schum), o coco (*Cocos nucifera* L.), o cacau (*Theobroma cacao* L.), o abacate (*Persea americana* Mill.), o biribá (*Rollinia mucosa* (Jacq.) Baill.), a manga (*Mangifera indica* L.), dentre outras são ingeridas nos horários da manhã ou tarde para o lanche dos membros da família.

Entre o leque de cultivos presentes nos quintais a laranja, pimenta-do-reino, cacau, mandioca, açaí, coco, muruci, cupuaçu e abacate têm excedentes comercializados para outras famílias da comunidade ou outros consumidores de lugares próximos, parentes ou amigos das

famílias da comunidade. No entanto, os alimentos colhidos atendem prioritariamente ao autoconsumo das famílias ficando para segundo plano sua comercialização.

De fato, a diversidade das espécies dos quintais da comunidade de Porto Alegre também está associada ao tamanho dos espaços de cada família. Em tempos antes do reconhecimento territorial do quilombo pelo ITERPA, os quintais não apresentavam áreas de tamanho homogêneo, ou seja, não havia controle sobre o tamanho das residências e seus respectivos quintais. Porém, com a criação da ARQUIPA, a associação passou a organizar e dividir o tamanho dos quintais para as novas famílias que foram sendo construídas de acordo com a quantidade de membros. Sendo assim, esses novos quintais possuem tamanhos variados podendo ser de 180 m² até 300 m². As famílias cujo reconhecimento de pertencimento à Comunidade é mais antigo, permaneceram com o tamanho demarcado inicialmente (maior área), contudo, precisaram assumir a responsabilidade de dividir entre os descendentes em caso de necessidade de partilha.

Essa complexidade socioecológica dos quintais quilombolas também foi estudada por Dias *et al.* (2020) na mesma comunidade desse estudo do qual identificou que as famílias construíram seus quintais como agroflorestais justamente por apresentar uma gama de diversidade vegetal e animal como estratégia e necessidade das famílias entrevistadas e que as mulheres eram as organizadoras desse espaço. Nesse sentido, os quintais visam criar condições de melhoria e qualidade de vida às famílias tanto para alimentação, como para se gerar renda ou mesmo para criar um microclima favorável para criar conforto térmico em torno das habitações ou mesmo para conservação ou recuperação vegetal.

Todos esses componentes vegetais dos quintais produtivos da comunidade, segundo Dias *et al.* (2020), encontram-se distribuídos aleatoriamente na proximidade das casas e não apresentam um arranjo espacial pré-definido. Os plantios são realizados predominantemente nos meses de novembro a março, que corresponde ao período chuvoso no norte do Brasil. Nas famílias entrevistadas os autores identificaram 341 diferentes espécies vegetais nos quintais, sendo 96 destas alimentícias, ornamentais, frutíferas e medicinais.

Os quintais de Porto Alegre são gerenciados e cuidados sobretudo pelas mulheres da comunidade que se multiplicam também nas atividades domésticas e nas roças. No entanto, não há propriamente uma divisão visível e fronteira entre a casa e o quintal, sendo prolongamentos das casas, com as mulheres dividindo seu tempo entre o trabalho de cozinhar, limpar a casa, cuidar dos filhos e o 'cuidar' o quintal (selecionar, plantar, irrigar, limpar, manejar os animais, colher etc.).

Segundo Dias *et al.* (2020) em seu estudo sobre os quintais agroflorestais da Comunidade de Porto Alegre, 67% das mulheres desenvolvem atividades de manejo em seus quintais, sendo 15% com a cooperação do marido e, em 17% deles, tendo a participação de todos os membros da família. Exemplo disso, é a família de Dona Herondina, a qual gerencia seu quintal e contribui para diversificar e fortalecer os demais quintais da comunidade. Ela seleciona as sementes de caju e demais plantas medicinais para serem compartilhadas com outras mulheres e vizinhos, sobretudo com as famílias que fazem parte da ARQUIPA.

Na comunidade, as mulheres exercem um papel fundamental de fortalecimento e cuidado com as famílias do quilombo por meio dos quintais. A troca ou doações de espécies são constantemente feitas, sobretudo em épocas de enfermidade. Quando em convívio em campo, pude vivenciar o cuidado entre as mulheres de famílias com instituições religiosas diferentes evidenciando a transcendência do cuidar como fortalecedor dos laços afetivos. Exemplo disso, foi a doação de plantas medicinais por parte de Dona Odenira a Dona Auxiliadora quando enferma em 2021, no qual pude desfrutar também dos chás servidos e dos conhecimentos compartilhados sobre os benefícios das plantas na saúde humana. Esse compartilhar de espécies acontece pela aproximação entre famílias e principalmente pelos laços de afetividade que transcendem as particularidades religiosas entre as famílias.

No quilombo há também trocas de mudas de frutíferas entre as famílias feita pela ARQUIPA que desenvolveu um viveiro¹⁵ de espécies agroflorestais para enriquecer as áreas produtivas das famílias quilombolas que não possuem certas espécies florestais e alimentícias.

A diversidade de espécies manejadas, com suas várias interações, junto com os saberes e habilidades das mulheres fazem vivo o quintal, possibilitando um arranjo de novidades alimentícias transformadas a partir de suas ‘colheitas’, assim como gerando a produção de pequenos excedentes predominantemente da venda do açaí, que são significativos para perceber oportunidade de sustento de renda às mulheres.

Dessa forma, os quintais da comunidade são como espaço de cooperação e extensão da casa do qual despertam a possibilidade de envolvimento dos membros da família e parece abrir a potencialidade para o estabelecimento de alianças entre as famílias e todas as coisas e entidades deste arredor como caminho para o reconhecimento do seu trabalho e conhecimento.

¹⁵ Esse viveiro de mudas foi construído como produto de uma parceria com a Universidade Federal do Pará, campus Tocantins, Cametá no âmbito do projeto “Tecnologia e Inovação Social na Amazônia Oriental: articulando produção e sustentabilidade na consolidação da agricultura familiar quilombola” pelo grupo de pesquisa Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica (DRIS).

5.2.3 As casas de forno

No quilombo Porto Alegre o lugar de fazer farinha é na casa de forno. A palavra “casa” significa o lugar de morada do forno. Conforme a quilombola Francidalva quando questionada sobre o porquê da expressão “*casa de forno*” ela comentou “é o forno que mora lá e fica direto. A farinha faz e leva. A farinha não passa nenhuma noite lá.” dando uma dimensão ontológica sobre a materialidade do saber-fazer farinha que é parte integrante de um modo de vida quilombola. Dessa forma, a casa de forno é também um espaço de trabalho de transformação de raízes de mandioca em farinha e um espaço de sociabilidade e cooperação entre as famílias (figura 27).

Figura 27 - Uma casa de forno da comunidade quilombola de Porto Alegre, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

As casas apresentam tamanhos diferentes em decorrência da quantidade de fornos internos. Na comunidade as casas apresentam-se em formato retangular ou oval constituindo 1 ou 2 fornos com medições de 6 a 7 metros de comprimento com 4 a 5 metros de largura respectivamente e altura de 2 a 2,5, sem forno.

As casas apresentam uma arquitetura de sustentação feita em madeira, sem paredes ou cercas envoltas com telhados de telhas de fibrocimento, o que em épocas remotas era exclusivo para a cobertura de palhas. A localização das casas em sua maioria fica perto das residências,

mas podem estar situadas também em lugares mais distantes das residências, embora de fácil acesso conforme figura 28.

Figura 28 - Localização de casas de forno ao redor das residências quilombolas (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Os utensílios e o próprio forno são dispostos em diferentes configurações espaciais, desta forma, as casas apresentam-se de forma heterogênea, não havendo um padrão único preestabelecido. Os instrumentos para o processamento da mandioca são, em grande parte, artefatos confeccionados em madeira. Todavia, alguns estão sendo fabricados também com plástico como é o caso do tipiti¹⁶ que, embora apresentem maior durabilidade, costumam cortar as mãos dos quilombolas com mais facilidade. Algumas casas de forno da comunidade também utilizam a prensa de madeira no lugar do tipiti para agilizar e diminuir a penosidade do trabalho.

Na produção artesanal da farinha na casa de forno são utilizados os artefatos como a peneira feita de talas de Jacitara, de Arumã ou canela de jacamim para coar a massa de farinha, já a peneira da recoada (processo de peneiragem para regular a granulometria da massa ainda na torração) usa-se peneira de talas ou de telas de alumínio; o rodo feito com madeira da

¹⁶ Instrumento em formato cilíndrico e alongado, elaborado artesanalmente por cipós trançados de Miriti (*Mauritia flexuosa* L.).

Pitaiqueira (encontrada nas margens dos igarapés da comunidade, figura 29) e da Mututirana é utilizado para mexer e torrar a farinha.

Figura 29 - Madeira utilizada para a fabricação de rodos na comunidade quilombola de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

No quilombo Porto Alegre, as casas de forno podem ser de posse e uso exclusivo de uma família, ou constituir um espaço de uso comum, comunitário onde se agrega mais de uma família. Quando o trabalho envolve mais de uma família, tanto o espaço e os instrumentos são compartilhados, bem como os fardos de farinha são divididos igualmente. Todavia, normalmente cada família gere sua quantidade de produção de forma unitária.

Os habitantes do quilombo, em suas práticas de convívio na casa de forno, mesclam momentos de mutualidade com outros que se voltam para o interior da família.¹⁷ Para Certeau (2014), o espaço é um lugar praticado, é um conjunto de movimentos que se desdobram e é produzido pelas operações circunstanciais de orientação e direção em um determinado tempo com ou sem conflitos. Como sugere o autor, o espaço não é estável e a casa de forno, assim, parece configurar um espaço flexível, que ora corresponde a uma dinâmica de compartilhamentos mútuos e comunitários, ora corresponde ao atendimento de interesses particulares ou específicos de certo grupo familiar, no entanto, as práticas sociomateriais observadas corroboram no sentido de entendê-las como um espaço de cooperação.

¹⁷ As famílias, na Comunidade, apresentam-se de forma nuclear, mononuclear e reconstituída.

6 O SABER-FAZER FARINHA DE MANDIOCA

Neste capítulo será abordado o processo do saber-fazer farinha de mandioca da comunidade de Porto Alegre imersa em seu território de confluência. A partir da biointeração entre quilombolas, natureza e sociedade externa tem-se um sistema sociotécnico quilombola que nomeia um modo de vida, identidade e (re) existência.

6.1 TRADIÇÃO E TECNOLOGIAS EM ENTORNO DA MANDIOCA E FARINHA

A tradição é considerada um conjunto de sistemas simbólicos não estáticos repassados a cada geração. A tradição orienta-se para o passado no sentido de atribuir a força e influência no presente e no futuro quanto a indicação de um aperfeiçoamento na organização do mundo vindouro. Sendo assim, a tradição é remodelada e reinventada diante de uma ordem social fundamentada em uma cultura oral ligada à técnica e a reprodução das condições do viver (Luvizotto, 2010).

Para Giddens (1991), o passado, para as culturas tradicionais, é honrado e os símbolos valorizados porque carregam as experiências das gerações antigas. Dessa forma, a tradição para o autor é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espço da comunidade dentro de uma continuidade do passado, presente e futuro fortalecidos por práticas sociais habituais.

Esse entendimento de tradição de perpetuação e renovação das práticas sociais pode ser encontrado na comunidade quilombola de Porto Alegre, sobretudo quanto às mudanças nos sistemas técnicos de produção, principalmente quanto aos artefatos utilizados no preparo da terra, no cultivo, no beneficiamento e no consumo da mandioca.

As relações no campo empírico puderam revelar e trazer respostas às indagações quanto ao uso, significado e relações cotidianas que envolviam os artefatos. Procurou-se, portanto, compreender a materialidade dos artefatos diante da forma, uso e produção visto que cada objeto se apresenta diante de um contexto que permite revelar múltiplas relações dimensionais do físico, cultural e natural, e do metafísico e representacional. Esses processos de fabricação técnica garantem a concretude do objeto e seu conjunto complexo e interdependentes de componentes do grupo social.

As tecnologias sociais da comunidade voltam-se para as formas de organização social no preparo da terra, cultivo e beneficiamento revelando permanências e mudanças ao longo da vida em Porto Alegre.

A origem das tecnologias da agricultura na Amazônia se deu por quatro fontes, segundo Homma (2012), a dos *indígenas* com a farinha de mandioca descoberta, domesticada e beneficiada há aproximadamente 3.500 anos; a dos *imigrantes* (nacionais ou externos) que trouxeram importantes espécies de lavouras como o café e frutíferas como manga, banana, laranja, mamão, limão, etc., bem como a pecuária bovina e bubalina e técnicas de extração do látex; tecnologias advindas de *instituições de pesquisa* (nacionais e externas) por meio de seminários, feiras, exposições, extensionistas, pesquisadores, agricultores etc.; e a quarta tecnologia gerada pelas instituições locais correlata com a agricultura.

A tecnologia da farinha de mandioca no tempo colonial do Brasil foi a que possibilitou aos colonizadores se sustentarem no Brasil-colônia, bem como as pessoas escravizadas. Segundo Rodrigues (2017) o processo de beneficiamento da farinha se dava pela apropriação dos saberes indígenas da América do Sul. Os índios retiravam a casca da mandioca usando conchas de ostras para seguidamente ralar a raiz em uma pedra até ficar “alva como a neve”. Após esse processo inicial eles espremiam a massa no *tapeti* ou *engenho de palma*. Após isso, as mulheres indígenas responsáveis pelo beneficiamento colocavam as massas em uma frigideira de barro para cozê-las e mexidas com meias cabaças.

Dessa maneira, pressupõe que essas sociedades indígenas, quilombolas e grupos sociais locais ainda no século XVIII no Baixo Tocantins passaram a desenvolver relações de troca de comércio e de saberes que foram sendo incorporados na vida cotidiana dos quilombolas de Cametá influenciando os inúmeros quilombos que estavam sendo formados como o de Porto Alegre.

Na comunidade de Porto Alegre, no que se refere às mudanças sociotécnicas no preparo da terra, se dava por apenas duas tecnologias manuais conforme afirma o Sr. Manoel “Naquele tempo era só machado e terçado¹. Machado para derrubar as árvores maiores, terçado para roçar as finas, e só isso. Até pra capinar a gente usava o terçado. Agora a gente usa a enxada, agora já mudou. Só com a enxada que a gente capina.”.

Nota-se que embora se tenha instrumentos considerados simples para a lógica de manejo capitalista como o machado e terçado, estes são artefatos considerados essenciais, sobretudo nessa época, pois refletia um modo de vida e de existência dos quilombolas. Vale ressaltar que o uso do machado transcende a aprendizagem do ofício e perpassa nas manifestações religiosas da comunidade como na Festa do Mastro e do Santo Expedido comemorado no mês de

¹ O machado é uma ferramenta de corte com extremidades amoladas e cabo pequeno de madeira semelhante a um martelo. Já o terçado é uma ferramenta também de corte e perfuração que contém uma lâmina reta e comprida com ponta aguçada.

setembro². Esses artefatos quando se integram ao circuito social podem mediar relações que perpassam as práticas e discursos no âmbito da organização social local. Essa disposição da fabricação dos artefatos artesanais se deu também pela matéria-prima disponível na comunidade, representando possibilidades de criação e especialização local.

Com o passar dos anos, os quilombolas foram aderindo a novas tecnologias como a enxada para capinar e atualmente se inseriu a motosserra e foice para o preparo da terra. Percebe-se, portanto, a inclusão de mais tecnologias manuais como fator de mudanças para o controle e facilidade no trabalho. Todavia, nenhum dos artefatos iniciais foram substituídos por completo e a materialidade deles reverbera nas práticas sociais. Há na comunidade a coexistência dessas diferentes tecnologias para distintas escolhas individuais dos quilombolas. Essas mudanças nos instrumentos de trabalho vão ao encontro do que Dalberto (2014) afirma ser um processo de inovação tecnológica desencadeado pela busca por novos conhecimentos, bem como suas aplicações na agricultura.

Já em relação às mudanças tecnológicas a nível de beneficiamento, quando perguntado ao Sr. Assis, o próprio respondeu “Era no ralo ralando. O papai sempre trabalhou de corpo inteiro. Cada uma coisa ele era curioso, vivia e qualquer coisa que ele via, fazia. Ele tirava da cabeça”. Essa fala evidencia uma apropriação dos conhecimentos externos e adaptação a sua realidade e recursos locais. Para Woortmann e Woortmann (1990) a transmissão dos meios intelectuais de abordar a natureza é por si só um instrumento de trabalho também entendido como o “trabalho do saber” em que o indivíduo iniciante na terra passa por um tipo de método pedagógico do saber “técnico”. Ademais, ele aprende fazendo o trabalho sendo o saber-fazer parte de uma hierarquia familiar e tornando-o um adulto pleno.

Assim como Luvizotto (2010) afirma que a tradição coordena uma ação organizada em um determinado tempo-espaço na comunidade, ela caracteriza-se como um elemento intrínseco e indissociável dentro das relações sociais. Dessa forma, podemos constatar não somente a capacidade de criar dos quilombolas como também repassar as formas de criação às novas gerações através do convívio e observação.

A mandioca após a colheita era trazida de carrinho de mão e passava por dois processos: o primeiro, as mandiocas eram postas na água e posteriormente socadas em soquetes de madeira; o segundo processo se dava com as mandiocas secas raladas no “ralo” a mão. Como exemplifica o quilombola Manoel:

² Na festa do Mastro os quilombolas precisam acertar o Mastro com o machado deixando-o firme e pendurado como sinal de sorte na vida e no casamento.

Naquele tempo a gente fazia os ralos. Arrumava a lata, né? Furava e fazia o ralo. Era lata de querosene, uma lata de querosene grande quadrada. A gente arrumava as latas e colocava em cima de uma tábua pra poder ralar. Aquilo era muito ariscado. Quando escapulia a mão da gente era lapa que tirava. E agora mudou.

É nítido que as gerações antigas do quilombo apresentavam uma penosidade de trabalho expressivo visto que os artefatos utilizados no processo de raleamento eram artesanais com certo risco de acidente, além do que demandava maior tempo de serviço e de membros das famílias para a conversão da mandioca em massa. Esse risco, em certa medida, motivava os membros da família para criar novos artefatos mais seguros no trabalho. Como conta o Sr. Assis de seu pai com o engajamento criativo na elaboração de artefatos de beneficiamento:

Primeiro, ele preparava uma roda, uma roda grande. Acho que dava mais de 2 metros de altura. Aí ele tecia uma corda e metia na roda e lá encaixava a corda, metia o cabo e uma forma tipo de pedal que era os braços, né? Aí nós tirávamos essa roda e aí tinha o caititu³ lá rodando. Era só meter a mandioca.

Segundo o quilombola, seu pai experimentava novas maneiras de acelerar a produção com segurança justamente para trazer menor penosidade e menor risco à saúde em um determinado tempo-espaço. Vale ressaltar que as novidades dos artefatos eram atribuídas pela estratégia de cada família, como afirma o Sr. Manoel quanto ao não uso do mesmo artefato do quilombola anterior

Era uma rodona [*roda grande*] assim, sabe? Tinha uma coisa grande, uma alavanca grande que eles diziam. Dois, um do lado e do outro pra rodar e pegava velocidade como um motozão ne? Mas era muito rápido. Não, isso nunca a gente fizemos. Nós começamos dessa da Tarisca.

Percebe-se ainda, que a construção do conhecimento dos sistemas técnicos de produção sofre mudanças a partir das estratégias, decisões, experimentações e relações sociais individuais como detalhado pelo Sr. Manoel:

Na verdade, eu fui pra Oeiras do Pará e cheguei lá e vi uma Tarisca, é a raladeira na verdade. Tarisca é aquele material que rala. Que é a coisa que roda pra meter a mandioca [*também denominado de caititu*]. Aí eu comprei aquele lá daquele tempo. Não tinha energia aqui ainda. A gente não tinha motor também, né? Aí montava numa bicicleta. A gente pedalava a bicicleta, metia uma corda na coisa da bicicleta, bicicleta sem o pneu. É o mesmo caititu que falam, ne? Colocavam, montavam ela aqui, né? Pra poder meter a mandioca aqui. Aí na parte que é pra meter a correia do motor, né? Tinha uma corda e lá atrás metia o quadro da bicicleta ao contrário pro camarada

³ Peça cilíndrica de madeira com serras de metal movidas a energia elétrica. Utilizada para ralar ou triturar as raízes de mandioca.

pedalar [...] tem a roda pra engatar na coisa da bicicleta pra poder, é o mesmo sistema da bicicleta.

A aproximação da comunidade com o município de Oeiras do Pará possibilita a compra de artefatos para a fabricação, haja vista que a comunidade está localizada próximo deste município. Observa-se também que o uso da “grande roda” para dar movimento ao caititu apresentava certo perigo e, ao que tudo indica, um dos motivos da não adesão em toda a comunidade. Essa novidade não foi encontrada nas literaturas acerca do assunto evidenciando, portanto, uma especificidade local.

Nota-se ainda, que na comunidade existia uma coexistência de sistemas técnicos iniciais em diferentes unidades de produção⁴, sendo isso reverberado aos dias atuais quanto a forma de raleamento que segundo o Sr. Manoel: “Mudou pra motor agora. Nós temos um motorzinho que nós compramos. Mas é motor a gasolina mesmo. [...]. É um pessoal que usa aqui o motor elétrico. Só que o nosso é gasolina mesmo. É mais potente.”

Essa adoção de artefatos exógenos acrescentados pelo quilombola cogita uma ampla e ativa rede de troca de informações para facilitar as aquisições no comércio formal e informal nos municípios de Cametá e Oeiras do Pará.

Antes da chegada da energia elétrica em 2007, o quilombola Jucelino conta que, “quem tinha condições de comprar um motor pra mandioca funcionava com ele a óleo diesel. Tinha que ter o motor, gerador”. De fato, as tecnologias não se apresentavam de forma homogênea para todas as famílias do quilombo, conforme fala do Sr. Lael “Era mussuca ralada, depois o que vinha da água ia descascar era mussuca que eles falavam bater pra misturar a massa. Veio a bicicleta e o caititu manual, né? É tinham um pessoal que adotaram pedalando na bicicleta eles montaram de madeira uma roda maior através do cabo eles giravam o caititu e outros também compravam os motores conjugados gerar energia e colocar na correia e pronto.”

Nesse contexto, observa-se que a comunidade apresentava famílias com maior poder financeiro para poder comprar os alimentos que faltavam, bem como os demais utensílios domésticos de grande valor, sobretudo para a prática dos convidados.

Na comunidade, atualmente, existem duas formas de raleamento pelo caituti, um a gasolina e o outro elétrico. Essa mudança de artefatos sugere a busca pela redução da penosidade e do tempo de trabalho, mesmo sabendo que há na medida do possível certo risco de acidente, como afirma o Sr. Manoel “Deus o livre, é muito potente aquilo. Aquilo que é

⁴ Conforme Miguel (2009) compreende-se uma unidade de produção como um sistema composto de elementos em interação (sistemas de cultivo ou de criação), motivado pelos objetivos individuais ou coletivos dos membros da família (sistema social), e aberto e integrativo com o meio externo (econômico, físico e humano).

perigoso. A gente faz um negócio bacana, chega com a mão muito perto, empurra com outra mandioca e nem pensar em tocar. É, aquilo é muito perigoso. Mas também é rápido.”

A fala do Sr. Manoel evidencia um contentamento com o tempo reduzido do trabalho e de prevenção contra possíveis acidentes.

A partir das falas dos quilombolas é possível analisar os artefatos utilizados em cada sistema de produção, sobretudo no raleamento da mandioca, iniciada pelo “ralo”, depois por meio de uma roda grande acoplada ao caititu paralela a bicicleta acoplada ao caititu e, por fim, com o caititu a gasolina e o elétrico. Sendo possível notar a incorporação de ferramentas para fazer a farinha de mandioca através da modificação e aperfeiçoamento das práticas. Todavia, notou-se em campo a não relação de coexistência desses sistemas técnicos, ou seja, foi possível observar que a comunidade não mais possui os dois sistemas técnicos iniciais e sim, somente o caititu elétrico. Essa constatação é o oposto do encontrado por Nunes *et al.* (2016) na comunidade Baratinha, no município de Mocajuba, Pará. Ao contrário da comunidade Porto Alegre, os autores identificaram uma coexistência dos artefatos no uso dos agricultores locais.

Essa incorporação tecnológica no beneficiamento da farinha, sobretudo no raleamento, foi causada principalmente pela introdução da energia elétrica, sobretudo com o programa Luz para Todos do Governo Federal, que contribuiu para melhorar a qualidade de vida no território quilombola. Além disso, tiveram mudanças na infraestrutura das casas de forno que inicialmente eram cobertas exclusivamente por palhas e hoje, já se pode encontrar predominantemente telhas cerâmicas e algumas exceções de telhas de fibrocimento onduladas que, embora tenham maior durabilidade, podem aumentar a temperatura no interior das casas de forno. Já os pisos das casas de forno da comunidade que antes eram feitas exclusivamente de terra batida hoje são também encontradas com base de cimento.

Os fornos das casas de forno também sofreram mudanças ao longo do tempo. Antes os fornos eram exclusivamente em formato redondo com chapa de cobre e de base de barro. Atualmente na comunidade de Porto Alegre pode-se encontrar fornos redondos e retangulares com chapa de metal. Essa mudança se deu por fatores econômicos visto que a chapa redonda de cobre e metal possui um preço superior a chapa retangular, sendo necessário do quilombola fazer o acabamento de madeira em formato retangular para que seja possível o processo de torração (figura 30).

Figura 30 - Fornos de Porto Alegre, Cametá, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

Essas modificações no modo de fazer a farinha de mandioca, sobretudo nos espaços de beneficiamento, tiveram similitudes nos estudos de Santos e Claudino (2020) na comunidade quilombola Sagrado Coração de Jesus, no município de Abaetetuba, Pará, em que identificaram duas principais mudanças na infraestrutura dos retiros⁵, sendo o primeiro estes cobertos com palhas e piso de terra batida e o segundo com palha e piso de alvenaria. E adaptações também no reaproveitamento das embalagens como sacolas e sacos. O que também ocorre na comunidade de Porto Alegre em que são utilizados sacos plásticos de 30kg exclusivos para o empacotamento de farinhas de mandioca, como também sacos de ração para peixes e de farinha de trigo. Esse reaproveitamento se dá também quanto ao uso de baldes de carregamento da massa de mandioca no momento da torração, no qual são reaproveitados baldes de manteiga de 15kg.

Outras mudanças na comunidade de Porto Alegre se dão nas peneiras utilizadas na torração, que inicialmente eram feitas de talas vegetais e hoje podem ser encontradas de grelhas de metal. Essas modificações refletem inovações baseadas nas condições socioeconômicas e decisões familiares. Percebe-se, portanto, que as tecnologias utilizadas pela comunidade se

⁵ No trabalho desenvolvido por Santos e Claudino (2020) os quilombolas chamam de “retiros” os locais onde é feito o processo de amassar, espremer, peneirar e torrar a farinha de mandioca.

apresentam de modo artesanal e de baixo custo. Além disso, percebe-se uma relação de aperfeiçoamento das práticas com as estratégias de reprodução familiar diante de um contexto de mudanças no comércio de artefatos.

Quanto às tecnologias envolvidas dos artefatos de plantio, não houve muitas mudanças, salvo na substituição do material dos cestos, que antes eram feitos exclusivamente de talas vegetais e hoje podem ser encontrados também de plásticos, que contribuem na economia das famílias quilombolas por proporcionar maior durabilidade, porém podem ter maiores consequências danosas no que se refere a ferimentos nas mãos.

O transporte utilizado pelos quilombolas em gerações anteriores se dava através da tração animal, sobretudo o cavalo. Segundo o Sr. Mateus:

O cavalo era o principal trabalho nosso de antes. Aí nós tinha o sacrifício de fazer a farinha quinta feira. Vamo fornir quinta-feira! Quando era sexta-feira nós tinha que tirar o caraná [*Mauritiella sp.*] pra fazer o paneiro de meio alqueire. Andando fomos no mato na beira do campo pra empalhar. Sábado de manhã tava empalhando a farinha. Quando era dia de sábado ou domingo quando não era tanto longe era pro Porto Grande que nós fazia a feira. Aí a gente colocava no caçoar do cavalo dois paneiros. Colocava um em cima, colocava cangalha na costa do cavalo e deitava também do lado dele. E aí em cima colocava atravessado e falava meio arqueiro de farinha. Ia dois paneiros no caçoar e dois paneiros desse lado aí colocava um em cima.

Na mesma fala acima, o quilombola conta que em tempos passados a farinha era levada em paneiros de meio alqueire, ou aproximadamente 15 quilos, sendo que a armazenagem era feita de empalhamento e a farinha comercializada, por meio da tração animal, para a Vila de Porto Grande, no próprio município de Cametá.

A tração animal do cavalo era um dos principais meios de locomoção interna e externa da comunidade para a venda da farinha. Em relação ao beneficiamento da farinha o cavalo era utilizado para a carroça tirando as mandiocas das roças e levando para as casas de forno. Outros meios de transporte como a bicicleta foi sendo utilizado para o deslocamento das famílias até as roças com poucas distâncias das residências, sobretudo para atividades de plantio, capina e colheita em paralelo a introdução do boi como tração animal (figura 31).

Figura 31 Meios de locomoção da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2021)



Fonte: pesquisa de campo.

O uso da motocicleta pelos quilombolas garante a mobilidade hábil nos espaços de produção principalmente quando distantes das residências. Ela vem como uma ferramenta para o trabalho agrícola, no sentido de promover agilidade e rapidez no fazer farinha de mandioca já que encurta distâncias entre os atores envolvidos nos processos de preparo da terra, plantio e beneficiamento da mandioca. Além disso, a motocicleta promove o lazer e encurtamento das distâncias e fronteiras entre campo-cidade, sendo capaz de estimular e fortalecer os laços sociais entre comunidades vizinhas e não-vizinhas. Sendo assim, tanto a bicicleta como a motocicleta expressam um modo de vida cotidiano que alinha diferentes formas de locomoção e interação social.

Hoje, a comunidade conta com três ônibus da comunidade para fazerem o trajeto para as feiras de Cametá e esporadicamente para Juaba. Esse meio de transporte traz benefícios, abrindo espaços para serviços avulsos dentro da comunidade, como carregador de cargas, como também no tempo da logística e comercialização. Com a vinda do ônibus, os quilombolas puderam se aproximar com maior frequência da cidade e assim compartilhar ou trocar informações e assim construir conhecimentos técnicos em torno do saber-fazer da farinha.

Essa inovação tecnológica no território quilombola corrobora em aspectos geográficos de Santos (1982) em que vê esses diferentes espaços usados como uma totalidade social construída a partir de transformações que surgem nas necessidades socioeconômicas e políticas dos atores envolvidos nesse processo evolutivo e organizado, como também no aspecto social de Geels (2005) em que traz análises de nichos tecnológicos construídos por atores sociais e apoiados por instituições públicas em paisagem existentes.

Essas tecnologias agrícolas da comunidade emergiram não somente para aumento da produtividade (como são empregadas as tecnologias convencionais em agriculturas de grande escala que priorizam o lucro), mas sim como recurso para a satisfação familiar e redução da penosidade do trabalho. Para as famílias locais, o cultivo da terra é feito a partir da força de trabalho dos membros da família, podendo variar em consonância com o tamanho da terra e recursos disponíveis, localização dos estabelecimentos agrícolas e da composição familiar. Esse trabalho se dá em um grau de exploração tendo como base a satisfação da família a partir das necessidades que estes possuem.

Além dessas tecnologias encontradas na comunidade envolto do saber-fazer farinha de mandioca teve a construção do saber agroecológico dos sistemas agroflorestais como uma tecnologia social desenvolvida no âmbito do grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Rural e Inovação Sociotécnica (DRIS) da Universidade Federal do Pará. As atividades de pesquisa-ação do grupo se fizeram em paralelo às atividades do campo de pesquisa. Dessa forma, o grupo engajado com 50 famílias quilombolas da comunidade potencializaram a agricultura local a partir de espécies florestais e alimentícias a fim de garantir segurança e soberania alimentar, bem como ser precursora para o acesso a mercados institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos⁶ e o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A construção social da tecnologia social de SAF's aplicada na comunidade buscou aliar os diferentes conhecimentos especializados e locais em um contexto territorial de práticas internalizadas. Segundo Rodrigues e Barbieri (2008), pode-se compreender uma tecnologia social através de três categorias: princípios, parâmetros e implicações. Sendo os princípios constituídos de aprendizagens e participação dos atores locais na busca pela compreensão da realidade e das identidades locais a partir de uma visão holística. Já os parâmetros fornecem os critérios para a análise das ações na construção coletiva do saber como: nos processos de tomada de decisão, razão de o SAF's ser uma tecnologia social, construção do conhecimento, ampliação da escola e sustentabilidade. Em seguida, se tem as implicações no que tange a tecnologia social permear os campos da produção da ciência e tecnologia e sociedade, direção da produção de conhecimentos e o modo específico de intervir sobre as demandas e realidades da comunidade.

O SAF como tecnologia social desenvolvida na comunidade de Porto Alegre teve as escolhas das unidades experimentais que serviriam de modelos para a replicação nos demais estabelecimentos agrícolas da comunidade foram escolhidos em diálogo com membros

⁶ No período de campo o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) via-se vigente sendo substituído pelo Alimenta Brasil no âmbito da Medida Provisória (MP) 1061/2021.

associados do ARQUIPA e não-associados para viabilizar e garantir um ambiente mais sustentável. Segundo Biondi e Almeida (2008, p. 63):

As espécies vegetais devem ser escolhidas de acordo com o solo, o clima e devendo atender às características de onde serão plantadas e manejadas, para que possam crescer, servir de alimento para os animais e as pessoas, e auxiliar na conservação do solo, dos recursos hídricos e da biota.

Essa consolidação do Sistema Agroflorestal (SAF) adaptado às condições locais vem em meio a um cenário de insegurança alimentar no Brasil desde 2018 com a volta ao mapa da fome e, sendo uma demanda da própria comunidade, pode se ajustar as satisfações e necessidades das famílias justamente porque o custo de implantação é menor quando comparado a uma agricultura convencional. Dessa forma, o SAF's, em seus rearranjos de relações sociais e de trabalho, vem como alternativa para mitigar a pobreza e insegurança alimentar local promovendo sobretudo a diversidade produtiva, aumento da fertilidade do solo e da biodiversidade local. Assim sendo, garante por mais tempo a continuidade da exploração dos recursos disponíveis sob um ponto de vista socioambiental.

6.2 DO TERRENO À DERRUBA: O INÍCIO DO PREPARO DA TERRA

O processo de trabalho no preparo da terra na comunidade de Porto Alegre é predominantemente masculino com raras participações femininas na atividade. As mulheres compartilham do espaço no momento da entrega das refeições. Sendo assim, no meu campo de pesquisa, não foi possível acompanhar de perto essa etapa de produção, porém me foi narrado detalhadamente por um quilombola⁷ o trabalho e as relações sociais que aconteciam no momento inicial de preparo da terra. Nesse sentido, a análise dos fatos se deu através de uma escuta à narrativa do quilombola Neliano, registrada em caderno de campo.

⁷ Este tópico tem um agradecimento especial para o jovem quilombola Neliano Gonçalves Gomes, 20 anos, diante de sua paciência e gentileza em repetir as informações dadas sempre que solicitado, sobretudo quando estas não foram muito bem ouvidas e entendidas no momento da entrevista. Vale ressaltar que não houve autorização para o uso do gravador de voz devido motivos de força maior.

6.2.1 Companhias ou convidados? A palavra masculina como contrato simbólico no preparo da terra

A escolha do terreno obedece a lógica do ciclo de regeneração da capoeira. Áreas que apresentam uma capoeira “bonita”, ou seja, considerada com expressiva densidade populacional vegetativa de árvores de médio a grande porte são vistas como boas promotoras no desenvolvimento das raízes de mandioca. Áreas de mata ou capoeira alta em terra firme são os locais escolhidos para se fazer a roça de mandioca. Já o tamanho da área destinada ao desenvolvimento da roça segue os critérios de:

- a) autoconsumo;
- b) venda para compras de bens duráveis e não-duráveis;
- c) mão-de-obra disponível. Nesse sentido, as famílias da comunidade de Porto Alegre escolhem o tamanho para suprir suas necessidades básicas referente a alimentação, lazer e conforto essencial.

Sendo assim, a lógica tem caráter subjetivo com o intuito de criar um fundo de subsistência familiar e contrária a uma racionalidade eminentemente capitalista que visa o lucro. A autoexploração do trabalho e a satisfação das demandas das famílias de Porto Alegre se dá predominantemente de meio hectare a 1,5 hectares de roçado em uma composição familiar de 2 a 7 membros em somente uma família com renda mensal de até um salário-mínimo e 2 hectares para famílias que possuem 7 a 11 membros com renda acima de um salário-mínimo.

O preparo da terra é uma atividade de tradição geracional praticada na comunidade predominantemente pelos homens. As mulheres são responsáveis pela alimentação das companhias, manutenção dos cultivos e na seleção de variedades que suprem as necessidades da família.

Quando questionado como se inicia o preparo da terra, o quilombola Matheus, relatou que começaria com formação de um grupo interno composto exclusivamente pelos homens, os chamados “*companhias*”. Todavia, essa classificação social é mais reconhecida pelas gerações antigas sendo que os jovens utilizam mais o termo “*convidados*”⁸ tanto para o grupo social masculino que prepara a terra como no momento do plantio.

A formação do grupo se dá por atos de proximidade, afinidade, confiabilidade e reciprocidade no momento da escolha dos indivíduos participantes. Por isso, nessa pesquisa, irá

⁸ Por haver a prática de *convidados* tanto nas atividades de preparo da terra como de plantio e por identificar sutis diferenciações entre essas práticas, interpretei nessa pesquisa como duas formas de *convidados*, os convidados de terra e os convidados de planta ou plantio.

considerar a prática dos convidados de terra como uma rede social de manejo visto que os membros também se apoiam em outras formas de organização social na comunidade, como os convidados no plantio da maniva, dando continuidade aos vínculos de apoio mútuo.

Uma vez consolidado a equipe ou também chamado pelos quilombolas de grupo, este permanece constante, e com os mesmos integrantes. Para fazer parte do grupo, primeiro o dono da terra faz o convite do ‘serviço’⁹ para os homens da comunidade tendo o compromisso de saber que deverá fornecer:

- a) ferramentas de trabalho caso for necessário;
- b) alimentação e bebida para as companhias;
- c) tempo de descanso no trabalho.

Em seguida, quem for convidado para a companhia terá que tomar a decisão e escolher sobre as circunstâncias de:

- a) usar suas próprias ferramentas majoritariamente;
- b) seguir as orientações do dono da terra quando repassadas;
- c) não faltar no dia do ‘serviço’.

Esse “serviço” é o ato de servir ao outro para que depois possa ser retribuído da mesma maneira. Querer trabalhar com os donos da terra requer reciprocidade pois o ‘serviço’ quando efetuado pelo convidado remete a um contrato tácito entre as partes com um significado de promessa. Sendo assim, o cumprimento desse ato sem nenhum conflito no momento da realização da tarefa significa o “pagamento” desse serviço. Assim sendo, quando as partes se apresentam em uma troca mútua há um fortalecimento desse grupo e perpetuação para os próximos serviços, sendo que o líder é a pessoa com maior idade e este torna-se o responsável pelos convites e avisos do serviço para os donos da terra. Tal dinâmica tem sido mantida ao longo do tempo, embora haja uma certa insatisfação perante esse “contrato simbólico” quando comparado com épocas anteriores. De acordo com o Sr. Mateus:

A companhia de antes do tempo do papai era limitado se era 10 é os 10 mesmo pessoas, homem pra trabalhar, roçagem, derriba e agora mudou se é 10, se o menino faz um serviço aí falha 2, 3. E naquele tempo não podia falhar. Se ele falhasse ele tinha que pagar o dia da pessoa. Pagar o dia com o dinheiro. (Sr Mateus, quilombola de Porto Alegre, Cametá, PA, Brasil).

Atualmente, se vê que a prática do cumprimento da palavra tornou-se frágil perante as diversas circunstâncias, estratégias e decisões do convidado à participação da companhia. O

⁹ Esse “serviço” se refere ao trabalho de roçagem e derrubada, também considerado no texto como o “trabalho da terra”.

quilombola que simbolicamente aceitou e próximo do serviço rompeu com o trabalho não será novamente convidado podendo até ficar com uma imagem negativa. Todavia, é perceptível que o convidante caso rejeite, por específica razão no momento do convite, poderá ser posteriormente convidado em outra oportunidade, logo, sua imagem não irá refletir nenhum ato negativo à sua moral.

Vale ressaltar que os convidantes podem convidar tanto quilombolas da comunidade de Porto Alegre quanto de outras comunidades, embora seja raro essa prática intercomunidades, haja vista se ter no planejamento um custo adicional de alimentação para o grupo com muitos homens. Como relata o quilombola:

Eu só fui uma vez fazer serviço pra lá com o pessoal do Laguinho (comunidade vizinha). Faz, faz. É o dono da terra. Ele fala constantemente 8 dias antes porque a gente já tem outro trabalho “olha o fulano quer o serviço, pra quando? Pra sexta feira. Dá? Dá!”. Concordado com tudo. Se tem serviço no nosso grupo eu despacho (caso alguém de outra comunidade o convide). Eu não posso ajudar ele e deixar o grupo na mão. (Sr Mateus, quilombola de Porto Alegre, Cametá, PA, Brasil).

Os integrantes das companhias apresentam um forte senso crítico quanto à palavra como contrato simbólico e seguem afirmando a confiabilidade entre o grupo. O “não deixar na mão” representa o compromisso simbólico formado entre o convidante e o convidado a fazer parte do grupo que irá preparar a terra daquela família. O senso de autorresponsabilidade é perceptível à medida que o ato dá significado a afirmação da união e cuidado entre as famílias.

O trabalho da terra é classificado pelos homens quilombolas como “leve” e “pesado” através de dois fatores: os tipos de ferramentas utilizadas nas etapas de preparo (roçado, “derruba”, queima e coivara) e a quantidade de alimentação que é ofertado no serviço. O trabalho de roçagem e derruba é efetuado por meio de ferramentas do próprio convidado sendo majoritariamente utilizado o terçado e foice para a roçagem e o machado e motosserra¹⁰ para a derrubada. Quando os donos da terra e os convidados possuem somente terçado, foice e machado, o serviço se torna mais cansativo e demorado, logo considerado “pesado” para quem pratica principalmente quando se tem mais de 1 hectare para preparar. Todavia, quando os donos da terra possuem um motosserra para o momento da derrubada o serviço torna-se mais rápido e menos cansativo sendo considerado mais “leve”.

¹⁰ Segundo Homma (2020, p.18), “A motosserra como invenção tecnológica começou a ser difundida no início da década de 1970 na Amazônia, com a ministração de cursos sobre o manejo do equipamento pelas empresas revendedoras. O uso da motosserra aumentou a produtividade da mão – de – obra na derrubada de floresta densa em comparação com o uso do machado, da foice e do terçado em 700% e a produtividade da extração de madeira em 34 vezes, além da comodidade. [...] Quanto a facilidade de manutenção e reposição das peças, é um equipamento similar a uma motocicleta.

Somando ao tipo de ferramenta, a alimentação é, bem como as bebidas alcoólicas para alegrá-los ao labor dos dias. A alimentação é feita exclusivamente pelas mulheres sendo esposas, irmãs, cunhadas ou filhas. As mulheres apresentam um papel fundamental na manutenção dos corpos e perpetuação dessa prática e organização social visto que a alimentação faz parte das etapas do processo de preparo da terra. Sem a alimentação não tem o contrato simbólico.

A dinâmica do preparo da terra para plantio de mandioca, comum nas comunidades e povos tradicionais da Amazônia, se dá pelas etapas: roçagem, derrubada, queima e coivara das árvores, arbustos e pequenas espécies vegetais florestais. É nesse processo de exploração da mata que os quilombolas se organizam socialmente em: as companhias, o servidor e as cozinheiras.

As *companhias*, como anteriormente foram ditas, são grupos de homens da própria comunidade ou grupos de homens advindos de mais de uma comunidade que, por um contrato simbólico verbal realiza as primeiras etapas do saber-fazer farinha, no caso unicamente para as etapas de roçagem e derruba. Essa prática social perpetuada por gerações garante a reciprocidade e fortalecimento de uma cultura quilombola, bem como da manutenção das relações e alianças sociais.

O grupo social denominado de *companhias* estudado por Rodrigues (2019) na comunidade de Uxizal, no município de Mocajuba, é interpretado como um ritual no preparo da terra a partir de um arranjo de trabalho coletivo por homens. Esse ritual, segundo a autora, ocorre no meio das capoeiras ou matas e pode ser visto também como uma estratégia produtiva para diminuir a penosidade do trabalho e reforçar a identidade quilombola.

As *cozinheiras* são grupos de mulheres da família dos donos da terra responsáveis pela alimentação das companhias, geralmente formada pela mãe, esposa, filha, irmã ou cunhada. A líder das mulheres sempre é a de maior convívio ou proximidade com os donos da terra, no caso, a esposa. Essa lógica é substituída quando há ausência ou inaptidão de uma das mulheres. As cozinheiras são fundamentais para a permanência da prática social pois garantem o suprimento necessário para a estabilidade corpórea e segurança alimentar das gerações conforme o quadro 2:

Quadro 2 - Dinâmica da alimentação das companhias (2019)

Etapas do preparo da terra	Atividades	Horários de referência	Alimentos (opcionais)
Roçagem e Derrubada	Lanche	7h30	carne vermelha, jacaré, frango, farinha, bolacha, café, açaí
	Almoço	11h30	arroz, macarrão, feijão, proteínas do lanche
	Jantar	16h	O mesmo do almoço

Fonte: dados de campo.

Vale ressaltar que o período de roçagem e derruba na comunidade se dá predominantemente nos meses de julho e agosto coincidindo com o período da safra do açaí (*Euterpe oleracea* Mart), sendo assim a bebida advinda da polpa do fruto vem dos quintais da comunidade. Ao contrário do que é servido nos convidados do plantio que é predominantemente a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) coincidindo com a safra da fruta. Esse aproveitamento das frutas dos quintais gera menor custo de produção para as famílias, assim como o uso de animais como a galinha ou o porco dos quintais. O açaí só é servido, mesmo fora de safra, quando for exigência dos donos da terra ou dos convidados presentes.

A alimentação dessa primeira etapa varia conforme a preferência (gosto) dos donos da terra, restrição ou seletividade alimentar dos convidados, recurso financeiro dos donos da terra e oferta de produtos disponíveis. Como exemplo, o consumo da carne salgada do jacaré¹¹ que é praticado na comunidade por alguns quilombolas, principalmente quando este apresenta preços acessíveis aos donos da terra e quando é exigência dos convidados. A carne de jacaré também foi um elemento apreciado em outras comunidades quilombolas do estado do Pará como encontrado em antigas gerações por Nascimento e Guerra (2016) na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, no município de Abaetetuba. Sendo assim, a carne silvestre, embora polêmica, representa os hábitos culturais e uma importante fonte de proteína.

A alimentação é servida em espaços diferentes dependendo da distância do terreno em que a roça será implantada. Quando o espaço de produção é próximo da residência, as mulheres preparam as refeições na casa dos donos da terra enquanto os homens se deslocam para a cozinha. Entretanto, quando a área se encontra em longas distâncias, as mulheres majoritariamente se encarregam de levar as refeições até o local da mata podendo, em raras vezes, um dos homens se encarregar de levar o almoço para os demais ou as refeições serem preparadas na área da roçagem e derruba. Nesse caso as mulheres levam os materiais de cozinha: panela, tigela, prato e colheres, para a roça. Vale ressaltar que tanto na roçagem quanto

¹¹ Até o momento da pesquisa o quilo da carne do jacaré custava R\$25,00 reais, de acordo com relatos dos quilombolas da comunidade.

na derruba o processo e dinâmica dos homens e mulheres quanto aos horários e alimentação são os mesmos.

O *servidor* exclusivamente do sexo masculino é o escolhido pelos donos da terra para servir as companhias no preparo da roça. Este permanece na mata com os demais até o serviço finalizar exercendo a restrita função de distribuir água e bebidas (café, cachaça, “batidas” alcoólicas ou conhaques) para os demais homens de acordo com a preferência previamente acordada pelo grupo. As mulheres não são escolhidas devido o espaço da mata ser considerado pelos homens um lugar masculino, sendo que a presença feminina gera constrangimentos coletivos caso venha a ocorrer.

Os utensílios utilizados para servir o grupo são proporcionais a quantidade de bebida que o grupo pode consumir, sem comprometer a segurança e atividade estabelecida. A água e o café são servidos em copos de 300 ml e as bebidas alcoólicas em uma pequena xícara de chá em 3 (três) momentos da roçagem e derruba, antes do início da atividade, no amolar o terçado¹² e no retorno após o almoço. Essa quantidade de bebida alcoólica é considerada suficiente para “animar” o serviço. Na figura 32 é possível observar a dinâmica dos convidados de terra.

Figura 32 - Dinâmicas das etapas de roçagem e derruba das companhias no preparo da terra (2019)



Fonte: dados de campo.

O tempo de trabalho na roçagem ou derruba é proporcional a quantidade de homens no grupo e suas respectivas condições físicas sendo o fator idade um dos mais importantes para a quantidade de dias de trabalho na semana. A companhia do Sr. Mateus formado por mais 6 homens de diferentes idades realizam a roçagem de 3,5 (três) hectares em um período de 8h às 16h. O tempo da roçagem para o início da derrubada é de uma semana para que os integrantes do grupo possam se recompor do desgaste físico descansando para a próxima etapa. Nessas condições, as companhias ou convidados [de terra] não aceitam trabalhos de roçagem e derruba

¹² As pausas de *amolar o terçado* são necessárias para manter o ritmo constante da atividade. Um terçado dezamolado compromete a velocidade da roçagem e da derruba podendo aumentar o tempo de trabalho do grupo, tornando em labor para além de exaustivo.

paralelos em uma mesma semana em diferentes áreas de mata. Após essas duas primeiras etapas as companhias não mais realizam o serviço para os donos da terra.

Essa organização social é realizada pela maioria dos quilombolas da comunidade com exceção de uma das famílias que possuem o trator como o principal maquinário para o preparo da terra, logo não necessitando e nem se envolvendo nas organizações internas das companhias locais. Ao invés disso, realiza o aluguel do trator quando solicitado por algum quilombola da comunidade. Após essas etapas seguem à queimada e coivara administradas pelos donos da terra.

Para Woortmann e Woortmann (1997), o processo de trabalho na terra é um procedimento técnico constituído de saberes e simbologias particulares. Na comunidade de Porto Alegre, a presença feminina na roçagem e derruba causa desconfortos nos homens pois se constituem em momentos de diversão, confissões e trocas de informações e por isso, uma mulher estando presente poderia limitar a comunicação espontânea dos homens com receio de repressão. De fato, essa prática atinge diferentes gerações sendo uma fortalecedora e construtora de saberes, sobretudo, para os homens. Todavia, crianças do sexo masculino não podem acompanhar seus parentes para tal servido em decorrência do risco de trabalho. Sendo assim, a ida ao trabalho se dá quando o pai autorizar a participação do filho em tal atividade. Segundo ainda os autores citados acima, o saber técnico é fundamental para a reprodução da estrutura social e é esse domínio dos sistemas de saber culturalmente que faz um homem tornar-se adulto pleno, justamente saber como e por que fazer. Seguindo essa lógica, na comunidade de Porto Alegre, tem-se homens de diferentes idades formando as companhias apontando para o esse processo de construção social do saber pleno do homem, da sua força de trabalho em manter a reprodução de vida familiar.

A área de mata ou de capoeira do qual se inicia o processo de derrubada é um local de conservação visto que é a partir dele que toda uma geração é formada e mantida, o qual dá dignidade aos seus. Dessa maneira, a escolha do local de roçado na comunidade de Porto Alegre não é necessariamente pela distância entre as residências e sim pelo estrato arbóreo que se encontra a área. No geral, devido ao aumento demográfico na comunidade houve uma repartição de terrenos para as diferentes famílias fazendo com que as áreas fossem utilizadas em menor tempo, ou seja, o tempo de pousio de 15 anos em épocas passadas agora sofre restrição justamente pela limitação territorial do quilombo, diminuindo o tempo de descanso da terra para menos de 10 anos, podendo ser encontrados até 2 e 3 anos de pousio em algumas áreas de capoeira.

Os companhias ou convidados [de terra] assumem um papel importante dentro da comunidade pois garantem a reprodução de um modo de trabalho peculiar da comunidade. Todavia, não são todas as áreas destinadas para a roça que é preparada pelos homens. Quando as famílias são constituídas de apenas idosos ou somente de mulheres (viúvas e solteiras) ou quando apresentam somente um filho ou filha único residente com os pais idosos estes contratam mão-de-obra predominantemente da própria comunidade sendo a diária podendo variar entre R\$40,00 a R\$ 50,00 para as atividades de roçagem, derruba, coivara e o beneficiamento. Isso evidencia que a rede de companhias representa uma organização social resistente às formas capitalistas de produção e que é específica para algumas famílias justamente pelo fortalecimento dos vínculos afetivos e sociais construídos de forma geracional.

Essa diferença entre os diferentes donos da terra quanto à posse de determinadas ferramentas se dá de acordo com a situação financeira da família para efetuar a aquisição das ferramentas que apresentam valores segundo os quilombolas entrevistados na tabela 3.

Tabela 3 - Custo das ferramentas de trabalho e serviços na derruba da terra

Ferramentas/Atividades	Unidade	Quantidade	Preço unitário*** (R\$) reais	Preço total (R\$) reais
1ª motosserra (16 anos) *	inteiro	1	2.500	2.500
2ª motosserra (7 anos) *	inteiro	1	850,00	850,00
Machado	inteiro	1	50,00	50,00
Foice	inteiro	1	17,00	17,00
Gasolina	litro	1 a 12	5,00	5,00 a 60,00
Óleo dois tempos	litro	2	5,00	10,00
Óleo queimado	litro	5	2,00	10,00
Lima para corrente	inteiro	1	4,00	4,00
Aluguel da motosserra	diária	1	120,00	120,00
Ajudantes**	diária	3	40,00 e 50,00	120,00 a 150,00

Fonte: pesquisa de campo, 2019. *investimentos de ferramentas e aquisição permanente salvo as manutenções; **quando a família não apresenta força de trabalho familiar suficiente para com o tamanho da área e não participa dos convidados de terra. ***preços segundo os homens quilombolas.

Vale ressaltar ainda que na comunidade somente duas famílias (de pai e filho) possuem uma forma de preparo da terra sem a participação dos convidados [de terra] devido a aquisição e uso de um trator compartilhado. Sendo assim, o custo do preparo da terra apresenta-se diluído em decorrência da prestação parcelada do trator, das constantes manutenções e da alimentação dos envolvidos. Ademais, essa família só realiza os convidados [de plantio]. Predominantemente todo os demais processos de capina, colheita e beneficiamento da mandioca apresenta um custo com diárias para ajudantes geralmente fora da comunidade, sobretudo da rede social evangélica da família.

6.2.2 Queimada e coivara: a força da natureza que alimenta a terra

As comunidades tradicionais do Baixo Tocantins apresentam uma forma de economia baseada na produção familiar de natureza agroextrativista conforme Magalhães *et al.* (2017), sobretudo, no município de Cametá onde quilombolas tem a mandioca como o principal produto advindo do agroecossistema de terra firme.

Na agricultura itinerante ou de corte e queima as áreas com destinação a roça de mandioca são preparadas a cada ano em um sistema de rotação que previne o uso intensivo do solo, bem como meio para reduzir doenças, pragas e espécies espontâneas. Após a roçagem e derruba, a etapa da queimada vem como uma alternativa de baixo custo para a fertilização do solo em que as espécies da capoeira, capoeirão ou da mata são aproveitadas para dar nutrientes ao solo e assim favorecer o crescimento e produção das manivas.

Em Porto Alegre, a queimada é uma prática repassada por gerações e predominantemente utilizada na comunidade com exceção de uma família quilombola que utiliza de forma individual um trator para o preparo da terra. Para as famílias da comunidade que apresentam em média um salário-mínimo, a queima é uma estratégia adaptativa de limpeza e produção da mandioca, pois através da queima da biomassa acumulada da recuperação florestal ela proporciona nutrientes às manivas após o plantio.

Vale ressaltar que a queima quando não planejada e gerenciada de forma controlada, pode causar impactos negativos ao solo, biodiversidade vegetal, atmosférica e a saúde humana devido a produção de fumaça e gases de efeito estufa (SÁ *et al.*, 2007). Além disso, no uso do fogo nos primeiros anos de plantio, as cinzas disponibilizam os nutrientes como cálcio (Ca), fósforo (P), magnésio (Mg), nitrogênio (N), entre outros, na superfície do solo contribuindo para uma alta produtividade. Porém, com a continuidade da prática em um mesmo solo com tempo reduzido de pousio e fogo não controlado, este tende a desgastar diminuindo a disponibilidade de nutrientes como o N e enxofre (S) e influenciando negativamente o crescimento e desenvolvimento da cultura e do solo (Osaki; Darolt, 1991). Todavia, o fogo é elemento central na agricultura itinerante quilombola e uma prática geracional de mínimo custo e pode ser visto para dinamizar a ciclagem dos nutrientes contidos na biomassa nas “roças de toco” e é utilizada há milênios por nativos da América em busca de elevação do pH e disponibilização de nutrientes (Eidt; Udry, 2019).

O fogo como elemento central das práticas individuais e coletivas das comunidades tradicionais acaba por ter múltiplos usos desde os produtivos aos simbólicos e ritualísticos. Sendo, fundamental na materialidade e espiritualidade da vida cotidiana dos sujeitos locais,

sobretudo, no processo do saber- fazer farinha de mandioca na comunidade quilombola de Porto Alegre seja para limpeza da área produtiva ou para acender o forno para a torração da farinha. Segundo Eloy *et al.* (2021), uma das principais características da agricultura de corte e queima da vegetação é a possibilidade de trabalho em um solo com tocos das árvores não arrancados favorecendo a manutenção de paisagens florestais diversificadas, além do pousio florestal e manejo da capoeira como facilitadores da sucessão vegetal e renovação da fertilidade do solo. Essa prática pode ser encontrada na comunidade quilombola de Porto Alegre, conforme figura 33, em que é possível encontrar roças de tocos.

Figura 33 - Plantio em uma ‘roça de tocos’ em uma área produtiva de Porto Alegre (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Segundo Eloy *et al.* (2021) o uso do fogo acelera a mineralização da biomassa possibilitando a correção da acidez do solo e provendo a distribuição de nutrientes pelas cinzas, sendo que esta prática realizada com cuidado e sabedoria necessita da preparação de aceiros como medida de contenção do alastramento do fogo.

A queimada controlada na comunidade remanescente de quilombo de Porto Alegre não é efetuada pela rede social das companhias e sim pelo responsável da roça, com ou sem seus membros da família, após um mês do período da derrubada.

A escolha do horário da queima se dá quando a temperatura apresenta maior pico com altas radiações solares consideradas pelos quilombolas por volta das 13 horas. Nesse momento, o roçado adquire um aspecto quente e seco ideal para a propagação do fogo, deve ser efetuada afastada dos igarapés e em períodos com poucos ventos, podendo ser feita na comunidade predominantemente no mês de outubro. Sendo que esta área pode ou não ser queimada novamente em 2 ou 3 anos, dependendo da necessidade da família, embora possa reduzir a produção de mandioca em decorrência da pouca regeneração da vegetação. Ademais, não terá o mesmo esforço de roçagem e derruba. A terra destinada para a primeira roça após sofrer a primeira colheita e em situações em que logo em seguida for plantado novamente, sem os 2 ou 3 anos no mínimo de pousio, se chama “*de replanta*”. Após essas etapas a área fica em repouso de 3 a 4 anos para poder retomar a capoeira.

Antes do início do processo de queima é realizado o aceiro com uso de um feixe de palha seca de najazeiro¹³ que servirá para o ponto de fogo inicial através da queima das primeiras folhas secas. Essa prática, segundo o quilombola Neliano Gomes¹⁴, é a “varrida das folhas mais secas que estão na beira do roçado na direção em que o fogo está indo”. Isto é, pode-se compreender que o aceiro é uma prática utilizada para conter ou evitar o alastramento do fogo às áreas circunvizinhas por meio do amontoado de folhas secas nas extremidades ou perímetro da área derrubada.

A “tocha” de fogo com a palha é que se dá início a queima da vegetação secundária. Os donos da terra seguem observando e fiscalizando a direção do fogo até a sua estabilidade na área que perdura em média 3 (três) dias consecutivos. Se retiram do local e só voltam quando não há mais presença da queimada. Vale ressaltar que nessa atividade não há nenhum ato de apagar o fogo. O processo é completamente natural e o oxigênio vai sendo esgotado e “apagando” consequentemente o fogo. Quando ocorre alguma eventualidade climática, como as chuvas, o fogo “não queima bonito” e o dono da terra não realizam novamente a queimada, mas necessita realizar a coivara. Esse “queimar bonito” refere-se quando o fogo alcança somente o espaço desejado queimando toda a área vegetativa sem precisar fazer posteriormente a coivara. Já quando o fogo “queima feio” se refere uma queimada parcial da área deixando ainda resíduos vegetais tais como galhos e troncos ao longo da área dificultando o momento do plantio e, posteriormente, redobrando o trabalho da capina.

¹³ Também conhecida como buritizeiro ou inajá apresentando, portanto, o mesmo nome científico *Mauritia flexuosa* L.

¹⁴ Integrante de uma das companhias na comunidade.

Essa linguagem personificada do fogo representa toda uma tradição cultural em que a ação do fogo se encontra como um auxiliador da natureza para a redução do tempo de trabalho. Além de uma classificação social baseada em referências culturais adquiridas pelas experiências geracionais. Dessa forma, percebe-se a relação que os quilombolas produtores de farinha de mandioca têm com a chamada força da natureza e com os fatores ecológicos locais. Quando não é suficiente, a ação das pessoas é necessária para se alcançar os objetivos da família.

Com o auxílio do motosserra, o quilombola, reduz o tamanho dos troncos, dos galhos e dos demais vegetais presentes na área que não foram queimados na primeira tentativa e com os sacaízinhos¹⁵ se coloca novamente o fogo na coivara. Essa prática feita pelo dono da terra, também denominada de encoivramento e requeima, tem o objetivo de limpar a área restante de vegetais que não foram queimados, portanto, os que sobraram da primeira queimada. Essa coivara é importante para a efetiva disponibilização dos nutrientes no solo e, portanto, favorecer o crescimento das manivas. Todavia, quando esse segundo remate da queima não é eficaz, os restos vegetais como os troncos são utilizados para lenha na casa de forno. É importante ressaltar que logo após a coivara os quilombolas, sobretudo o dono da terra ou os membros da família, “*metem o soldado*” na área. Essa expressão, segundo o quilombola, Ender de Almeida refere-se a inserir qualquer tipo de variedade de maniva plantada logo após a coivara como forma de verificar as condições da roça e de plantio visto que essa prática é realizada somente em duas condições:

- a) se não houver indícios pluviométricos no período após a coivara, isto é, se a percepção dos quilombolas apontarem para condições climáticas favoráveis ao plantio (sem previsão de chuvas);
- b) se houver manivas disponíveis e apropriadas para o plantio pioneiro em outra área de cultivo dos responsáveis da terra.

Essa “*maniva-soldado*”¹⁶ é um ponto inicial da roça em que é feita somente logo após a coivara nas condições acima citadas e feita exclusivamente pelos responsáveis da terra ou qualquer membro da família dona da terra. O nome “*soldado*” tem alusão aos soldados enviados sozinhos para missões. Essa mesma maniva apresenta essa classificação somente nesse período, não tendo o mesmo reconhecimento quando plantado coletivamente na prática dos convidados.

¹⁵ Conforme a quilombola da comunidade, a Sra. Alda Gomes Borges, os sacaízinhos são pequenos pedaços de madeira secos de qualquer espécie vegetal utilizados para iniciar o fogo na coivara.

¹⁶ O termo “*maniva-soldado*” é uma expressão atribuída pela autora e, referência aos relatos dos quilombolas.

Esse processo de queima fornece exclusivamente, segundo os quilombolas, os nutrientes necessários para o desenvolvimento da planta. Quando questionados se complementam ou realizavam em algum momento algum tipo de adubação (química ou agroecológica) o Sr. Ovox relatou “a gente não trabalha com adubo. É difícil essas coisas pra nós. A gente trabalha com a força da natureza”. A dificuldade dita pelo quilombola não se refere necessariamente a dificuldade em se compreender o processo, mas sim da apropriação da prática de adubação incorporada na cultura local visto que a aprendizagem obtida em convívio com o ambiente permanece semelhante nas gerações expressadas na personificação da natureza e sua contribuição no trabalho humano. Sendo assim, o fogo é a representação de um agente condicionador ou modificador visto que ele pode dar ou não sequência a uma prática agrícola. Essa interação revela a configuração de relações entre os quilombolas com os elementos da natureza. Embora a natureza possa ser um agente influenciador no preparo da terra, ela apresenta vulnerabilidades, quando não realiza uma queima bonita, pela intervenção de outros elementos da natureza como a ação do vento ou das chuvas. Dessa forma, o olhar dos quilombolas sobre a natureza nessa etapa do preparo da terra não é unicamente utilitarista e sim de valorização e interação com a natureza.

Nessa fase final do sistema agrícola¹⁷ tradicional da comunidade, sobretudo quanto o preparo da terra, o uso do fogo toma destaque quanto a sua potência. Segundo Cardoso (2010, p. 117):

A variação da estrutura e da textura do solo influencia na adaptação dos cultivos [...]. Cada parcela cultivada é percebida como um microespaço heterogêneo com variações na fertilidade e estrutura do solo. Algumas partes do solo podem ter sofrido uma queima mais adequada ou possuir mais matéria orgânica acumulada, o que aumentaria a fertilidade dos mesmos pontos.

O que se tem na comunidade de estudo são famílias que optam pela tecnologia do fogo por uma questão de conhecimento geracional e de não dependência de insumos ou mesmo maquinários agrícolas. Dessa forma, tem-se um sistema tradicional não modificado pela modernização dos meios de produção e que traz efeitos ecológicos sobre a biodiversidade e é um facilitador de limpeza de área principalmente em locais com difícil acesso de maquinários.

Após a queimada, em pouco tempo, algumas espécies vegetais com função social rebrotam espontaneamente na área (figura 34), como o chamado Tacuari, que segundo a quilombola Nilda é “uma árvore que por dentro ela é oca, e os mais velhos antigamente usavam

¹⁷ A expressão sistema agrícola refere-se a interdependência dos domínios e formas de saber e fazer tradicional tratando, nesse caso, de uma diversidade de processos envolvidos em escalas ecológica, biológica, sociocultural e temporal, e que atravessa aspectos da vida social, econômica e sagrada com funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos, saberes e normas sociais (Emperaire, 2019, p.15).

para fazer cabo para os cachimbos.” Também podem ser encontradas outras espécies como o Cumarú (*Dipteryx odorata* Aubl. Willd) e a Sororoca (*Phenakospermum guianensis* Aubl.) que, “dá uma flor vermelha, serve para enfeitar, e antigamente usada para espalhar os paneiros.”

Na área também pode ser encontrado outras espécies como os inajás (*Maximiliana Maripa* Aublet Drude), bananeira (*Musa paradisiaca* L.), bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.), jabaraneiro (*Astrocaryum aculeatum* G.F.W Meyer), entre outras. Isso mostra como a prática do manejo do fogo pelos quilombolas é uma tecnologia que garante a manutenção das espécies presentes no sistema da agricultura quilombola. Além disso, esse uso e manejo segundo Eloy *et al.* (2021) são práticas que caracterizam uma diversidade local no que se refere a organização do trabalho, os ambientes de cultivos e as cosmovisões que norteiam esta prática.

Figura 34 - Roça com o crescimento espontâneo de plantas da capoeira na área de plantio de maniva (2020)



Fonte: pesquisa de campo.

6.3 A LÓGICA QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE NO PLANTAR-MANIVA

“A gente não planta mandioca, a gente planta maniva.”
Reginaldo Gonçalves de Moraes (mais conhecido como Preto),
quilombola de Porto Alegre

Segundo a epígrafe acima, o plantar a maniva vincula-se a uma valorização da estrutura vegetativa da mandioca como elemento central da reprodução familiar. Embora a palavra “maniva” apresente dois significados:

- a) na culinária, significa as folhas moídas da mandioca que serve de base principal para o prato típico do estado, a maniçoba; e
- b) na roça, é a parte vegetativa do caule da mandioca em formato de estaca também conhecido como uma *maniva-semente*¹⁸; na comunidade, a maniva é a representação do início de um ciclo produtivo, sendo a mandioca o elemento final do processo de produção familiar.

A forma de propagação das variedades de mandioca é através da maniva, embora seja possível encontrar em alguns estabelecimentos da comunidade pequenas sementes da variedade Taxi. Para os quilombolas, a lógica familiar de produção reverbera um estilo de vida interdependente com a terra e com os ambientes naturais disponíveis, transcendendo a ordem prática de trabalho.

Após as fases iniciais de roçagem, derruba, queima e coivara tem-se a fase do plantio nas roças, assim como em muitas comunidades tradicionais na Amazônia estudadas por Pinton e Emperaire (2001) e Acevedo e Castro (1998) que tem a roça como um espaço de garantia às necessidades básicas da família, fonte alimentícia e construção e fortalecimento das relações de sociabilidade com atores sociais externos e internos da comunidade.

O plantar-maniva¹⁹ requer conhecer o tempo da maniva, o tempo da capoeira, o tempo do sol, o tempo da lua, o tempo do inverno e do verão. E essa interação resulta em um tempo integral desenvolvido cotidianamente no convívio com o território. Sendo assim, esse conhecimento do “plantar” vem também como uma ferramenta social que direciona os

¹⁸ Os quilombolas chamam de “maniva”, os termos “maniva-semente” ou também denominadas de manaibas ou toletes ou rebolos são utilizados na literatura acadêmica referente aos pedaços de hastes ou ramos do terço médio da planta de mandioca com 20 a 30 cm de comprimento, com 5 a 7 gemas (olhos). Uma maniva-semente com poucas gemas tem menos chances de se estabelecer, pois as manivas estão sujeitas à rápida perda de água e ao ataque de pragas e doenças (Sousa e Fialho, 2003; Bezerra, 2012).

¹⁹ Termo utilizado pela pesquisadora para designar o dia de plantio da mandioca. Porém, a expressão plantar maniva é pronunciada pelos quilombolas em momentos de motivação do trabalho como em “*bora plantar essa maniva*”.

indivíduos a esse estilo de vida interativo com a terra, com a família e com a autorresponsabilidade construída desde pequenos a fim de desenvolver um cuidado com a área.

Esse tempo integral da comunidade de Porto Alegre remete ao conceito de tempo de Evans Pritchard (2005) quando estudou o povo Nuer. Para o autor, o tempo pode ser compreendido a partir de sua relação com o meio ambiente e as populações humanas. Assim sendo, quando o tempo influencia as atividades sociais de forma integrada este é denominado de *tempo ecológico*, bem como quando o tempo acaba sendo reflexo das relações mútuas dentro da estrutura social é chamado de *tempo estrutural*.

O ciclo ecológico, ainda segundo Evans Pritchard, fundamenta-se em três planos de ritmo: o físico, o ecológico e o social. Esse ciclo pode ser visto na comunidade quilombola de Porto Alegre em que o tempo ecológico e o tempo estrutural influencia o movimento das pessoas no saber-fazer farinha de mandioca. No processo de plantar-maniva sob o tempo ecológico tem-se por base as estações de inverno e verão que definem também quando a roça será planejada. Já o tempo estrutural, sendo o reflexo das relações mútuas dentro da estrutura social, influencia na prática dos convidados no plantar. Na comunidade, predominantemente, o plantar na “*roça de janeiro*” pode iniciar também final de dezembro e se estender até meados de fevereiro e é guiado pelos dois tempos, o ecológico e o estrutural, isso porque o volume de chuvas é mais intenso devido ser um período de inverno Amazônico e a prática dos convidados é mais efetiva. Já no plantar na “*roça de todo o tempo*”, roça distante do roçado principal, é guiado pelo ritmo ecológico e social da família tal pois é realizado no mês de junho e julho, período de verão amazônico, e sob decisão dos membros familiares visto que as condições socioeconômicas do núcleo familiar resultarão na necessidade de plantar-manivas. Além disso, percebe-se ausência da prática dos convidados nesta segunda roça, derivado da não necessidade de demais quilombolas visto que o tamanho da roça é a metade de um hectare, podendo ser manejada por uma quantidade menor de pessoas. Segundo dona Jardiclea “A quantidade de mandioca é menor porque a roça é menor, mas dá muito mandioca.”

Vale ressaltar ainda que nem todos da comunidade realizam essa segunda roça, como também não praticam os companhias e convidados porque é realizado em uma pequena capoeira “fina”, não demandando muita mão-de-obra e sem necessidade de derruba, somente a roçagem, queima e coivara. Dessa forma, os tempos ecológico e estrutural apresentam-se paralelos ou alternados nas atividades sociais dos quilombolas de Porto Alegre.

O tempo ecológico também guia os quilombolas acerca do tempo da capoeira na escolha dos lugares que será implantado as roças e o tempo da mandioca da qual será a fonte de propagação da espécie e da produção através da maniva. O tempo do sol também exerce grande

influência nas práticas dos quilombolas visto que ele serve como guia no tempo do plantar-maniva, ou seja, assim como o relógio mecânico, o elemento sol controla o melhor horário de serviço no plantio a partir da intensidade nos corpos. Sendo assim, o plantar-maniva se inicia cedo²⁰, ainda quando não se tem maior insolação nos horários de 6h a 6h30 da manhã e finaliza antes do 12h. Quando a prática do plantio prolonga esse horário é considerado desgastante e penoso pelos quilombolas e não mais diversão, reciprocidade e cuidado. Isto é, quando há uma grande insolação nos corpos dos quilombolas significa que o dono da terra não deu o direcionamento correto para manter o ritmo de produção. Sendo assim, o atraso apresenta-se como sinal negativo com falta de controle e cuidado com todos.

É possível encontrar todas as faixas etárias no plantar desde crianças até idosos, sendo que cada geração apresenta uma função social. Os pequenos representam o futuro, a continuidade da cultura e a inovação. Os jovens e adultos representam o presente, a força máxima de trabalho e sustento da família. Os idosos, o passado construído e reverberado nas gerações atuais. Sendo assim, o ciclo ou o tempo da maniva segue uma simbólica representação dos humanos iniciando no berço (cova) e se desenvolvendo até chegar ao ápice da maturação para a retroalimentação das famílias. Logo, é exigido um cuidado integral para que se propague e dê novas variedades saudias. Isso evidencia uma permanência dos conhecimentos e práticas certificando uma cultura no território (figura 35).

Figura 35 - O plantar-maniva na comunidade quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará (2019)



Fonte: Pesquisa de campo.

²⁰ Os quilombolas participantes do plantar-maniva, além dos membros da família principal, são chamados de *convidados*, o que será aprofundado no tópico seguinte.

Essa interação entre gerações garante a dinâmica da roça e o fortalecimento da atividade, como relata Dona Jardicleia sobre a prática do plantio ser sempre coletiva “Olha, no plantio pode ser todos nós! Pra plantar todos vai, entra, pra lá!”. Isso evidencia a importância de estar junto em uma tarefa de sustento familiar e que prioriza os valores coletivos. E é nesse momento que os saberes acerca da forma como se planta vai sendo reverberado a partir da observação.

Podemos compreender essa prática-tática também como “*artes do fazer*”²¹ que, segundo Certeau (2014) significa técnica, habilidade dotada de singularidades. Essas “artes” podem ser reconhecidas em espaços estratégicos observados pelos atores, em função econômica de “dom”, no qual possui uma estética singular e ética presente nas maneiras de manusear as tecnologias.

O plantar maniva agrega todas as faixas etárias na comunidade, mas a posse do espaço de produção só se adquire a partir da maior idade significando que o indivíduo já acumulou saberes suficientes para ter a sua própria roça. Esse saber “técnico” conforme afirmam Woortmann e Woortmann (1997) é fundamental para a reprodução da estrutura social e para o reconhecimento do indivíduo perante a coletividade, de que atingiu a “força plena”.

Dessa maneira, o plantar-maniva torna-se uma ferramenta social para o amadurecimento dos indivíduos e desenvolvimento de um senso de responsabilidade diante da comunidade, da família e com sua própria vida. Os pais fornecem seus conhecimentos e práticas em prol da garantia de mão-de-obra e autonomia dos filhos, conforme relato de um dos quilombolas que aprendeu a “plantar maniva” com seu pai em idade infantil dando-lhe a possibilidade de construir posteriormente o seu próprio sustento e estilo de vida por meio da roça, “o papai que plantava, né? Ah... eu acho que eu tava mais ou menos com 18 anos de idade que comecei a plantar minha roça. [...] era jovem ainda. Aí a gente foi aprendendo né? (Assis, quilombola da comunidade de Porto Alegre, PA.). Por meio da interação das diferentes idades geracionais na prática do plantar, o plantio torna-se a sala de aula das crianças e aperfeiçoamento dos jovens e adultos, visto que imerso na interação pessoas-artefatos-maniva-terra, os quilombolas exercem um papel fundamental no processo dinâmico da manutenção e incorporação dos conhecimentos sobre a agrobiodiversidade nas roças.

O saber-fazer no processo de plantar na comunidade obedece ao tempo estrutural, no que concerne algumas regras construídas pelas relações com crenças ancestrais repassadas geracionalmente, como na fala da Dona Jardicleia (Tica) “a gente planta sempre na semana e não no final de semana. É porque esses mais antigos, né?... dizem que não é muito bom pra plantar, né? [no final de semana]. Evidenciando uma prática de sucessão social advinda das

²¹ Termos utilizado por Certeau (2014).

gerações antecedentes, o que leva a apontar que o não-plantar nos finais de semana seja em decorrência para descanso e lazer ou mesmo para reserva espiritual, visto que na comunidade há presença de cultos de religiões pentecostais e católica nos finais de semana.

Outro elemento que faz parte do ciclo ecológico da comunidade é o tempo da lua. Ela influencia o movimento dos quilombolas, sobretudo quando estes almejam uma produção de qualidade. Além disso, o tempo da lua pode ou não estar associado às crenças religiosas católicas de comemoração de santos, ou seja, em dias de santos pode haver uma determinada fase lunar que pode ou não coincidir com a percepção de bom ou ruim para a produção de algumas espécies alimentícias que compõem a roça de mandioca como o milho e o arroz. Como relata o Sr. Manoel que se apresenta como evangélico, mas que reconhece as tradições católicas na forma de plantio de alguns quilombolas:

Mas o milho tem uma tradição que é plantado no dia de Santa Luzia. Até esqueci o dia de Santa Luzia. Isso é uma tradição, né? Se não tiver muito seco a gente planta. Na verdade, ele dá a qualquer tempo que a gente plante, isso é uma tradição. Tem ano que planta [o milho] e colhe mais rápido ele. Sempre nós plantava no meio [da maniva]. Desde quando me entendo por gente meu pai fazia assim.

No dia de Santa Luzia a lua se encontra na fase minguante, o que para alguns é um indicador de qualidade do plantio das espécies da roça, sobretudo o milho, como para outros nem tanto. Essa prática de se guiar através da lua, embora muito utilizada pelas gerações passadas, está sendo esquecida ou mesmo desacreditada pelos mais jovens devido a percepção das inúmeras tecnologias de produção encontradas no mundo globalizado e que controlam, a partir do monitoramento, o ciclo produtivo. Dessa forma, é uma prática que não orienta todos os quilombolas da comunidade. Todavia, para alguns, em especial os com mais idade, a lua pode trazer bons ou maus resultados produtivos, conforme Dona Jardicleia:

A lua que planta mais é lua nova e na crescente até a cheia. A minguante não é boa pra plantar maniva porque não dá quase mandioca. Ela falha. Não é que ela não dá ela falha muito. Ela falha muita maniva. Por mais que plante na chuva, mas a minguante ela falha. Ela falha porque nós já fizemos a experiência. O avô do meu marido. Eu tinha plantado e não reparei a lua aí depois que a maniva falhou aí que ele foi falar. Vocês plantaram na minguante, né? A gente não planta maniva na minguante que ela não dá. Ela falha muito. (Dona Jardicleia (Tica), quilombola de Porto Alegre) (*grifo próprio*).

Para Dona “Tica”, a fase minguante não é a mais benéfica para a garantia de estacas de mandioca, pois as manivas “*falham*”²² diante da influência lunar. Ela, portanto, certifica-se e orienta-se com base na validação das gerações anteriores e suas observações empíricas, sendo a observação e comparação com os fenômenos da natureza, traço característico das populações tradicionais da Amazônia quanto a forma de produzir alimentos. Isso assegura uma seletividade e cuidado com as práticas agrícolas, com as espécies locais de cultivo e com o sustento da família, uma vez que a influência da minguante pode causar riscos de diminuição da produção para o próximo plantio. Sendo assim, a prática de plantar norteadado pelas fases lunares é uma alternativa de garantia do cultivo.

A mesma percepção da influência da minguante no crescimento da planta foi detectada pelo Sr. Manoel que se opõe ao argumento da Dona Tica e acrescenta outros pontos de vista, como, “o pessoal é acostumado a plantar na minguante, né? [...] a lua minguante cresce menos a maniva e... mas a raiz dá muito”. Revelando que há um ponto favorável a se considerar no plantar na minguante, indicando que a estratégia e tomada de decisão dos membros da família pode vir a ser por necessidade de maior produção de farinha de mandioca e/ou de seus derivados. O Sr. Manoel Gonçalves certifica quando afirma:

A gente tem plantado só na lua minguante. Isso é uma coisa que dá certo mesmo. Tem um pessoal daqui do Anilzinho que só plantam assim também. [...] Foi lá com eles que nós pegamos essa prática lá, porque a gente plantava assim, sem lua, sem nada. Na verdade, influencia muito, a gente pensa que não influencia, mas influencia mesmo.

Na fala acima, pode-se evidenciar também a influência de quilombolas de outra comunidade na construção do conhecimento familiar, podendo ou não ser propagado para os demais e inserir-se no saber-fazer local, posto que os sujeitos sociais externos podem trazer informações que ampliem o campo do conhecimento intergeracional e como efeito faz criar aos moradores de Porto Alegre um leque maior de possibilidades de produção, bem como de critérios e parâmetros socioprodutivos. Assim como em outra fala do Sr. Manoel, foi possível identificar que as sociabilidades nas relações sociais familiares exercem influência de conhecimento quando afirma “Anilzinho... Lá é longe daqui. É município de Baião. E de lá pra Tucuruí fica 70 quilômetros... Fico perto. Através de conversa que nós pegamos essa prática com eles lá. [...] Pra nós aqui só isso mesmo. Só extração da maniva”.

²² Esse “falhar” expressa pouco crescimento do caule da planta fornecendo, assim, poucas manivas para a produção futura.

É perceptível que o fator distância não é um condicionante para a comunicação entre as comunidades, levando a sugerir que o saber-fazer de uma unidade familiar não está restrito exclusivamente a um só território em sua configuração normativa, mas também a partir dos encontros sociais mobilizando trocas de experiências, informações e variedades de mandioca conforme visto no capítulo anterior.

Esses valores e critérios atribuídos às relações ecológicas refletem a compreensão do sistema social da comunidade sobre o tempo ecológico que permite as mudanças e permanências na prática de plantio. Sendo assim, na comunidade de Porto Alegre, o ritmo ecológico mobiliza o ritmo social no plantar-maniva e demais espécies vegetais, bem como no manejo de espécies animais como aves, bovinos e suínos.

Os quilombolas não contam o tempo como algo que pode ser perdido ou preciso como vivenciado nas cidades e nas instituições urbanas e sim são guiados por meio do ritmo ecológico expressos nos fenômenos da natureza, criando seus calendários a partir das condições socioeconômicas da família, bem como do tempo da natureza.

E a partir da noção de tempo ecológico de Evans Pritchard (2005) pode-se compreender que o tempo ecológico transcende o plantar-maniva para todo o processo de saber-fazer farinha de mandioca tal posto que o igarapé, a vegetação, os animais, sobretudo o gado, e as variações no suprimento dos alimentos são imersos ao ritmo social do ano e formam calendários com valores variados ao longo do ano principalmente, nas roças de janeiro. Nessas roças o plantar-maniva ocorre de forma distinta, visto que as condições meteorológicas não se desenrolam da mesma forma e com a mesma temporalidade, já que as chuvas e a seca criam microclimas específicos e exigem maior ou menor coordenação e cooperação, bem como os movimentos e inter-relações dos grupos apresentam-se em menor ou maior dependência da natureza.

6.3.1 A escolha das etnovariedades no plantio: preferências e distribuição espacial

Na comunidade de Porto Alegre as teias sociais são heterogêneas devido os diferentes fluxos de parentesco, vizinhança e amizade de cada núcleo familiar fazendo do plantar-maniva uma lógica estratégica de experimentação, observação e compartilhamento de conhecimentos entre os sujeitos internos e externos na comunidade, bem como através das tomadas de decisões e necessidades dos membros da família. Sendo assim, a configuração espacial no plantar-maniva não se apresenta de forma única ou homogênea no território, conforme o argumento da quilombola Luane, declara:

Quando a gente quer tirar a qualidade dela [*da maniva*] a gente separa uma parte da mandioca pra plantar no próximo ano. Aí, a gente tira de lá pra plantar no próximo ano. Porque às vezes a gente planta misturado, né? Às vezes a gente não planta misturado. Tem algumas pessoas que plantam misturada. Aí, lá na nossa roça a gente faz assim eu e meu esposo. A gente planta separado. Qual a gente quer colher no próximo ano. Pra ficar mais legal né? Mais organizado. A gente planta Pacajá pra um lado. Tem uma mandioca chamada Cearense, tem Tachi, tem Tauá, tem a Mamaluca... a gente planta separado. Assim que a gente faz. Escolhe para o próximo ano. (Luane, quilombola de Porto Alegre).

Na fala acima, nota-se que Luane exerce junto de sua família a livre escolha das variedades de mandioca no plantar. A configuração espacial das manivas na área de produção permite uma observação detalhada no crescimento, rendimento e resistência das manivas verificando as que foram mais adaptadas as possíveis intempéries ao longo do tempo ecológico e selecionadas para compor o germoplasma varietal familiar. Isto é, as distintas variedades separadas no espaço de roça servirão de base para obter respostas e parâmetros subjetivos quanto a necessidade da família para alimentação, comércio, troca, práticas de controle de doenças e pragas e fertilidade do solo.

Assim os membros da unidade familiar estabelecem a manutenção de determinadas variedades conservando a diversidade de espécies de mandioca apoiados por suas validações empíricas, bem como garantindo a segurança alimentar, nutricional e econômica do núcleo familiar. Além disso, a ideia de separar as manivas para organizar o espaço de plantio indica uma contribuição na redução no tempo de procura para seleção das variedades desejadas para o cultivo futuro, como também remete a uma certa estética no fazer-plantar²³ maniva.

Vale ressaltar que essa configuração de separação das variedades no plantar não é predominante na comunidade. Os quilombolas geralmente plantam as manivas de forma heterogênea na roça. Todavia, isso não configura perda de critérios, muito menos de organização, visto que há uma subjetividade que impera as diferentes formas de fazer-plantar e um reconhecimento notório das distintas variedades.

Primeiro, é feito o reconhecimento das espécies e em seguida é feita a seleção das variedades de interesse a cada família quilombola. Os critérios de reconhecimento das mandiocas para a seleção das hastes que servirão para a propagação vegetativa se dão pelas:

- a) características morfológicas dos lóbulos (comprimento, largura, cor, e quantidade de folhas);
- b) cor da epiderme do caule, do pecíolo, dos ramos terminais nas plantas adultas;

²³ Nessa pesquisa entende-se o fazer-plantar como as diferentes formas de executar a prática de plantio de maniva.

- c) quantidade de “nós” ou também denominados pelos quilombolas como “olhos” presentes no caule;
- d) níveis de ramificação (formato do caule) conforme figura 36.

Figura 36 - Simplificação do reconhecimento da etnovarietade Vermelhinha por uma quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará (2019)



- 1) Comprimento e largura; 2) Quantidade de folhas; 3) cor do pecíolo; 4) Forma estrutural do caule e dos “nós” no caule e dos ramos laterais. Fonte: pesquisa de campo.

Em Porto Alegre, os quilombolas ainda subclassificam as etnovarietades quanto a estrutura e cor das ramificações em que há dois tipos de Vermelhinha que, segundo a Dona Maria Odanira e Manoel de Assis (Duca), podem ser: mais engalhada e haste reta que é considerada melhor para eles justamente porque facilita no corte para as manivas. Também é possível encontrar subclassificações nas etnovarietades como na Mamaluca, que também são de dois tipos: uma com haste branca e a outra com haste “tuíra” considerada escura ou preta. Assim também como na etnovarietade Pacajá que pode ser de dois tipos: uma com haste branca com massa branca e a outra com haste vermelha e que possui massa amarelo claro.

Após o reconhecimento morfológico das etnovarietades na roça madura, cada família avaliará as características:

- a) adaptativas ao meio;
- b) quantidade e tamanho dos tubérculos;

- c) resistência a pragas e doenças;
- d) facilidade no beneficiamento da raiz (casca, polpa mole ou rígida);
- e) rendimento dos tubérculos para os derivados (goma, tucupi, mingau etc.) que influenciarão na tomada de decisão para o plantio.

Vale ressaltar, que os quilombolas apresentam um olhar sistêmico perante a seleção das mandiocas fortalecido pelas experiências adquiridas e acumuladas ao longo dos anos.

Em entrevistas e conversas informais feitas com os quilombolas da comunidade, quando questionados em relação as etnovariedades mais adaptadas ao tipo predominante de solo da comunidade, latossolo vermelho-amarelo, eles disseram não haver significativas diferenças, porém algumas variedades sofrem mudanças no volume no período do inverno e do verão sendo mole e macia o inverno e dura no verão, segundo o Sr. Ovax. Todavia, no inverno o volume da massa dos tubérculos tende a diminuir prejudicando a quantidade final de farinha de mandioca e no verão os tubérculos ressecam. Quando questionado onde aprendeu sobre as mudanças adaptativas da mandioca o próprio respondeu:

Olha, tudo elas mudam constantemente. Sempre nós que plantamos elas nós temos um conhecimento através do tempo. O que cortou a gente planta. Uma planta a gente já sabe o tempo determinado e o tempo acabado. Por exemplo, né, a gente planta agora esse período até de plantar agora mês de janeiro quando chegar daqui por seis meses a mudança já entra. Já a terra já fica seca ela não vai conter essa umidade mais.

O quilombola ainda afirma que, embora haja mudanças entre as etnovariedades de mandioca, sobretudo, entre as brancas e amarelas, não há uma padronização entre brancas e amarelas, sendo que algumas apresentam-se moles e outras duras, principalmente no inverno.

Essa observação é necessária para a escolha das variedades no momento do plantio visto que irá influenciar na quantidade final da farinha de mandioca. Segundo ainda o Sr. Ovax:

Tem umas brancas que são meio duras e tem umas amarelas que são meio duras e outras amarelas são moles e a branca também tem umas que são mole, aí é no período que ela faz a mudança. Aí, né, nessa mudança que elas fazem elas diminuem na hora dos experimentos da mandioca, no tipiti né? Na hora que você espreme se ela tiver assim no período agora do inverno ele seca que muitas vezes fica fino o tipiti aí diminui na fornada. Aí diz assim: “eu queria fazer 4 tipitis mas não vai dar tanto os frascos. É porque ela diminui e nesse período que nós temos. Seja ela qual for. [a etnovariedade de mandioca].

Essa diminuição no volume da massa de mandioca no momento da lavagem e retirada do tucupi é um dos critérios adaptativos que servirá para a escolha e seleção das manivas. Outro critério que define a escolha da permanência no plantio é a quantidade e tamanho dos tubérculos

que segundo o Sr. Ovax tem que ser no mínimo dois palmos do comprimento total do antebraço mais a mão. Esse tamanho é considerado a medida mínima para uma variedade boa mandioca. As variedades Santo Antônio e Cearense são exemplos dessa medida por terem a “raiz grande”, segundo os quilombolas. Porém, apresentam baixa quantidade de tubérculos. Ao contrário da variedade Mussara que, segundo Dona "Tica" “não é boa. Ela não dá raiz. Ela dá pau e ‘fiapo’”. Se referindo que a variedade desenvolve mais hastes do que tubérculos. Outras variedades como a Xiró embora desenvolva grandes tubérculos, o volume da massa reduz no inverno, segundo o Sr. Ovax “ela não rende muito. Ela dá mandiocão”.

Outro critério que favorece a permanência da mandioca na roça é a resistência a pragas e doenças. As variedades Mitação e Maranhão são as mais resistentes da roça justamente por terem muito tucupi contendo ácido cianídrico, conforme Dona Maria Odanira “ela tem mais tucupi do que as outras, por causa disso o boi pode morrer”. Quanto a prática de alimentar o boi com as folhas da mandioca é preciso saber reconhecer a variedade para não pôr em risco os animais. Além disso, há variedades não tão resistentes como a Pacajá que é considerada pelo senhor Benedito como, “vítima da saúva. Ela acaba com ela.”. Para o quilombola, a Maranhão “a saúva e nenhum bicho mexe. Não pode brincar. Eles respeitam porque senão morre.” Justamente por conter mais tucupi do que em outras.

Embora as variedades Mitação e Maranhão sejam consideradas de risco, elas são resistentes ao verão e apresentam grandes quantidades de tubérculos. Por isso, os quilombolas decidem permanecer com as variedades no campo. Quando questionado a um dos quilombolas se tinha variedades não resistentes a pragas e doenças ele respondeu:

Olha, a vermelhinha tinha umas pelo meio a gente tá querendo acabar porque a gente acha diferente. Ela dá uma broca dentro dela. Ela é muito rápida. Ela cresce e dá mandioca, mas dá esses problemas aí. Aí a gente já quer plantar outra. Tem que tirar ela de 6 meses porque daqui pra frente dá problema. Ela dá muito rápido. [Sr. Ovax, quilombola de Porto Alegre, Cametá, Pará]

Outra peculiaridade da variedade Vermelhinha para alguns quilombolas é que, a partir de um ano na terra, a raiz fica escura sendo um critério não desejável pelos quilombolas. Ainda que a variedade Vermelhinha seja mais suscetível à broca e sofra mudanças de coloração do que outras variedades, ela também é uma variedade muito utilizada para a fabricação de farinha e muito encontrada nas roças de mandioca. Isso porque é uma variedade com grande rendimento de massa favorecendo um grande volume de farinha. Além disso, para uns quilombolas a combinação da Vermelhinha com a variedade Tauá faz uma farinha boa.

Outros critérios que fazem os quilombolas adotarem o plantio de algumas variedades é quanto a facilidade ou não no beneficiamento da raiz. Algumas variedades apresentam aspectos produtivos que causam pequenas dificuldades no fazer farinha como as variedades Pacajá e Mamaluca. A Pacajá apresenta uma raiz “agoada” e que se desmancha facilmente quando posta na água, porém apresenta grande produtividade e é muito utilizada na combinação com outras variedades para “clarear” a farinha visto que a polpa é de coloração branca e junto com outras de coloração amarelo produz uma cor desejável pela maioria dos quilombolas que é um amarelo claro conforme quadro 3.

Quadro 3 Etnovariiedades de mandioca dos quilombolas de Porto Alegre, Cametá, Pará

Nome das etnovariiedades	Cor da Massa	Rende farinha	Rende tapioca	Rende raiz (grandes)	Colheita	Quantidade de famílias* que plantam
Amazonas	---					1 família
Bacuritinga	Amarela					10 famílias
Camarão						1 família
Cearense	---			Sim		5 famílias
Ciúba	Amarela					6 famílias
Cutia	Amarela/Branca	Sim				6 famílias
Demétro	---					1 família
Jabuti	---					1 família
Jaibara	Branca					2 famílias
Mamaluca	Amarela/Creme	Sim	Sim	Sim	Até 2 anos	30 famílias
Manhaca	Branca		Sim		8 meses/1 ano	10 famílias
Maranhão	Creme/Amarela					12 famílias
Maria Baixinha	Branca				8 meses	9 famílias
Mitação	Amarela					4 famílias
Mussara	Creme/Branca				1 ano	2 famílias
Pacajá	Branca	Não	Sim	---	8 meses/1 ano	27 famílias
Pescada	Creme/Branca/Amarela				8 meses	8 famílias
Puruí	Creme/Amarela	Sim			1 ano	15 famílias
Santo Antônio	Amarela				1 ano	12 famílias
Tauá	Amarela/Branca	Sim	Sim	Não	1 ano	20 famílias
Taxi Amarelo	Creme	Sim				11 famílias
Taxi Branca	Branca	Sim	Sim			5 famílias
Tucumatinga	Amarela	Sim				12 famílias
Tucuruí	Amarela					1 família
Uruá	---					3 famílias
Vermelhinha	Amarela/Creme/Branca	Sim	---		Até 1 ano	20 famílias
Xiró	Amarela	Não		Sim		10 famílias

Fonte: pesquisa de campo.

*As famílias encontradas são matrimoniais, informais e reconstituídas.

Outras variedades, como a Mamaluca, apresentam casca dura e podem ficar na água do igarapé ou em bacias até 4 dias sem a casca e 6 dias com a casca. Na verdade, a Mamaluca é uma mandioca considerada a melhor da comunidade por vários motivos, como:

- a) alta produtividade;
- b) raiz seca;
- c) durabilidade na água e no solo;
- d) rende volume de massa.

A alta produtividade se dá pela quantidade de tubérculos da variedade. A raiz e polpa seca como dita pelos quilombolas facilita o beneficiamento, principalmente no momento do raleamento no catitu. Dessa forma, ela pode ser utilizada tanto para a elaboração de farinha d'água como a farinha seca. Além do mais, a variedade, pode permanecer no solo até 2 anos, garantindo a segurança alimentar e econômica das famílias. Ademais, essa variedade resistente ao tempo do inverno amazônico e não diminui em grande medida a massa após lavagem como outras variedades, como a Pacajá.

A mamaluca de Porto Alegre pode ter vindo da variedade denominada de “Mameluca” pela antiga Estação Experimental de Belém (IPEAN) atual Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Segundo Albuquerque (1969), a mameluca tem procedência no município de Cametá e foi introduzida em 1946 na IPEAN, sendo considerada a melhor cultivar até o momento da publicação justamente por apresentar adaptabilidade em terrenos de várzea devido sua precocidade e em terra firme classificada como semi-precocce. Além disso, apresenta resistência 2 da escala de resistência à Bacteriose e bom rendimento de fécula e farinha de mesa, podendo também produzir tucupi e folhagens de boa qualidade para forragem e produtos culinários (Albuquerque, 1969).

Outro elemento que influencia a tomada de decisão dos quilombolas na escolha das variedades é o rendimento dos tubérculos para elaboração de derivados como goma, tucupi, mingau etc. A conservação de algumas variedades se dá a partir dessa especificidade encontrada em cada variedade, fazendo com que haja uma complementaridade na necessidade da família, bem como preserva a biodiversidade local.

A forma de reconhecer se uma variedade apresenta bom rendimento é na quantidade de farinha de mandioca ou de goma de tapioca. Sendo assim, as variedades Mamaluca, Puruí, Mitação, Santo Antônio, Vermelhinha, Taxi Amarelo, Maranhão, Cutia foram as mais citadas quanto ao rendimento da farinha de mandioca. Outras variedades como Pacajá e Taxi branca são as que mais rendem goma de tapioca e que são consideradas melhores visto que apresentam uma massa leve ideal para a farinha de tapioca. As demais espécies apresentam mediana

produção e rendimento, bem como são mantidas para conservação das variedades, como relatou dona Odanira “para não perder a semente”, se permanece com variedades não muito produtivas, mas que contribuiu para a diversidade do sistema de produção.

Esse reconhecimento das características da planta de mandioca é realizado exclusivamente pelo olhar dos quilombolas mais experientes e não pela medição com aparelhos de aferição científica. Embora muitos desses quilombolas detentores do reconhecimento e associação com as nomeações das variedades a partir da etnoclassificação²⁴ são os que possuem mais idade. Há jovens na comunidade que também já reconhecem as diferenciações e especificações de cada etnovarietade. Essa capacidade de identificação e classificação se dá pelo conhecimento tradicional repassado pelas gerações passadas e por influências de outras comunidades em teias. Isso evidencia um conhecimento botânico construído socialmente pela observação e oralidade que embora seja questionado pela ciência moderna é inegável aos saberes locais.

Desde crianças os quilombolas compartilham do mesmo território e aprendem aos poucos as características morfológicas e adaptativas de cada etnovarietade²⁵. Cada etnovarietade apresenta uma especificidade que dificulta ou facilita a produção de farinha de mandioca. Em algumas variedades pode-se obter mais ácido cianídrico como a etnovarietade Maranhão e outras com menos ácido cianídrico como a Pacajá. Essas especificidades influenciam na escolha da permanência e mudanças das mandiocas. Como a variedade Maranhão apresenta muito ácido cianídrico, ela é considerada como “muito brava” e não recomendada como alimento para os animais, sobretudo, os bovinos da comunidade. De acordo com Francisco, “todo mundo respeita a Maranhão” justamente porque ela não “aceita” pragas como a formiga e demais insetos. Segundo Dona França, a Maranhão “é veneno para o boi e os animais. A folha é muito forte o tucupi”. Isso porque a quantidade de ácido é muito superior quando comparada às outras que, por não ter a mesma quantidade, são facilmente atacadas, embora não seja constante a presença de pragas e doenças nas roças da comunidade. Assim sendo, a escolha dessas variedades para o plantio se faz necessário porque cada variedade apresenta uma coloração específica de polpa de mandioca o que faz com que a farinha apresente tonalidades distintas. Dessa maneira, alguns quilombolas aderem as variedades “mais

²⁴ A etnoclassificação é entendida, nesta pesquisa, como a classificação empregada pelos quilombolas a partir de as observações empíricas e vivência com as variedades de mandioca.

²⁵ A pesquisa compreende etnovarietade as nomeações e classificações das variedades de mandiocas a partir da territorialidade quilombola.

perigosas” para certos animais porque a variedade pode contribuir como repelente para os insetos e boa para se fazer farinha.

Após as seleções e tomadas de decisões acerca das variedades que serão plantadas no ano, os quilombolas separam as hastes das mandiocas de 20 a 50 feixes²⁶ para serem levadas até a roça. Esses feixes serão cortados ainda na área de roça no momento do plantio (figura 37).

Figura 37 - Amontoado de feixes de mandioca nos “convidados de planta” evangélicos (2020)



Fonte: pesquisa de campo.

A medição do tamanho das manivas e consequentemente quantidade de “nós” para uma boa germinação é calculada pela chave de mão (figura 38) com tamanho relativamente padrão para todas as espécies. Além disso, pode nos trazer informações sobre o tamanho das covas, quantidade de trabalho necessário para abrir as covas e formato do corte nas estacas se bisel ou em outro formato, sendo, portanto, uma unidade de medida que compõe o sistema sociotécnico local.

²⁶ Segundo os quilombolas entrevistados, o número de hastes presente em cada feixe é variável conforme a capacidade física dos homens, não havendo, portanto, uma padronização de peso ou quantidade de hastes.

Figura 38 Quilombola mostrando a “chave de mão” referente a medição do tamanho da maniva em Porto Alegre, Cametá, Pará (2022)



Fonte: Pesquisa de campo.

Todavia, há variedades que apresentam mais “olhos”²⁷ outras menos, fazendo com que o tamanho se diferencie de acordo com as especificidades. Após as hastes serem cortadas em tamanhos inferiores a um palmo de mão, os quilombolas plantam mais de uma estaca por cova como medida de precaução caso uma das manivas não venha a se desenvolver. Quando questionado sobre o porquê de tal prática, o Sr. Ovax afirmou:

Eu entendi que o meu pai com a minha mãe. Quando eu cresci um pouco que eu ia para a roça fazer o plantio junto. Com ele eu aprendi plantar dois pedaço de maniva e hoje do tempo que nós estamos vivendo hoje [...] eu encontrei muito diferença aqui no meio do caminho. Só que eu não quis fazer o trabalho de hoje. Eu tô sempre fazendo o trabalho que eles me ensinaram, do meu pai e da minha mãe. Sabe, por causa eu fiz uma vistoria [...] dessa diferença de um para dois. Primeiro se você for plantar 1 hectare é claro que se você plantar só de um pau um feixe de maniva o tanto que posso carregar que não sou muito forte. Se for só de um pedaço, vamos supor, seja uma chave ou mais um pouco, uma chave de mão. Porque se for mãozinha o pedaço vai sair menor. E hoje no tempo que nós vive eles largaram plantar 2 paus e deixaram só 1 pra você entender, pra plantar e só um. Eles pegaram uma nova técnica de plantar só um pau de maniva. Aí chegou à conclusão que hoje eu continuo plantando dois paus justamente de uma chave quando a chave for maior [...] aí eu fiz uma pesquisa e só um se você plantar um, esse um morrer, não vai nascer e aquela cova vai ficar limpa aí nenhuma árvore crescer aí. E eu aprendi plantar 2 com meus pais. Aí faz a diferença nesse hectare. Se plantar um hectare de roça com 2 paus de maniva conforme o movimento da terra e eu ainda não deixei.

Esse conhecimento intergeracional das medições e forma de plantar é repassado nos espaços de cooperação do território quilombola e contrasta com as recomendações técnico-

²⁷ Os “olhos” são expressões dos quilombolas para quantificar os “nós” presente nas estacas de manivas.

científicas difundidas nas regiões amazônicas. Esse contraste na forma de plantar-maniva também foi observado por Ramon e Souza (2020) em uma comunidade quilombola do Espírito Santo, no qual os quilombolas também plantam com mais de uma maniva na cova chamando a prática de plantar “pé com ponta” e considerada a mais eficaz, visto que apresenta o benefício também de precaução caso a maniva “falhe”. Uma característica dessa prática, segundo os autores, é sobre a relação íntima com as raízes da mandioca, o que não se verifica com os conhecimentos técnicos-científicos especializados de plantio em que diz ser um desperdício por duas manivas por cova. Além disso, o orgulho e o vínculo afetivo tornam-se ferramenta de resistência para com práticas e saberes divergentes. Em conformidade com Ramon e Souza (2020), na comunidade quilombola de Porto Alegre os atores são especialistas desses saberes materiais, corporificados e íntimos. Essa relação semiótica-material íntima entre quilombolas e as mandiocas é construída a partir de interações com agências específicas.

6.3.2 Os “convidados”: relações de reciprocidade no plantar

“Sai nas casas convidando”: a prática dos “convidados de planta” em Porto Alegre, PA.

A fala acima da Dona Guíta, quilombola de 102 anos, expressa a primeira etapa dos convidados, o convidar-famílias, que nas comunidades quilombolas do Baixo Tocantins, sobretudo, no município de Cametá, caracteriza-se como uma organização social do *plantar-maniva* praticada desde gerações passadas. Essa organização social é denominada de “convidados” porque refere-se às pessoas ou famílias convidadas a auxiliar no plantio. A prática transcende a lógica de mão-de-obra no período do plantio porque reflete a proximidade entre os pares, as escolhas dos laços sociais, a partir de um “contrato simbólico de presença” e uma forma técnica de plantio. A consolidação da prática é expressa pela presença dos convidados na roça dos donos. Essa presença representa “um ganho” entre as famílias. A partir de “ganho do serviço do outro” é desenvolvido a reciprocidade. Essa prática tem uma natureza não-financeira e se desenvolve através de uma troca simbólica de “dias de trabalho” ou “de serviço”, mas que é somente concretizada com a presença dos membros ou de algum membro da família convidada para selar a troca e “ganhar” alguém para auxiliar no serviço.

Essa troca simbólica de famílias como auxílio na mão-de-obra vem sendo entendida em territórios brasileiros, sobretudo o paraense, como uma prática de reciprocidade e sociabilidades. A ajuda recíproca acaba fortalecendo os laços sociais e comunitários do quilombo. Segundo Muniz (2018), em sua pesquisa de doutorado sobre a mandiocultura em alguns municípios no noroeste do estado do Ceará encontrou uma constância de convidados e

visitantes envolvidos nos processos de beneficiamento (casas de farinha) e produção da mandioca e de derivados. Todavia, o autor não aprofunda a função social dos convidados e visitantes que podem estar cumprindo uma visitação somente com a prática da observa o ou desenvolvendo a prática do saber-fazer farinha. Entretanto,   intrínseco uma proximidade e possibilidade de influência quanto às informa es a respeito de inova es no saber-fazer farinha de mandioca e demais laços afetivos.

Em territórios paraenses, alguns autores como Silva e Lima (2021) em pesquisa na comunidade remanescente de quilombo Nova Jutaí, no município de Breu Branco, também identificaram relatos de quilombolas sobre a extin o da prática denominado de “*cunvidado*” no plantar-maniva nas roças. Contudo, os quilombolas ainda manifestam a expressão “convidados” para outras atividades na comunidade, como nos dias de festa. Segundo, ainda, Silva e Lima (2021, p. 152), “o ‘*cunvidado*’ é mais do que o trabalho realizado em mutirão, pois envolve a concep o e a prática de sociabilidades diversas.”. A autora Barbosa (2015) em sua disserta o sobre o Samba de Cacete, em comunidades quilombolas do Baixo Tocantins, Pará, aponta a prática do convidado como parte integrante das atividades das comunidades compondo-se como um ritual de trabalho nas roças de mandioca e nas festividades religiosas, conhecidos pelos quilombolas como “*cunvidado de planta*”.

Também no território do Baixo Tocantins, Rodrigues (2019) em sua pesquisa de disserta o na comunidade de Uxizal, no município de Mocajuba, também identificou a organiza o de trabalho dos “*cunvidados*” e interpretou como rituais presente, sobretudo, no plantio da mandioca nas roças das famílias da comunidade em questão. Ainda segundo a autora, os *cunvidados* de Uxizal possui certa competi o no trabalho entre homens e mulheres (homens abrem as covas e as mulheres plantam) como forma de brincadeira para acabar o serviço mais rápido. Sendo assim, para a autora, a prática ritualística dos *cunvidados* de Uxizal   uma estratégia produtiva que visa reduzir a penosidade do trabalho, bem como deixar organizado a atividade de plantio.

Pinto (2007) e Pinto *et al.* (2020), também comentaram que a prática dos convidados se faz presente nas comunidades negras na Amazônia Tocantina, sendo considerado um trabalho coletivo que, embora esteja perdendo força, ainda   possível encontrar em muitas comunidades. Segundo os autores Pinto *et al.* (2020, p.16):

“Cunvidado”   uma forma de trabalho coletivo caracterizado pelo sistema de troca de dias. Na região do Tocantins ganhou regras ritualizadas de antigos quilombolas que tinham por finalidade celebrar e partilhar em grupos tarefas dos trabalhos das roças, principalmente as do plantio de mandioca.

Na comunidade quilombola de Porto Alegre, a prática dos convidados não tem uma data definida de início, mas cogita-se que foi sendo propagado a partir dos conhecimentos adquiridos na antiga povoação e atual comunidade Mola (a mais antiga de Cameté fundada por volta de 1750) com o desmembramento do povoado em outras comunidades. Em outro momento pode-se cogitar que a prática adveio da influência da comunidade de Uxizal no município de Mocajuba, com a bisavó da Dona Guíta (a mais idosa da comunidade) que morava na comunidade e se casou com um morador de Porto Alegre.

Os convidados, embora seja uma prática de trabalho coletivo predominante no plantio da mandioca, ele pode apresentar-se em outros momentos do fazer-roça, não sendo, portanto, exclusivo do momento de plantio de maniva, como relata Dona Tica:

Quando a gente convida as pessoas, a gente tem que dá merenda, almoço. É tem [na capina também tem convidado]. [...] Sempre foi assim. Faz o convidado pra roçar, faz pra derrubar aí faz pra capina, praplanta, aí pra capina as vezes tem o arroz pra tirar, faz pro arroz. (Dona Jardicleia “Tica”, quilombola de Porto Alegre)

Esse reconhecimento de “troca” pode ser também denominado para outros trabalhos coletivos na comunidade como a “companhia”, trabalho exclusivo dos homens no preparo da terra da roça e o “mutirão”. No entanto, há um entendimento diferente dos quilombolas em relação a essas três práticas que não apresentam pagamentos financeiros. Conforme a quilombola, Nilda Moraes:

A companhia é se juntar vários homens e aí eles trabalham [...] faz um roçado de um, aí faz de outro, de outro... É a troca de dia que a gente chama também, pra roçar e pra derrubar. [...] Aqui a gente trabalha muito na forma de mutirão, por exemplo, esses mutirões acontecem muito pra limpeza de rua, um trabalho que seja voltado para a comunidade, por exemplo, eles trabalharam aqui na casa da prima do Lael em forma de mutirão, se juntaram aí os parentes do Lael que sabem trabalhar na carpintaria e fizeram a casa dela [...] Aí também se uma família tiver dificuldade de plantar o roçado, capinar, cortar o arroz, por exemplo, aí eles se juntam e vamos ajudar o fulano que tá precisando, né? Aí é chamado mutirão. Aí se a família não tiver condições de dar alimentação aí cada família, cada pessoa leva o seu, né? [...] Nem todo mundo gosta, mas a gente trabalha muito... o pessoal da associação [...] a gente trabalha muito dentro dessa forma, tá?

Observa-se que a comunidade apresenta uma classificação social referente a formas de trabalho coletivo com “pagamento” em forma de força de trabalho e um trabalho coletivo de ajuda, sendo, portanto: a companhia, compromisso firmado entre os homens de trocarem o trabalho de roçagem e derruba de terra de cada família do integrante do grupo, conforme Nilda Moraes “[...] isso é um compromisso firmado entre eles, de só parar o serviço depois de aprontar

todos os roçados de quem compõe essa companhia”; os mutirões que são também trabalhos “voluntários” ou de “ajudas” para uma família que não exigem a obrigação da retribuição do trabalho ou para a comunidade, e os convidados que são as “trocas de dias” realizados nas roças para plantio de mandioca e demais espécies alimentícias “o convidado que é a troca de dia, eu vou no teu convidado de planta aí tu vais ter que ir no meu pagar o meu dia, no caso”.

A prática dos “convidados de plantio”²⁸ na comunidade de Porto Alegre acaba sendo um exercício da reciprocidade entre os quilombolas e é construída de forma intergeracional com base em laços de afeto e amizade, sobretudo, no momento de plantio da maniva. Essa organização do trabalho se dá por etapas:

- a) convidar-famílias;
- b) compra da alimentação;
- c) preparo das refeições;
- d) plantar-maniva
- e) v) servir-convidados;
- f) afirmação recíproca.

O convite à família é feito na oralidade pelo “dono” da roça nas casas de parentes, vizinhos e pessoas próximas, conforme fala de Dona Guíta:

Convidado... Faz o convidado agora. Sai nas casas convidando. E o convidado é sexta feira. Vai na casa do seu Silvano, vai na casa do Matheus, vai na casa da Maria Inete, vai na casa do Cristóvão, vai na casa do Juscelino, vai na casa da Santinha, vai na casa do João Correia, vai na casa de todo o mundo. De manhã, tem as cozinheiras, cozinheiro merenda e vai pra roça. Merenda é a boia. A gente faz a merenda antes de ir. Chegar lá, os cortadores de maniva já estão cortando, enche os paneiros e os escavadores com as mulheradas saem atrás plantando. E planta pracá, joga maniva em cima de um de outra. Terminou... vai pra casa. (Dona Elízia Alexandrina “Guíta”, quilombola de Porto Alegre)

Nessa primeira etapa do fazer-convidados²⁹, os “donos” das roças visitam, semanas antes da época de plantio ou na mesma semana geralmente na sexta-feira, às demais famílias da comunidade para ir “avisando” a data dos plantios e assim convidando os parentes e vizinhos próximos. No entanto, pode acontecer que no dia do plantio algum convidado que não foi “avisado” ou “convidado”, aparece para trabalhar com os demais. Quando isso acontece significa que esse quer “ganhar” o outro para seu trabalho e assim iniciar um ciclo de reciprocidade, ou seja, o dono daquela roça terá que ir pessoalmente ou enviar algum membro

²⁸ Expressão utilizada pelo quilombola Nilda Moraes que significa os *convidados* em dias de plantio, para fazer-plantar maniva de mandioca, especialmente.

²⁹ Termo utilizado pela pesquisadora para designar os dias das visitas e convites realizados pelos quilombolas.

de sua família para ajudar no plantio de quem apareceu primeiro. Sendo que o plantio pode ser feito em um dos dias da semana com exceção dos finais de semana. Ademais, percebe-se que as pessoas convidadas tem laços de afetividade com os donos da roça visto como um “braço amigo” no serviço e caso algum membro da família convidada apareça no dia combinado esse laço se fortalece, dando lugar a reciprocidade independentemente da idade e quantidade de membros da família convidada que aparecer.

Nesse convidar há também o fortalecimento dos laços sociais a partir das redes de sociabilidade entre comunidades distintas. Em Porto Alegre foi possível identificar membros de famílias de comunidades próximas como Vila Santa e Boa Esperança, sobretudo nos convidados de famílias pentecostais. Isso se deve ao fato de que as pessoas que frequentam as igrejas pentecostais de Porto Alegre também advêm de outras comunidades.

Na sequência, a compra da alimentação também é parte relevante do processo dos convidados. Quando questionados sobre quais critérios seriam adotados para a escolha dos alimentos, os quilombolas afirmam que a preferência dos donos e convidados se sobressaem pela escolha das proteínas e complementares. Todavia, alguns outros critérios também foram mencionados, como os preços dos alimentos e a quantidade de convidados. De acordo com os quilombolas, a compra é feita na área urbana da cidade de Cametá e quem realiza pode ser tanto os homens quanto as mulheres. Geralmente aquele membro da família que necessita ir para a área urbana aproveita para realizar as compras dos alimentos não encontrados na comunidade para consumo humano conforme tabela 4.

Tabela 4 Aquisição de alimentos para os convidados de terra e plantio na área urbana de Cametá

Alimentos	Preço unitário (R\$/KG)	Quantidade e unidade	Preço total (R\$)
Arroz	5	2kg	10,00
Feijão	9	2kg a 3kg	18,00 a 27,00
Macarrão	3,5	2pct	7,00
Café	6,75	250g	6,75
Leite	s/n	250g	s/n
Sal	1	1kg	1,00
Açúcar	4	1kg a 2kg	4,00 a 8,00
Bolacha	3	1pct	3,00
Temperos e condimentos	---	---	7,50
Frango	30,00 (1 frango)	2 a 6 frangos	60,00 a 180,00
Jacaré	25,00 a 28,00 (desfiado kg)	1 a 3kg	25,00 a 84,00
Peixe	10	1kg	10,00
Charque	14,00/28,00	500g/1 kg	14,00/28,00
Mocotó	8	2 inteiros	16,00
Mortadela de frango	14	500 g	14,00
Carne em conserva	6	2 latas	12,00
Cachaça	7	1litro	7,00
Vinho	8	1,5 litro	8,00
Açaí	5,00/50	3litros/1 lata (14kg)	15,00/50,00

Alimentos	Preço unitário (R\$/KG)	Quantidade e unidade	Preço total (R\$)
Bacaba	3	4 litros	12,00
Suco em pó	0,5	1 pct	0,50
Farinha	4	4 frascos	16,00

Fonte: pesquisa de campo, 2020/2021.

Dessa forma, os alimentos que não são sempre comprados pelos quilombolas são: bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), jerimum ou abóbora (*Cucurbita* spp), melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai)], tapioca, farinha e frutas em geral. O arroz também é um alimento que varia entre algumas famílias, visto que algumas produzem em pequena escala somente para consumo interno. Esses alimentos podem ser encontrados nas áreas de capoeiras, nos quintais ou nas roças. A compra do açaí se dá, principalmente no período do plantio da *roça de janeiro*, quando a prática não é compatível, na maioria dos estabelecimentos rurais, com a safra do fruto que principalmente acontece em julho a dezembro. Por isso, a necessidade de comprar na cidade de Cametá. Já na prática dos companhias/convidados no preparo da terra a compra da lata do açaí não é feita devido ser compatível com o período da safra do fruto. A compra da farinha se dá, sobretudo no período de preparo da terra, quando não se tem oferta suficiente para compartilhar nas refeições dos convidados. Sendo que a compra é efetuada na própria comunidade com os demais quilombolas. Já a bacaba pode ser comprada também pela ausência do fruto nas áreas das famílias e comprado também no próprio território. Todavia, pode-se encontrar famílias como a do Sr. Assis que aproveita as galinhas, arroz, farinha e bacaba de suas áreas de produção sem precisar fazer aquisição na cidade ou na comunidade para os convidados de plantio.

Dependendo da escolha dos donos e dos convidados, bem como da situação financeira da família, pode-se oferecer no lugar do açaí comprado, a bacaba tirada dos quintais e capoeiras visto que a safra, de dezembro a março, é no mesmo período do plantio de maniva.

A quantidade de alimentos comprados e, posteriormente oferecidos depende muito da quantidade de pessoas envolvidas na prática. A quantidade na tabela 4 é para 10 a 20 pessoas na prática dos convidados de planta, isso porque segundo o Sr. Benedito, “Não pode tratar mal, não pode passar fome”. Além disso, “tem sempre que ter duas proteínas” como afirma Francidalva, quilombola da comunidade.

Os alimentos são comprados na mesma semana ou um dia antes do plantio. Essa compra é realizada quando os quilombolas se dirigem à cidade para vender farinha de mandioca e aproveitam para fazer o “rancho” alimentar. Quando questionados se a prática dos convidados gera muito custo, os quilombolas afirmaram que embora gastem com os alimentos, ainda sai mais barato do que contratar mão-de-obra para o serviço de plantio. Uma das formas que

auxiliam os quilombolas a conseguirem fazer a aquisição dos alimentos é com o benefício do programa de transferência de renda, o antigo Bolsa Família, que foi modificado através da Medida Provisória nº 1076, de 2021 com o Programa Auxílio Brasil. Segundo Lopes *et al.* (2020) em seus estudos na mesma comunidade quilombola desse estudo, Porto Alegre, Cametá, identificaram que o Programa é um condicionante para mudanças materiais (alimentação, casa, vestuário e agricultura) e é comumente utilizado para a aquisição dos alimentos nos convidados de plantio.

Todavia, para os quilombolas que não participam de tal prática devido não trabalharem mais com a produção de farinha de mandioca e serem atualmente servidores públicos, como os agentes de saúde, professores aposentados e demais cargos de saúde, estes criticam afirmando que a prática dos convidados gera um custo maior que o arrecadamento com a venda da farinha. Entretanto, através da vivência em campo pude perceber que embora a prática esteja reduzindo a quantidade de pessoas, ainda sim é notável a vivacidade para com os participantes, sendo uma prática em resistência.

A etapa seguinte se faz com o preparo desses alimentos. Eles são preparados exclusivamente pelas mulheres nas residências ou nos alojamentos perto das roças. As cozinheiras podem ser as esposas, irmãs, primas e filhas dos homens da família. Dependendo da quantidade de convidados e da quantidade de cozinheiras, o preparo dos alimentos pode durar de duas horas ao dia todo finalizando só no momento do almoço. Vale ressaltar que essa etapa de preparo dos alimentos com o trabalho feminino é também encontrada nas outras práticas de roçagem, derruba e coivara e, em raras exceções, na capina dependendo da situação socioeconômica da família.

A etapa seguinte é o plantar-maniva coletivo nas roças. Esse momento de plantio é um encontro em que todas as faixas etárias da comunidade participam. A interação geracional na área de plantio exige uma hierarquia familiar. As crianças nas roças seguram as poucas manivas no braço e plantam com as mãos nas aberturas da terra. As mulheres carregam manivas nos baldes ou paneiros artesanais de tamanho mediano feitos de material vegetal da própria comunidade acoplados ao lado de seus corpos e plantam com as mãos ou com os pés nas covas. Os homens também plantam e utilizam paneiros grandes de plástico ou de material vegetal (figura 39).

Figura 39 Fluxo de pessoas e coisas no plantar-maniva de católicos em Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020)



Fonte: pesquisa de campo.

Eles colocam duas estacas de manivas por abertura de terra para garantir que pelo menos uma se desenvolva. Vale ressaltar que esse plantar com a mão e com o pé está associado aos quilombolas, sobretudo, com maior idade ou com restrição física. Quando questionados em campo sobre o porquê de plantar com os pés as manivas, muitos responderam ser devido à pressão física da posição e movimento repetido forçando uma curvatura na coluna vertebral. Muitos relatam dores nas costas devido ao movimento repetitivo e por isso adotaram os pés como o recurso para fechamento das aberturas.

A técnica de plantar exclusivamente com as mãos está se exaurindo na comunidade de Porto Alegre justamente por essa avaliação das consequências no corpo. Segundo Marcel Mauss (2003) as sociedades têm hábitos específicos e servem-se de seus corpos como primeira ferramenta de trabalho para realizar alguma atividade. Assim, os movimentos das mãos de pôr as manivas nas cavidades e cobri-las com a mesma terra em que foram cavadas estão sendo substituídos pelos movimentos da parte interna dos pés, que empurram e recobre a abertura com as manivas tornando-se mais cômodo para o corpo, embora algumas aberturas da terra não são totalmente recobertas deixando partes da maniva a mostra. Essas aberturas são feitas exclusivamente pelos homens jovens e adultos que distribuídos em fileiras horizontais, lado a

lado, ou em configuração dispersa, e com o uso das enxadas vão abrindo a um “*passo de perna*”³⁰ entre as covas como na figura 40.

Figura 40 - Convidados de plantio no plantar-maniva (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

Já os homens de meia idade e idosos são responsáveis por cortar em formato de bisel as hastes da mandioca produzindo as manivas, bem como incentivar os outros homens a não perderem o ritmo do tempo de abertura das covas, visto que os indivíduos que plantam³¹ caminham próximas dos covadores para plantar as manivas, no mesmo tempo em que foi cavado. Essas aberturas são feitas em toda a área de roça independente se o terreno apresentar desníveis.

Os idosos são os responsáveis por trazer a musicalidade para os convidados de planta por meio das chamadas “modinhas” como canta o Sr. Mateus e Dona Francisca, “Nós somos dois irmãos unidos. Só Deus e a morte faz nos separar. Pelo regime de uns e outros nossa amizade não há de se acabar”. Essas modinhas não possuem uma data de entrada ou algum nome de alguém específico que trouxe à comunidade. Entretanto, os quilombolas relataram que os idosos

³⁰ Os quilombolas de Porto Alegre não realizam o plantio em espaçamentos de fileiras simples ou duplas, mas sim em um mosaico diverso podendo cada variedade estar em uma configuração separada ou não uma das outras.

³¹ Nas antigas gerações, a prática de convidados de plantio apresenta funções de homens e mulheres mais acentuadas. Os homens eram chamados de *coveiros* por terem o trabalho exclusivo de abertura da terra orientados pelo “cabeça” da equipe e as mulheres denominadas de *plantadeiras* por terem a função exclusiva de pôr as manivas nas covas e cobri-las com as mãos orientadas pela “capitosa”, espécie de supervisora e incentivadora das mulheres.

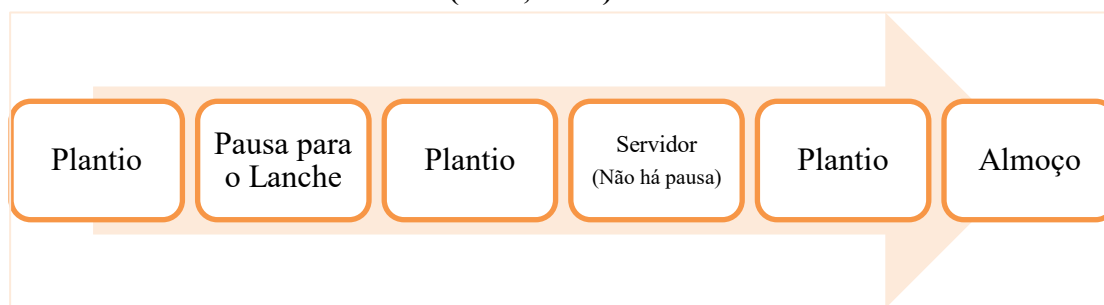
é que deram origem a essa expressão musical e que representa diversão no momento do trabalho.

As músicas entoadas no momento do plantio são para animar o trabalho que é considerado penoso pelos quilombolas quando não há animação. Eles sentem o corpo desfalecido tanto pelo cansaço da força e movimento repetido da enxada como das altas temperaturas próximas do meio-dia, fazendo um ambiente por vezes considerado “cansativo” sem as animações. Todavia, essa prática está se perdendo devido a ausência de interesse dos mais novos em aprender e reverberar as modinhas. As animações dos jovens e adultos se dá pela contação de histórias e experiências do dia a dia, bem como piadas relacionadas a mandioca e assuntos em geral e provocações por parte dos homens e mulheres.

As histórias contadas são verídicas e em outros momentos fictícias. Geralmente são situações sobre parentes e amigos distantes, bem como informações em geral de interesse do grupo social. As provocações se dão como “disputas” entre os homens e as mulheres para quem finaliza sua função no plantio mais rápido. No caso dos homens, eles abrem as covas em um ritmo muito acelerado para não dar tempo de as mulheres acompanharem no colocar maniva e fechar as covas dando sinal de que estão “ganhando” o plantio. O contrário também acontece, as mulheres aceleram o fechamento das covas para ficarem com muitas estacas de manivas nos cestos, baldes ou mãos dando sinal de que estão “ganhando” no tempo de espera. Esse “ganhar” acaba sendo uma alternativa para acelerar o tempo final de serviço, bem como uma forma de descontração na atividade.

Nesse ambiente de brincadeira e trabalho, quando os homens e as mulheres estão “perdendo” ou estão com “moleza” no serviço, os homens e mulheres idosas incentivam com frases de motivação e de comparação como “no meu tempo a gente fazia rápido e não perdia”, ditas por Sr. Mateus. Porém, todos se alegram e participam. Todavia, vale ressaltar que essa animação de “disputa” foi encontrada em campo apenas nos *convidados* das famílias católicas (figura 41), visto que nas famílias evangélicas, a presença de convidados foi muito reduzida e com somente animação composta de histórias diversas e piadas em geral. Entretanto, quando questionados sobre o que significavam os convidados na comunidade, os quilombolas disseram representar *partilha e união*.

Figura 41 - Dinâmica no plantar-maniva de católicos em Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020)



Fonte: pesquisa de campo.

No decorrer do plantio, os donos da roça “pagam” os convidados através da alimentação (café da manhã, lanche e almoço). Os alimentos que foram comprados das áreas urbanas ou colhidos da comunidade agora são servidos para recompor a força no trabalho. O *servir-convidados*³², portanto, é feito tanto na própria área de plantio como nos quintais das residências dos donos da roça.

Na figura 42, Dona Tica oferece o lanche aos convidados no momento da pausa do plantio. O lanche é composto de uma proteína, arroz, farinha e bacaba. As mulheres da comunidade apresentam grande importância na prática dos convidados pois, além de participarem do plantio, elas são as responsáveis pela elaboração das refeições, que representam a materialidade do alimento como instrumento de aliança social e fortalecedor das relações de reciprocidade entre os sujeitos locais. Após o lanche, é dado alguns minutos de pausa para posterior retorno à atividade. Já o almoço dos convidados é servido nas residências dos donos das roças, logo após a conclusão de toda a área de interesse no plantio. Os convidados se direcionam para os quintais das residências e esperam o “pagamento final” representado pelo alimento que deve atender às expectativas dos participantes, como parte simbólica da troca social.

³² Termo utilizado pela pesquisadora referente ao ato de servir narrado pelos quilombolas.

Figura 42 - Mulheres servindo o lanche para os convidados nas áreas de roça de Porto Alegre, PA (2019)



Fonte: pesquisa de campo.

Por fim, tem-se a partir do “pagamento” simbólico uma confirmação entre as partes de que, aquele convidado terá o dono da roça ou algum membro da família do dono da roça presente em seu plantio. Essa prática de ajuda recíproca garante a reprodução social e econômica na comunidade visto que os quilombolas resistem frente ao processo capitalista de produção. Não é à toa que a prática “teima” em permanecer mesmo diante de alguns fatores como: tamanho das roças, sucessão familiar, religião e preços dos alimentos que enfraquecem e desmotivam sua permanência.

Segundo o quilombola, a prática dos convidados de planta está se modificando ao longo do tempo. Antes a quantidade de pessoas no plantio se dava até 85 pessoas para 4 hectares. Atualmente, esse número caiu para mais da metade. É possível encontrar convidados em Porto Alegre com 10 pessoas somente. Segundo o quilombola conhecido por Duca “Agora é roçado pequeno e não precisa de muito convidado, 2 (dois) mais 5 (cinco) convidados para um hectare”. Essa redução do tamanho do roçado se dá por um conjunto de fatores como a partição de terras distribuídas aos membros da família reduzindo a pequenos hectares, proporcionalmente ao número de filhos das gerações antigas, bem como pela sucessão familiar.

As novas famílias da comunidade não mais almejam grandes quantidades de filhos no casamento e os filhos almejam morar em outros locais fora da comunidade.

É preciso força de trabalho tanto para o preparo da terra quanto para o plantio, sendo necessário, portanto, uma grande quantidade de mão-de-obra (parentes, vizinhos ou amigos de outras comunidades) para a finalização do plantio em uma manhã. E quando não se tem uma quantidade de pessoas suficientes é decidido fazer roçados pequenos para garantir uma produção concreta.

Assim como o tamanho da terra reduziu, influenciando a redução dos convidados, pode-se associar que a religião também contribui para a segregação de pessoas na atividade de plantio. Nos convidados de terra, o Sr. Ivanildo relata:

É pouco. A gente faz meio hectare, porque eu vou roçando dias, né? Cada dia eu roço um pouco. Não me dei esse negócio de companhia [convidados de terra]. É porque assim, eu não me envolvo nesse negócio de bebida, essas coisas, né? E aí convida pessoas que gostam disso... Aí eu não gosto de dar pra outro a bebida. Eu não tomo, não gosto de dar para o outro. Evangélico a gente convida, né? Mas cada um tá no seu trabalho, as vezes não gosto de tá ocupando assim. Aí eu gosto de fazer meu trabalho só. É pequeno. Eu não gosto de fazer trabalho grande. Na verdade, é eu e ela que para aqui.

Nessa fala, pode-se perceber uma série de modificações direcionado á lógica de trabalho individual, pautado por uma determinada postura de seriedade, em que brincadeiras ou formas de distração, como a bebida alcoólica não é bem avaliada. Nas observações de campo, nos convidados de plantio dos católicos é oferecido a cachaça e vinho como parte da animação dos atores sociais. Esse mesmo hábito não é encontrado nos convidados de plantio dos evangélicos.

Figura 43 - Convidados de plantio de evangélicos em Porto Alegre, PA (2020)



Fonte: pesquisa de campo.

Na figura 43, na observação participante foi possível perceber que os donos da roça se autodeclararam evangélicos e os convidados de planta eram também evangélicos de uma comunidade denominada Vila Santa, próxima de Porto Alegre, constituindo uma rede múltipla de convidados intra e intercomunidade. No geral, as redes de sociabilidades dos convidados são também influenciadas pelos laços internos institucionais, sobretudo, das instituições religiosas da comunidade. Essa regra tem exceção quando os casais quilombolas possuem religiões diferentes como por exemplo, um católico e o outro pentecostal. Nesse caso, há interações com participação de indivíduos com religiões diferentes.

Um outro fator que também pode ser analisado é o poder de compras das famílias a partir da situação financeira dos membros da família. Embora a prática dos convidados de planta tenha valores humanos como de união e partilha, todo o processo da prática gera um custo de produção para os donos da terra. Sendo assim, isso aponta para que os quilombolas exerçam cautela e planejamento tanto na quantidade de pessoas convidadas, como de alimentos que serão oferecidos, para os convidados saírem satisfeitos e assim poderem manter a ajuda mútua no trabalho. É importante oferecer uma quantidade de refeições que proporcione uma sensação de plenitude gástrica, um dos fatores positivos na avaliação dos quilombolas.

6.4 DA ROÇA À CASA DE FORNO

A colheita da mandioca nas roças quilombolas de Porto Alegre requer o planejamento da família. A escolha de qual mandioca será colhida influenciará diretamente na qualidade final da farinha de mandioca. Saber reconhecer as variedades presentes de mandiocas nas roças é um saber que nem todos da comunidade possuem, sobretudo os jovens que reconhecem as mais plantadas como “mamaluca”.

A colheita é feita tanto por quilombolas contratados da própria comunidade, por homens e mulheres da família dona da roça ou de forma mista. As famílias que são constituídas de maioria por idosos, aposentados ou famílias com funcionários públicos que não dependem exclusivamente da venda da farinha de mandioca contratam pessoas da própria comunidade para efetuar a colheita com o pagamento de uma diária de R\$50,00 reais. Na comunidade, também há famílias que realizam a colheita de forma mista, tanto os donos da roça como contratados exercem a tarefa juntos complementando a mão-de-obra. Portanto, não há convidados na prática de plantio e beneficiamento da farinha de mandioca de Porto Alegre.

Já as famílias que não contratam o serviço de vizinhos ou amigos da comunidade na realizam por si só colheita sobretudo as mulheres, como Dona Jardicleia, Dona Paula, Dona

Zula e Dona Alessandra³³, por exemplo, que acordam de 5h e 5h30 da manhã para preparar o café e se arrumam às 6h com destino a roça. Com seus terçados, sacas de plástico para acolher as mandiocas colhidas e suas garrafas de cafés ou de água, essas mulheres percorrem sozinhas as trilhas de capoeira. Elas utilizam diferentes roupas, mas com estruturas semelhantes para ir até a roça. Com blusas de mangas cumpridas, junto com uma calça longa, botas e um chapéu de palha ou boné e luvas, elas se protegem do sol no serviço. Algumas utilizam protetor solar quando possuem. O uso de botas, chapéu, boné ou pano na cabeça se restringem somente a ida ao roçado visto que a casa de forno é coberta pela telha e sem plantações, sem efeito, portanto de grandes insolações e escoriações no corpo devido a vegetação cortante.

Quando a roça se encontra perto de suas casas elas se deslocam a pé, quando longe, elas percorrem de bicicleta ou motocicleta diferentes trilhas em meio a vegetação de capoeira³⁴. Esses tipos de trilhas são as vias de acesso, comunicação e delimitação entre as diferentes roças e lugares ocupados pelos quilombolas das quais suprem a necessidade de deslocamento, de produção dos alimentos e do reconhecimento do território.

As mulheres ao chegarem na roça acomodam os acessórios trazidos e fazem o reconhecimento das variedades de interesse para saberem por onde iniciar. Todavia, algumas mulheres, como Dona Odanira (figura 44), executam uma oração emocionada invocando seu protetor espiritual para que o serviço seja produtivo e menos penoso possível. Em campo, junto a Dona Odanira, ela compartilhou dizendo que o ritual de agradecimento e pedido é feito sobretudo a cada colheita.

Figura 44 - Vestimenta de Dona Odanira no colher-mandioca (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

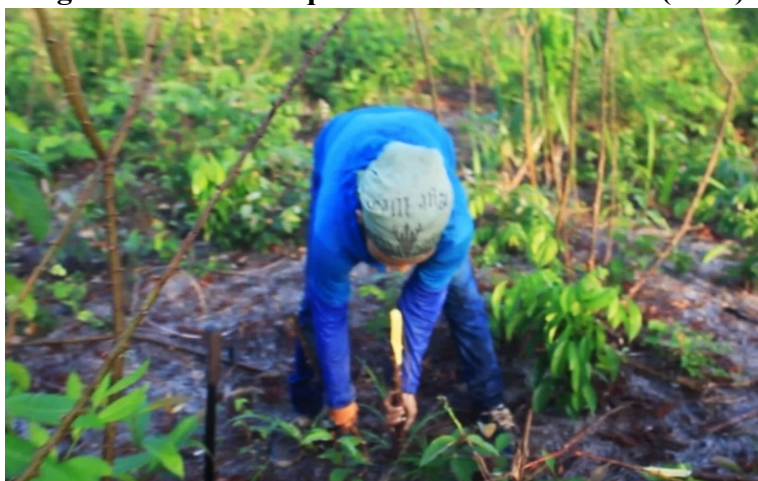
³³ Os nomes utilizados no trabalho são nomes próprios devidamente autorizados pelas entrevistadas.

³⁴ Entende-se por capoeiras o estágio arbustivo alto na sucessão secundária para floresta.

Geralmente, as mulheres iniciam a colheita sozinhas. O processo de colheita se dá pela identificação da maturação adequada, limpeza das plantas espontâneas, corte da haste, arranque e corte das raízes. Primeiro, elas identificam as mandiocas que estão em maturação adequada para colher segundo seu porte e estrutura aérea específicas de cada variedade. Em seguida, as mulheres limpam com o terçado as possíveis espécies vegetais espontâneas envolta da planta de mandioca. Essa limpeza é fundamental para dar maior estabilidade e conforto no corpo no momento de puxar as raízes. O movimento do corpo no ato de colher exige que as quilombolas exerçam técnicas que amenizem a curvatura da coluna até as raízes, o que sem essas destrezas causaram maiores dores nas costas como afirmou dona Tica em campo, figura 45.

Essa técnica de colher se dá ao cortar as hastes de acordo com a altura do indivíduo. Segundo a Dona Tica para facilitar no arranque das raízes. Esse puxar não é de forma vertical e única pois assim precisaria de muita força física e aumentaria o esforço na atividade. Sendo assim, é necessário balançar de um lado para o outro as hastes cortadas para reduzir a força aplicada e as raízes saírem gradativamente. Segundo dona Tica, em solos com presença maior de areia a colheita é mais rápida, pois o tempo de puxar é reduzido visto que as raízes saem com mais facilidade.

Figura 45 - Mulher quilombola no colher-raíz (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Esse saber converge com as instruções práticas de Filho *et al.* (2013), em que afirmam que as terras arenosas ou areno argilosas (mistas) são as mais apropriadas para o cultivo e colheita da mandioca porque favorecessem o engrossamento das raízes, facilitam a passagem de água, e permitem menos desgaste no período da colheita.

Como na maioria das roças, as variedades de mandioca estão distribuídas de forma dispersa, as mulheres fazem o reconhecimento das mandiocas percorrendo a área de roça. Por isso, é comum encontrar vários pequenos montes de raízes colhidas em diferentes pontos do terreno. Enquanto isso, é comum encontrar homens vindo nas carroças de bois buscarem as raízes colhidas. Eles chegam nas roças e deixam, primeiro, os bois fora da área colhida levando somente a carroça vazia até as mulheres. Após realizado todo o arranque, principalmente, por elas, as raízes são postas pelos homens em sacos plásticos reaproveitados de aproximadamente 30 kg e levados para as carroças e organizados até a quantidade de interesse figura 46.

Figura 46 - Carroça abastecida de raízes de mandioca e puxada pela tração animal (2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Após o recarregamento das raízes, o percurso pelas trilhas tem dois destinos: o igarapé ou as casas de forno. Os sacos com as mandiocas são postos em um dos dois igarapés da comunidade e permanecem por lá até no máximo 6 dias. Todavia, é comum ficarem em média 3 dias. Quando o passar do tempo, tanto as mulheres quanto os homens fazem o descasque no próprio igarapé e posteriormente levam em um carrinho de mão os sacos com as mandiocas descascadas para as casas de forno figura 47.

Figura 47 - Descasque manual da mandioca no igarapé próximo à casa de forno (2019, 2020)



Fonte: pesquisa de campo.

Quando os quilombolas querem fazer farinha seca ou mista, uma parte das mandiocas é levada direto para a casa de forno levando seus terçados, facas e raspadores artesanais cortantes³⁵ para o descasque da mandioca. As mandiocas são postas no chão em formato de amontoado para descasque manual. As bacias servem para lavar as mandiocas recém descascadas para em seguida serem direcionadas para as casas de forno.

As casas de forno encontradas em Porto Alegre apresentam diferentes distribuições espaciais que dependem diretamente da composição e das condições socioeconômicas da família Figuras 48 e 49. Isso porque os artefatos que compõe o saber-fazer farinha apresentam certo custo de produção mesmo quando fabricados na própria comunidade como no caso das peneiras feita das espécies de jacitara (talo considerado forte) e da Caranã (tala considerada fraca) que apresentam valores diferentes em decorrência da resistência e durabilidade do material vegetal. Pode-se encontrar também peneiras para o recoar³⁶ feitas de talas de alumínio que compõem algumas das casas de forno.

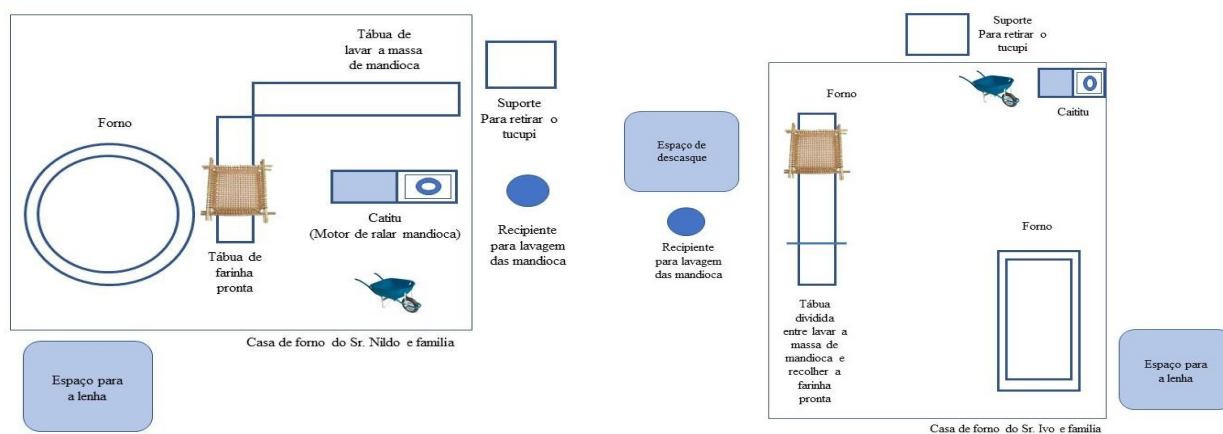
As casas de forno de Porto Alegre também podem ser compreendidas como espaços de “fazer com” que, para Certeau (2014), este *fazer* pode ser atividades que se repetem e se reforçam. Contudo, isto não significa que sempre convergem para uma uniformidade (ou consenso), elas incorporam múltiplas “maneiras de fazer”, que se apresentarão como diferentes entre si, porém carregam saberes e práticas geracionais que influenciam nas tomadas de decisão,

³⁵ Esses raspadores são feitos de qualquer tipo de metal encontrado como a paralamas de bicicleta ou partes de metal de fogão velho acoplados ou não a um cabo de madeira.

³⁶ Segundo os quilombolas, o recoar é o coamento da massa feita no momento da torração com o objetivo de reduzir e padronizar a granulometria da farinha.

estratégias e adaptação das famílias da comunidade. Segundo Araújo (2016) em seu estudo sobre as casas de farinha e relação da cultura material no cotidiano de agricultores de um município da Região do Maciço de Baturité, CE, as casas são também “lugares de memória” que trazem marcas nas lembranças e no corpo como principal ferramenta produtiva espelhadas em um cuidado e segurança no uso das coisas.

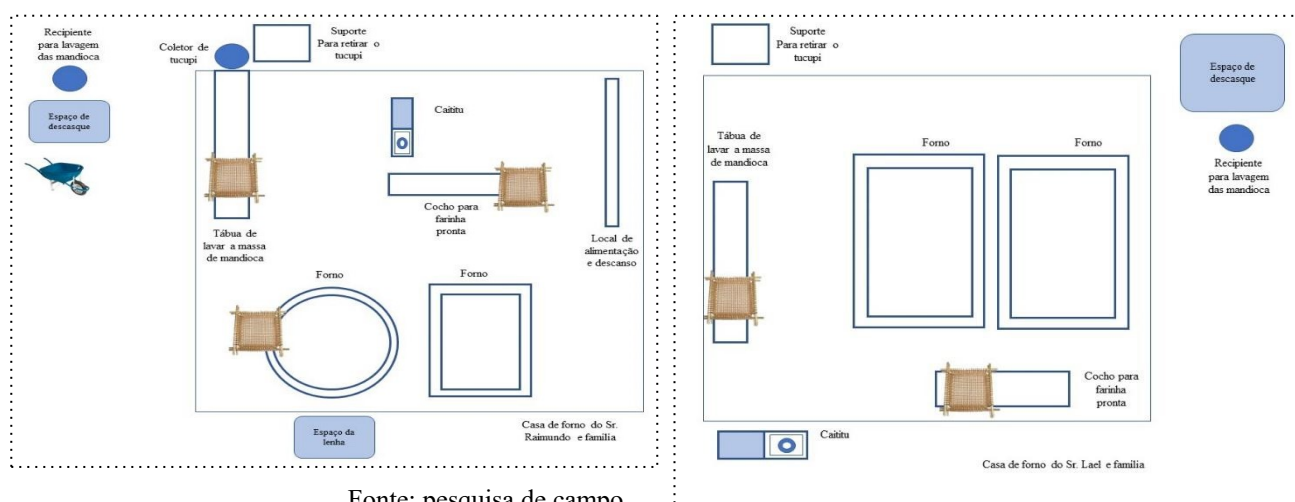
Figura 48 - Modelo de casas de forno só com 1 forno na comunidade de Porto Alegre, PA (2022)



Fonte: pesquisa de campo.

Em Porto Alegre, a disposição e quantidade de fornos, peneiras e demais dos objetos de trabalho presentes nas casas de forno se direciona a uma materialização de múltiplas sociabilidades internas e externas do quilombo refletidas nessa caracterização específica de maneiras de usar e de relacionar com cada artefato.

Figura 49 - Modelo de casas de forno com mais de um forno na comunidade de Porto Alegre, PA (2022)



Fonte: pesquisa de campo

6.4.1 “É saber fazer o serviço”³⁷: o beneficiamento da mandioca nas casas de forno

O saber-fazer farinha constrói-se a partir dos processos de troca, escolhas e saberes sobre as etnovariiedades de mandioca em conjunto com os saberes da natureza como o tempo ecológico do plantar e colher maniva. O saber-fazer farinha retrata o transcorrer das mudanças tecnológicas e comportamentais dos quilombolas sob as maneiras de fazer a farinha, seja pela evolução dos artefatos ou permanência de práticas sociais como os convidados. Todavia, vale ressaltar que esse saber-fazer farinha pode apresentar-se de diferentes formas dependendo das populações humanas de estudo. Ou seja, em uma população que pratique o fazer industrial, o saber-fazer irá tomar outra forma. Porém, na comunidade quilombola de Porto Alegre esse fazer está intrinsicamente atrelado ao saber intergeracional.

Esse modo de fazer a farinha toma forma nas denominadas casas de forno que em Porto Alegre apresentam-se em múltiplas distribuições espaciais dos artefatos e que se organizam tanto próximo como distantes das residências. Após a colheita das diferentes variedades de mandiocas de acordo com o interesse de cada família, vista no tópico anterior, as raízes podem ser levadas para o igarapé para serem fermentadas³⁸ em água corrente ou direto para as casas de forno. Independente das formas de descasque, o processo é artesanal com uso das mãos.

Nas casas de forno cada membro da família participa da transformação, assim como é possível ter mão-de-obra fora contratada para tais serviços. Embora se tenha atividades que sejam executadas pela maioria masculina como na torração, peneiramento final e empacotamento e as mulheres no peneiramento inicial, lavagem e retirada do tucupi, as formas e maneiras de fazer são variáveis e não fixas e exclusivas. Já as crianças também participam desse processo acompanhando os familiares e por vezes ajudando no descascamento das raízes.

Um dos primeiros processos de fazer a farinha de mandioca é o descasque ou também denominado pelos quilombolas como “raspagem” das raízes recém-colhidas em que crianças além de observarem os adultos também praticam a atividade que pode ser feita exclusivamente pelos membros da família dona da roça como também mais de uma família e pessoas contratadas da própria comunidade com diárias de R\$40 a R\$ 50 reais. O número de pessoas

³⁷ Fala do quilombola, Sr. Benedito, quanto questionado sobre os critérios de qualidade de uma farinha de mandioca.

³⁸ A fermentação realizada em água parada ou corrente segundo Chisté e Cohen (2011), consiste no amolecimento das raízes de mandioca no decorrer do processo fermentativo e contribuem para uma qualidade da farinha d'água diferente da exigida na legislação brasileira, Portaria nº 554 de 30/08/1995 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

envolvidas garante um menor tempo de raspagem das variedades de mandioca conforme a colheita.

Na raspagem os movimentos repetidos das mãos dos quilombolas se dão de cima para baixo independentemente do tipo de artefato. Com o uso da faca e do terçado pelos adultos, os quilombolas retiram primeiro alguns centímetros nas duas extremidades das raízes e em seguida, com o cabo do terçado apoiado no chão ou na perna, as pontas das ferramentas raspam a casca externa e a *pele*³⁹ da raiz. Já os descascadores ou raspadores⁴⁰ como chamam os quilombolas são mais fáceis e seguros de manusear podendo ser utilizado por crianças e adultos conforme figura 50.

Figura 50 - Artefatos do descasque manual (2021)



1) Descascador artesanal e terçado; 2) Observação de crianças no descasque manual de mandioca.
Fonte: pesquisa de campo.

Todavia, quando questionados sobre qual artefato é o mais preferido ou utilizado eles relataram o facão ou terçado devido a possibilidade de serem amolados com frequência, ao invés dos raspadores que não podem ser amolados causando necessidade de uma maior pressão e tempo quando não afiados ou de substituição da lâmina.

Nas rodas de descasque⁴¹ também é onde acontece o compartilhar de histórias do dia a dia dos membros da família, de amigos e parentes distantes, troca de informações, desabafos sobre a vida social quilombola e da mandioca, como também cantorias em geral.

³⁹ A *pele* é uma expressão utilizada pelos quilombolas para se referir ao córtex da raiz.

⁴⁰ Esses raspadores artesanais cortantes são feitos de qualquer tipo de metal encontrado como a paralamas de bicicleta ou partes de metal de fogão velho acoplados ou não a um cabo de madeira.

⁴¹ Configuração espacial em formato de círculo ou semicírculo feito pelos quilombolas no momento do descasque das raízes.

Figura 51 Artefato do raleamento da raiz de mandioca (2019, 2021)



1) Caititu elétrico; 2) Raleamento das raízes no caititu.
Fonte: pesquisa de campo.

Após o descasque, as raízes são lavadas em bacias ou em carrinho de mão contendo água e levadas para o caititu elétrico conforme figura 51. Na comunidade, o caititu possui uma caixa de madeira encobrindo as serras de metal para duas finalidades:

- a) evitar o corte de partes dos membros das mãos;
- b) reduzir os respingos de massa nos olhos, corpo e vestimenta.

Para evitar acidentes no ralar-raiz, os quilombolas utilizam uma das raízes de mandioca como suporte para inserir as demais no caititu, todavia, não foi encontrado nenhum quilombola que usasse óculos para proteção dos olhos quanto aos respingos. Mas foi possível notar alta concentração dos homens e mulheres no serviço do raleamento em campo.

Na ralação as diferentes variedades de raízes são misturadas e raladas ao mesmo tempo formando uma massa de coloração homogênea e variável dependendo da escolha das famílias quanto às variedades. Essa massa é coletada em recipientes feito de madeira, bacias plásticas ou nas próprias masseiras⁴². Segundo os quilombolas, uma boa combinação de variedades de mandiocas amarelas com brancas pode gerar uma boa massa e assim fazer uma “bonita” farinha amarela como as combinações de mamaluca com puruí, mamaluca com vermelhinha, mamaluca com tucumatinga, mamaluca com tucumatinga e vermelhinha e Santo Antônio com mamaluca, bem como farinhas de coloração creme como Santo Antônio com pacajá, mamaluca com pacajá e farinhas com amarelo intenso como tauá com vermelhinha. Em campo foi relatado também que uma das variedades é suficientemente boa independente das combinações com

⁴² São troncos compridos e escavados de madeira utilizados na tiragem do tucupi.

outras variedades que é o caso da “cearense com qualquer outra sai bonito”⁴³ e outras que apresentam múltiplas qualidades de rendimento como a “tucumatinga é boa pra tudo” segundo Francinalva. Outras variedades quando combinadas não são apreciadas pelos quilombolas como a manhaca com maria baixinha ou pacajá porque resulta em uma coloração de farinha branca não desejada em grande escala no mercado da cidade. Outras variedades quando utilizadas sozinhas também não são apreciadas para fazer a farinha como a mamaluca, manhaca, vermelhinha e pacajá porque sozinhas apresentam uma coloração arroxeadada, o que causa aspecto de podridão.

Quando a massa é posta em recipientes, depois de o raleamento ela é transportada para a masseira figura 52 e separada em partes. As mulheres são as que mais realizam essa atividade na comunidade. Elas despejam baldes de água em cada porção e mexem até a incorporação total do líquido à massa. Em época de inverno amazônico algumas variedades como a Xiró sofrem redução do volume de massa, segundo o quilombola Ovax “Essa Xiró eu não tinha. Aí eu troxe ela, justamente no plantio do outro. Achei ela bonita e pedi. Aí plantei e que hoje temos lá. Mas na verdade ela diminui. Na hora de fazer a espremagem ela diminui. Agora pra misturar com outra ela é boa. Ela é mole a raiz dela”.

Figura 52 Artefatos da lavagem e retirada do tucupi (2019, 2020)



1) Masseira, tipiti e mussuca; 2) Enchimento do tipiti; 3) Retirada do tucupi na prensagem.
Fonte: pesquisa de campo.

⁴³ As frases “cearense com qualquer outra sai bonito” e “tucumatinga é boa pra tudo” são expressões ditas pelos quilombolas de Porto Alegre, PA.

Após isso, a massa pastosa é posta no tipiti⁴⁴ até o preenchimento total com o auxílio da mussuca⁴⁵. Para que o tipiti esteja todo preenchido é necessário carregar o artefato segurando a base e a parte superior fazendo movimentos de subida e descida com as mãos para decantar a massa. Essa técnica requer movimentos de força e equilíbrio corporal, por isso é feito, na comunidade, somente por mulheres em condições físicas adaptadas. As crianças e idosas não participam desse processo. Após o preenchimento total, o tipiti é posto em uma prensa adaptada de madeira com alavanca que tem como função esticar e comprimir o artefato escorrendo o tucupi⁴⁶ na bacia. Para Vilanova e Ramos (2019), a alavanca do tipiti é classificada como inter-resistente⁴⁷ e há um aumento na pressão interna do artefato que implica na expulsão do líquido contido na massa de mandioca, sendo, portanto, o tipiti, uma espécie de prensa hidráulica.

Esse tucupi extraído pode ser aproveitado na culinária paraense, bem como em alguns alimentos⁴⁸ da comunidade. Todavia, os quilombolas só utilizam o tucupi ocasionalmente quando há demanda de compra na cidade ou para a elaboração de refeições em dias comemorativos.

Figura 53 - Artefatos do esfarelamento e peneiramento (2019)



- 1) Peneira artesanal e torrões de massa de mandioca; 2) Observação de jovem no esfarelamento e peneiramento da massa

Fonte: pesquisa de campo.

⁴⁴ Instrumento em formato cilíndrico e alongado, elaborado artesanalmente por cipós trançados de Miriti (*Mauritia flexuosa* L.).

⁴⁵ A mussuca que é um pequeno cilindro polido feito de madeira florestal que serve para empurrar a massa para baixo e tampar a abertura do tipiti.

⁴⁶ O tucupi é um líquido amarelado contendo ácido cianídrico presente na massa de mandioca. Quando retirado o ácido através da fervimento do líquido pode ser consumido na culinária para preparar pratos típicos como tacacá, pato no tucupi, arroz paraense entre outros.

⁴⁷ A alavanca inter-resistente, em que a força resistente está localizada entre o ponto de apoio e a força potente (Vilanova e Ramos, 2019).

⁴⁸ Os pratos típicos que contém o tucupi são o pato ou frango no tucupi, arroz paraense e tacacá.

Após a retirada do tucupi, os torrões da massa de mandioca são despejados novamente na masseira para o processo de esfarelamento (figura 53), apertando os torrões e peneirando em movimentos circulares com as mãos feito sobretudo pelas mulheres. Todavia, há jovens e idosos da própria comunidade que são contratados para tal serviço.

O primeiro peneiramento é feito em pano vegetal comprado na própria comunidade ou na cidade de Cametá. Após a massa toda peneirada é colocada em baldes de 15kg para serem postas na chapa de ferro dos fornos para o escaldamento antes da torração. Enquanto os homens torram a farinha, as mulheres realizam a segunda peneirada denominada de “*recoada*” para reduzir e uniformizar a granulometria da farinha.

Figura 54 - Artefatos da torração e do recoar (2019)

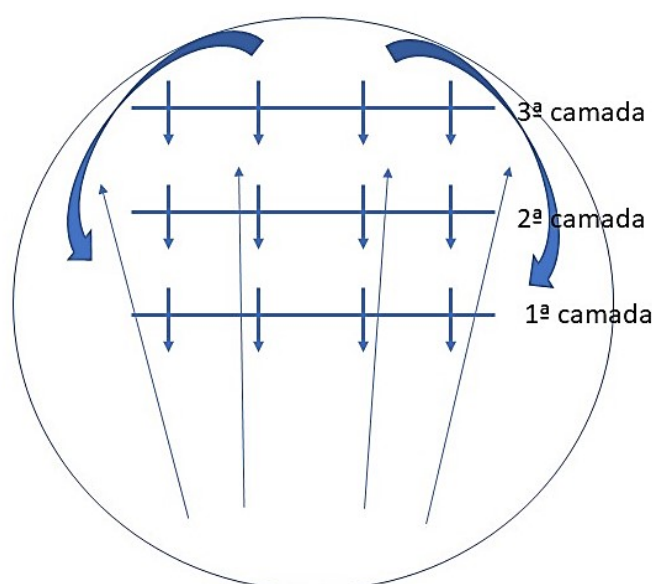


1) Rodo artesanal, forno e peneira de tala de alumínio; 2) torração da massa; 3) recoar da farinha.
Fonte: pesquisa de campo.

A etapa da torração (figura 54) exige um escaldamento da massa que é colocada em toda a superfície do forno de ferro em baixas temperaturas. Esse processo semelhante a um cozimento retira os possíveis resquícios do ácido cianídrico e dá inicial granulometria a farinha. Após esse processo a massa é mexida com uso do rodo de madeira sobre a chapa do forno ininterruptamente durante mais ou menos 45 minutos a 1 hora para a torração em altas temperaturas controladas manualmente através da quantidade de lenhas e do fogo.

Quando questionados sobre uma possível diferença no torrar nos fornos redondos e quadrados, os quilombolas relataram que o tempo de torração muda conforme o formato do forno. Segundo o quilombola Ender “a redonda torra mais rápida a farinha porque ela esquenta tudo os lados dela”. A temperatura também é importante na torração visto que ela pode alterar a textura da farinha queimando ou deixando-a “crua”. Na figura 55, pode-se observar os movimentos do rodo percorrendo uma área de uma chapa redonda, sendo que este saber é aprendido através da observação entre as gerações.

Figura 55 - Movimentos simplificados feitos com o rodo na torração da massa (2019, 2020, 2021)



Fonte: pesquisa de campo.

Além disso, no formato quadrado há um sutil mais acentuado esforço físico devido a chapa ser mais cumprida e assim exigir que os braços se estiquem mais vezes cansando mais rápido os membros superiores. Quando se faz a farinha, a preferência das raízes se dá pelas fermentadas do que somente as secas que sozinhas costumam grudar mais na chapa por não possuírem umidade suficiente, além de tomarem um tempo maior de serviço como afirma o quilombola Ender “a de ralada demora mais que a de mole pra torrar”. Todavia, embora a farinha d’água⁴⁹ seja uma das preferidas dos quilombolas a mistura de raízes secas e úmidas

⁴⁹ A farinha d’água é de origem nativa, enquanto a do Pará originou-se na zona agrícola da Estrada de Ferro de Bragança (zona ecológica do estuário amazônico). Com relação à farinha seca há a tendência, entre alguns que estudam o assunto, de considerá-la uma inovação introduzida pelo elemento europeu na forma primitiva de preparo, substituindo a fermentação pela ralagem. No entanto, a opinião que prevalece é a de que se trata de

para formar uma farinha mista gera um equilíbrio na massa quando exposta em altas temperaturas, bem como no paladar “o que vem da água é azeda e o que vem da seca, dura é doce” segundo o Ender.

Após a torração, as mulheres colocam a farinha em uma nova madeira escavada para descanso e para esfriar. Em seguida é posta pelos homens em sacos plásticos de 30kg para o empacotamento. Todo esse processo de produção da farinha denominada de “fornada” leva em média uma semana para fazer 6 fornadas o equivalente a 3 alqueires de farinha (3 sacas de 30kg aproximadamente) conforme figura 56.

Figura 56 - Artefatos utilizados no peneiramento e empacotamento da farinha (2019)



- 1) Descanso da farinha pós-torrada; 2) Peneiramento da farinha torrada; 3) Empacotamento da farinha de mandioca.

Fonte: pesquisa de campo.

No empacotamento, os quilombolas compram na cidade de Cametá um forro de R\$1,20 reais para forrar as sacas de 30kg que custam R\$3,00 reais. Segundo a quilombola Maria Izete “o forro serve para não amolecer a farinha e fica sempre torrada. Porque se colocar só na saca

processo pré-colombiano, sendo conhecido perfeitamente pelo indígena, o qual não o adotava por questão de preferência de paladar e de economia do trabalho. (Albuquerque e Cardoso, 1980, p.57)

ela amolece”. Além das sacas compradas, os quilombolas também reaproveitam outras sacas de produtos diversos fazendo, no entanto, uma pesagem em uma balança de plataforma.

No processo de fazer a farinha de Porto Alegre há também momentos de pausas para a alimentação (figura 57). Os lanches podem ser frutas dos quintais como também pães. Já no almoço é necessário ter proteínas para recompor as energias. Esses alimentos compartilhados por todos os envolvidos são preparados pelas mulheres tanto em fogões adaptados dentro das casas de forno como preparados nas próprias residências.

Figura 57 - Saber-comer e saber-saber farinha de mandioca (2019)



- 1) Farinha e fruto “Jabaranna”; 2) Frango cozido, água e pão; 3) quilombola almoçando e 4) café e fogão a lenha adaptado na casa de forno;

Fonte: pesquisa de campo.

Essa comida oferecida nas pausas de forno é um modo que os quilombolas adquiriram de se alimentar-se e são sinais de um grupo, de uma cultura particular do qual “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” conforme afirma DaMatta (1986). Os quilombolas não somente produzem, mas experimentam e avaliam o resultado que coletivamente foi sendo moldado. A farinha consumida nas pausas do forno se limita às potencialidades da força de trabalho e atende a um valor sociocultural da alimentação humana. Segundo Daniel e Cravo (2005) os hábitos alimentares obedecem a um código não só

econômico ou utilitário, mas principalmente simbólico. E o caráter simbólico da farinha está presente no próprio saber-fazer do qual ela é protagonista e representativa de Porto Alegre.

Após todo o processo, os quilombolas avaliam se a farinha está “boa” a partir de três critérios, sendo eles:

- a) a qualidade da etnovarietade de mandioca escolhida;
- b) coloração final da farinha;
- c) habilidades do quilombola. A partir desses critérios e, “depois que a farinha está pronta, aí avalia se o cara faz boa ou má farinha.

É saber fazer o serviço.” como afirma o Sr. Benedito.

6.5 O VALOR DA FARINHA DE PORTO ALEGRE

A materialização da mandioca em farinha representa a força de trabalho quilombola advindas das farinhadas, da organização da jornada de trabalho, dos espaços de cooperação e sociabilidade e dos conhecimentos e técnicas inerentes ao saber-fazer farinha.

O quilombola comercializa a farinha para comprar outras mercadorias que não são produzidas no quilombo. Essa necessidade advém do contato com os centros urbanos seja pelo próprio sistema de comercialização da farinha, como também pelo sistema de educação, de saúde, de infraestrutura dentre outros.

O sistema de circulação da farinha de Porto Alegre se inicia com a saída do quilombo até as feiras da cidade de Cameté e que a partir desse ponto é que irá se destinar os demais destinos finais partindo dos atravessadores. A circulação da venda dos excedentes da farinha pode ser entendida tanto pelo princípio de Mercadoria – Dinheiro – Mercadoria (M – D – M), isto é, os quilombolas vendem a farinha para conseguir dinheiro e assim poder comprar uma outra mercadoria que não seja produzida no quilombo, podendo ser outros artefatos para produção da mandioca e da farinha (como enxadas, facões, peneiras, catitu, etc), como também alimentos, roupas, eletrodomésticos para suas casas, materiais escolares para as crianças quilombolas, dentre outras coisas. Essa circulação não acumula capital e sim supre as necessidades básicas das famílias. Já os atravessadores que compram a farinha de Porto Alegre realizam outro tipo de circulação que é o Dinheiro – Mercadoria – Dinheiro (D – M – D), isto é, a farinha comprada pelo atravessador com um preço de negociação inicial é revendida para supermercados e demais compradores por um preço maior.

A venda da farinha do quilombo de Porto Alegre também pode ser entendida pela perspectiva de Appadurai (2008) em uma relação temporal e relacional partindo do processo do

saber-fazer que lhe atribui um valor a partir do envolvimento das dimensões culturais, sociais, históricas e políticas. Ou seja, o valor da farinha no quilombo é definida socialmente e influenciada por critérios culturais e políticos constituídos nos processos de transformação da mandioca em farinha. Sendo assim, a partir do saber-fazer quilombola a farinha possui uma trajetória acumulada que garante um potencial de trocabilidade e a constitui como um traço social da comunidade. A farinha como uma mercadoria possui uma fase social e, que produz um vínculo entre o ambiente social em um determinado tempo e estado simbólico contextual. As trocas de mandiocas entre comunidades, as trocas de dias de serviços no plantar-maniva são formas sociais e de partilhas de conhecimento que atribuem especificidades territoriais e um valor socialmente construído à farinha.

6.5.1 A trajetória de venda da farinha do quilombo Porto Alegre

Na comunidade quilombola de Porto Alegre há três linhas de ônibus que movimentam pessoas e coisas em geral para a cidade de Cametá e que realizam horários e dias da semana diferentes. Os ônibus são conhecidos a partir dos nomes dos proprietários como “ônibus do Zequinha - OZ”, “ônibus do Edinailson - OE” e “ônibus do Daildo – OD”. Os OZ e OD fazem o percurso de madrugada dos dias de segunda-feira, quarta-feira e sexta-feira com passagem a R\$15,00 reais por pessoa + R\$5,00 reais por cada alqueire de farinha de mandioca. Já o OE realiza o caminho todos os dias de segunda a sábado com o mesmo valor das passagens para as pessoas como os produtos comercializados. O OE possui alvará pela Lei da Prefeitura de Cametá, o que lhe dá segurança para trafegar todos os dias caso haja fiscalização.

O percurso da venda de farinha da comunidade na madrugada se dá aproximadamente em um período de uma hora ou uma hora e meia de viagem. Os quilombolas se dirigem ao ponto de saída dos ônibus, tanto na comunidade como no centro da cidade, nos horários previamente estabelecidos e se acomodam nos ônibus até a partida. No ônibus homens, mulheres e crianças dividem os espaços das cadeiras com as farinhas e demais materiais pessoais dos quilombolas. Os proprietários dos ônibus carregam nos ombros os sacos de farinha e acomodam e amontoam um por um no corredor e em algumas poltronas do ônibus.

Na cidade de Cametá, os quilombolas realizam as compras da semana, resolvem atividades em geral como ir ao banco, cartório, hospital etc. Quanto à farinha, os próprios donos das sacas junto com os proprietários dos ônibus descarregam e colocam em cima de papelões nas calçadas conforme figura 58. A maioria dos quilombolas entrevistados relataram

comercializar de 3 a 4 sacas de farinha de 30kg, embora se tenha outros quilombolas que comercializam sacas de 45kg e 60kg como o Sr. Benedito e Sr. Reginaldo, respectivamente.

A venda da farinha de Porto Alegre se dá predominantemente nas próprias paradas de ônibus localizadas no chamado trevo de Cametá, local próximo de mercearias, açougues e feira em geral. O escoamento da produção não se dá ainda em escala de um circuito curto de comercialização⁵⁰ com destino a compra direta em feiras em uma relação produtor-consumidor ou pelos mercados institucionais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)⁵¹ e o antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)⁵² embora em conversas informais no campo, os quilombolas apresentaram interesse na participação dos programas. Os quilombolas ainda possuem certa dependência com atravessadores que revendem para supermercados ou para vendedores nas feiras locais.

Figura 58 - Descarregamento das sacas de farinha da comunidade de Porto Alegre, Cametá, PA (2022)



Fonte: pesquisa de campo.

As sacas de farinha são negociadas entre quilombolas e atravessadores, também chamados por eles de *marreteiros*. Todavia, ao serem questionados, alguns quilombolas

⁵⁰ Os circuitos curtos de comercialização são sistemas agroalimentares alternativos que buscam interação e proximidade e construção de confiança na relação produtor-consumidor (Scarabelot e Schneider, 2012).

⁵¹ É um programa coordenado pelo Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação – FNDE do qual repassa verbas via Governo Federal para a alimentação escolar, baseado pelo censo de alunos matriculados na educação básica das redes públicas Federal, Estadual e Municipal, inclusive as escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos (BRASIL, 2009).

⁵² O programa promove o abastecimento alimentar por meio de compras governamentais de alimentos; fornece circuitos locais e regionais e redes de comercialização; valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos; incentiva hábitos alimentares saudáveis e estimula o cooperativismo e o associativismo (BRASIL, 2013).

afirmaram que os preços não condizem com o trabalho de fazer a farinha. Os preços são estipulados pelos marreteiros e por vezes os quilombolas cedem para não voltar com a mercadoria (figura 59).

Nessa negociação participam tanto os quilombolas que fizeram a farinha como os donos dos ônibus haja vista que alguns quilombolas por não podem custear ou que preferem economizar nas passagens de ida e volta ou mesmo não terem outras atividades na cidade além da venda da farinha preferem entregar suas produções para serem vendidas pelos donos de ônibus, do qual é posteriormente repassado já com o desconto do frete.

Figura 59 - Negociação da farinha de mandioca da comunidade Porto Alegre, Cametá, PA (2022)



Fonte: pesquisa de campo.

Na negociação os marreteiros por vezes experimentam a farinha e se considerarem de boa qualidade fazem a aquisição. Segundo os quilombolas, a farinha mais vendida é aquela que se apresenta limpa, torrada, não azeda e de cor amarelada. Caso a farinha apresente uma coloração escura, azeda e não torrada não é classificada de boa qualidade e os marreteiros lançam um preço baixo. Para os quilombolas a farinha escura é aquela que *troca a cor*⁵³ e depende da *qualidade da mandioca*. A mandioca brava com massa branca como a mandioca Pacajá com dois dias a farinha sai escura conforme os quilombolas, por isso é feito a mistura das massas amarela e branca para não trocar de cor e para alguns deixar a farinha *mais bonita*.

Alguns quilombolas utilizam uma saca fina dentro da saca tradicional para não sujar e não amolecer a farinha para dar uma boa qualidade. A maioria dos marreteiros já conhecem a

⁵³ Os termos “trocar a cor”, “qualidade da mandioca” e a “mais bonita” são expressões ditas pelos quilombolas de Porto Alegre, PA. Vale ressaltar que essa *qualidade de mandioca* não se refere aos padrões de qualidade higiênico-sanitária do pensamento capitalista, mas sim uma expressão que designa a potencialidade da etnoveriedade da mandioca, ou seja, a palavra qualidade refere-se a etnoveriedade propriamente dita.

farinha de Porto Alegre e fazem a aquisição sem experimentar. Uma das reclamações que obtive acompanhando a dinâmica da venda era em referência aos preços que estavam alcançando até R\$130 com os marreteiros no período de coleta no verão amazônico.

Os quilombolas afirmaram que às vezes as sacas têm voltado com mais frequência porque há uma divergência de valores no preço estipulado pelo atravessador e por eles fazendo com que alguns quilombolas como Dona Alda preferem trazer de volta do que aceitar o preço mínimo do atravessador. Segundo o Sr. Mateus, em entrevista em 2019 afirmou “Olha esse mês passado, mês de junho até 30 reais deu. [saca de 30kg] É que não tem saída quase”. Antigamente, o quilombola Mateus relata que o escoamento da farinha era mais fácil de escoar porque se tinha muitos compradores de outros municípios que vinham de barco comprar as sacas, como afirma:

[...] antes vinha comprador de Limoeiro. Vinham de barco comprar quantidade de farinha em Cametá. Aí esvaziava lá na feira porque tinham dinheiro pra comprar e agora não fica lotado lá e não vem nenhum comprador comprar mais. E aí só pra vender dentro da população de Cametá um negócio de um arqueiro, uma quarta, aí não tem. E é carro todo o dia de manhã lá na cidade e não é só um. Aí é muita farinha. Tem dia que nem vende a farinha.

O que se tem hoje no município de Cametá é um número expressivo de pessoas que vendem o produto e acaba saturando o mercado e conseqüentemente sobrando muitas sacas de farinha. Vale ressaltar que embora se tenha uma feira de produtos orgânicos e agroecológicos no centro de Cametá nos dias de sábado, os quilombolas de Porto Alegre não possuem acesso de venda direta para tal atividade, o que abre discussão para as políticas públicas em prol do fortalecimento da produção com melhorias em infraestrutura e incentivo do consumo consciente figura 60.

Figura 60 Escoamento da farinha de mandioca de Porto Alegre, Cametá, PA (2022)



Fonte: pesquisa de campo.

Os casos de vendas diretas para consumidores se dão por encomenda de amigos ou parentes distantes ou na feira de Juaba, como faz o Sr. Benedito. Segundo o quilombola de Porto Alegre, ele costuma ir nos dias de sábado e volta no domingo uma ou duas vezes ao mês. O transporte se dá de carroça traçada ao boi que leva quatro horas para chegar até a feira de Juaba do qual vende sua farinha diretamente para o consumidor em frasco de dois litros podendo obter até R\$170 reais por saca segundo o quilombola, o que lhe traz vantagem na valorização do produto.

No período da coleta de dados para esse tópico, em julho de 2021, o alqueire da farinha estava custando R\$120,00 reais. Quando questionados quando a melhor época do preço das sacas os quilombolas afirmaram que no inverno o preço é mais barato que em média oscila entre de R\$ 60,00 à R\$ 100,00, sendo que maior do que isso é raridade. Já nos meses de verão amazônico o preço oscila de R\$ 120,00 à R\$ 150,00 reais, devido ao fato dos quilombolas e demais produtores da região deixarem de colher mandioca e fazer a farinha para colher pimentado-reino coincidindo, assim, o período da colheita da pimenta com o da roça de *todo o tempo*.

Vale ressaltar que o percurso da comercialização da farinha de Porto Alegre sofreu mudanças ao longo do tempo. Segundo o Sr. Mateus, não se tinha as sacas de farinha e nem a saca fina para “forrar” e conservar o estado de torração. Era vendido em talhas de paneiros. Em tempos remotos a farinha amolecia e azedava muito rapidamente, pois não tinha o *recuar*, ou seja, peneirar a farinha ainda no forno para torrar.

7 O SABER-COMER QUILOMBOLA DE PORTO ALEGRE, PARÁ

Esse capítulo tem como objetivo trazer noções sobre o saber-comer da comunidade quilombola de Porto Alegre, o que permite compreender o a relação dos quilombolas com a agência não humana da mandioca em espaços de preparo e consumo das comidas

A partir do pensamento Antônio Bispo dos Santos (2015) tem-se um olhar que transcende o biológico sobre a cultura alimentar no quilombo de Porto Alegre sobretudo no que se refere as suas práticas, modos e significados em um quilombo. Paralelo ao Nêgo Bispo, se traz também uma breve discussão com Da Matta (1986), Maciel (2005) e Azevedo (2017) a fim de compreender o complexo alimentar em diferentes dimensões como a ecológica, cultural, histórica, social e econômica do qual se constrói representações ou imaginários sociais característicos das escolhas alimentares, bem como das classificações que nela atribuem. Sendo assim, esse caminho da mandioca, como parte do sistema alimentar dos remanescentes de quilombo, constitui o complexo comer-quilombola que será compartilhado nesse capítulo.

7.1 A MANDIOCA E O PROTAGONISMO FEMININO NO SABER-COMER QUILOMBOLA

A mandioca apresenta características femininas na sociedade brasileira, desde o seu nome na forma gramatical como substantivo feminino até no imaginário social advinda da morte da índia Mani da etnia Tupi, conhecida como a Lenda da Mandioca¹. A mandioca e as mulheres sempre caminharam juntas e isso se reflete também no território de Porto Alegre no saber-comer quilombola.

A mandioca² e as mulheres são os elementos centrais do comer que liga os quilombolas atuais com a mais profunda ancestralidade. Todas as partes desse tubérculo são utilizadas pelas mulheres seja para preparo de alimentos como também para replantio. Das raízes da mandioca brava se retira o tucupi³, a tapioca e a massa para a farinha de mandioca. Das folhas se faz a maniva para a maniçoba e do caule se retira as estacas para garantir a continuidade das práticas através do replantio. A mandioca presente na alimentação quilombola apresenta-se como um

¹ Ler mais em: <http://www.macvirtual.usp.br/mac/templates/projetos/jogo/lenda.asp>.

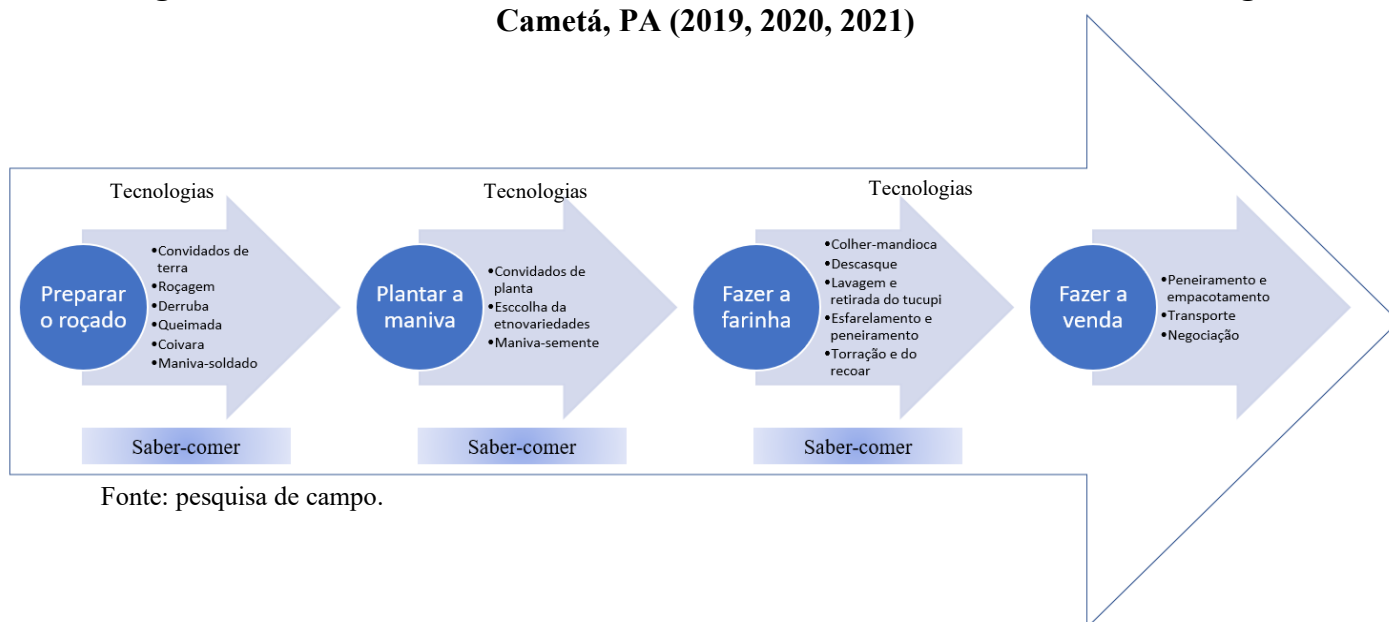
² Uma das preocupações da perspectiva pós-humanista é repensar como as novas relações surgem em torno de uma variedade de formas de vida social. As ideias de agência estão presentes no comportamento dos animais, humanos, robôs, e nessa pesquisa faz alusão a planta da mandioca (APPADURAI, 2015; RIBAS, 2018).

³ Visto no capítulo anterior desta tese, capítulo 5.

alimento e comida étnica do qual auxilia na compreensão das relações entre alimentação, identidade e território (figura 61).

Segundo DaMatta (1986) existe uma diferença semântica atribuída ao status simbólico de “alimento” e ao ato de comer. Essa diferença está no valor nutritivo que é dado ao alimento. O alimento toma conotação de manutenção do corpo, de estar vivo, de ingerir nutrientes para sua sobrevivência na sociedade. Ao contrário da comida, que evidencia grupos, identidades, classes sociais e o próprio indivíduo marcado por seu modo e jeito de se alimentar.

Figura 61 O fluxo do saber-fazer e saber comer farinha de mandioca de Porto Alegre, Cametá, PA (2019, 2020, 2021)



As mulheres quilombolas assumem um papel de protagonistas nas práticas do saber-comer pois além de coordenarem e terem a responsabilidade de preparar as refeições, elas dominam o sistema alimentar quilombola quanto a transformação do alimento, as técnicas e conhecimentos sobretudo da mandioca em derivados. Dessa forma, a figura feminina nas cozinhas do quilombo adquire um lugar de poder que embora possa ter sido condicionado, historicamente, em simples atividades domésticas, nessa pesquisa as mulheres quilombolas tornam-se guardiãs da memória culinária do território de Porto Alegre. As mulheres trabalham exclusivamente em grupos femininos compostos por mães, filhas, noras, cunhadas, irmãs, primas e vizinhas, deixando os homens em função coadjuvante como as compras dos alimentos nas feiras da cidade de Cametá.

Os corpos femininos nas cozinhas são fortes assim como no trabalho na terra, pois elas ficam horas em pé misturando ingredientes, carregando panelas, cortando e preparando

proteínas e a mandioca, além de suportarem as altas temperaturas do fogão a lenha fazendo seus corpos transpirarem enquanto conversam, contam histórias e se divertem.

A comida feita pelas mulheres quilombolas pode ser interpretada com as lentes de Azevedo (2017), como um valor sociocultural que permite reconhecer um determinado grupo, bem como criar ou fortalecer laços entre as diferentes pessoas no decorrer da vida cotidiana. Dessa maneira, essa comida carrega a história fluída desse território e consequentemente, contribui para construir e organizar as relações por meio da comensalidade. Os laços sociais no saber-comer são potencializados e mantidos devido a capacidade de troca entre os indivíduos o que acaba fortalecendo o ato de comer em conjunto e compartilhado, sendo o oposto das práticas alimentares contemporâneas do qual Contreras e Gracias (2011) refletem dizendo que a alimentação contemporânea está em uma mudança cultural que distancia os indivíduos a ponto de não fazerem refeições em conjunto, compartilhadas e tendo um tempo de preparo consolidado.

Embora seja possível verificar o consumo de alimentos e bebidas industrializadas na comunidade de Porto Alegre, como a mortadela e refrigerantes respectivamente, ainda sim os quilombolas se conectam com a natureza e fazem dela sua segurança alimentar e autorrepresentação. Dessa forma, interpreto em Farinha-Alimento e Farinha-Comida a farinha de Porto Alegre como o elemento principal que percorre os lugares do comer construindo o saber-comer e o fazer-comida com a mandioca.

A farinha-alimento de Porto Alegre é aquela em conformidade com Bezerra (2002), é fonte primária de energia que converte a maior parte da quantidade solar em carboidratos solúveis por unidade de área e que contribui para a nutrição de seus consumidores. Segundo ainda o autor, 1kg de mandioca pode chegar a cerca de 1.460 cal, sendo que um indivíduo adulto precisa de 2.500 cal/dia.

Já a farinha-comida de Porto Alegre percorreu décadas junto com eles e faz parte da construção das identidades e da memória coletiva⁴ dessa população humana. A farinha-comida é um exemplo de decolonialidade em que as memórias do saber-fazer farinha são constituídas por um sistema de aprendizado social ao longo do tempo e representativa de um grupo. Essa memória é propagada ainda nos primeiros hábitos alimentares oferecidos pela família aos seus filhos nos lugares de comer que expressam a territorialidade de Porto Alegre que são: as cozinhas, os quintais e os fornos.

⁴ Segundo Halbwachs (1968), a memória coletiva parte de um pensamento contínuo, em certo contexto espacial, e se mantém na consciência viva e materializada em um grupo social.

Na comunidade Porto Alegre é possível encontrar diferentes cozinhas: as de dentro da casa e as de fora da casa⁵. Elas garantem um espaço de interação e sociabilidade visto que as famílias se reúnem para compartilhar histórias, notícias, memórias etc. Além disso, o trabalho na cozinha exige também diversão e informação, por isso na maioria das casas é possível encontrar um rádio nos fundos para ouvir músicas, notícias e louvores religiosos.

As mulheres organizam as cozinhas de um jeito particular em que se pode encontrar os eletrodomésticos atuais como o freezer e a geladeira. Já o piso é revestido de azulejos ou madeiras e as cadeiras, em volta da mesa, são de madeiras em design convencional com apoio das costas. Nas cozinhas de fora ou do quintal tem-se o fogão de barro a base de lenha do qual as mulheres utilizam em dois momentos principais:

- a) para economizarem no uso do gás;
- b) quando querem conversar com detalhes e cozinhar ao mesmo tempo⁶.

As mulheres deixam tanto as panelas da cozinha penduradas em uma tábua como sobrepostas umas nas outras. O chão é de terra batida e as cadeiras são predominantemente baixas sem apoio nas costas e de tamanhos compridos com mais de um metro de distância. As mesas de madeira que as mulheres organizam nos quintais possuem um tamanho maior para acolher amigos e familiares em momentos de visita ou de eventos como aniversários, reuniões, encontros em geral⁷. Vale ressaltar que as comidas feitas no fogão de barro a lenha são consideradas pelos quilombolas como mais saborosas ao considerar que o fogo à lenha dá mais sabor à comida.

As cozinhas de dentro das casas em geral são para fazer refeições rápidas como o jejum, lanches e comidas do dia a dia como arroz, feijão e frango cozidos. Já na cozinha do quintal as mulheres preparam com maior frequência peixe e frango assados visto que estes liberam grandes quantidades de fumaça e um dos modos de evitar acúmulo dentro das casas é cozinhar “fora”. Além disso, quando as mulheres cozinham nos quintais é porque elas querem

⁵ Vale ressaltar que considero os quintais como prolongamentos das casas, ou seja, como parte integrante da residência. Todavia, há residências em Porto Alegre que só possui um tipo de cozinha seja dentro do espaço de descanso como nos quintais. Nesse sentido, a pesquisa quis somente dar ênfase nos espaços sociais.

⁶ Nos momentos de cozinhar as quilombolas perguntavam-se sobre mim enquanto eu as olhava preparando as refeições ou mesmo me planejava para as próximas entrevistas e vivências no mesmo dia ou nos dias seguintes. Elas perguntavam sobre minha vida pessoal, meu modo de vida urbano e diário. Havia cumplicidade e reciprocidade no fazer-comida. Me sentia acolhida e respeitada pelo fazer-comida quilombola.

⁷ Nessas mesas de madeira nos quintais quilombolas é que o Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Rural e Inovação Social coordenado pela Prof^a Monique Medeiros da UFPA reunia-se para almoçar, jantar e promover as oficinas de compota e doces de frutas locais. A mim em campo, com ou sem os membros do DRIS ouvia as histórias dos entrevistados, suas realizações e conquistas pessoais e profissionais enquanto me era compartilhado mingau de farinha, de crueira, caldeirada de peixe e outras comidas feitas pelas mãos de mulheres quilombolas para saciar minha fome biológica e curiosidade social. Os quintais onde se encontravam as mesas foi também local de desabafos e aprendizagens do modo de vida quilombola.

mais tempo para conversar com os familiares, vizinhos ou amigos da família. Sendo assim, esse cozinhar se inicia cedo expondo articulações e fortalecendo os laços sociais dos quilombolas.

As cozinhas da comunidade são fundamentais no saber-comer e podem ser compreendidas tanto pelo pensamento de Lévi-Strauss (1965) em que entende a cozinha como um lugar de destaque capaz de traduzir a estrutura de uma sociedade como por Bourdieu (1983) e seu conceito de *habitus* que permite interpretar a partir das práticas alimentares dos quilombolas, como em microterritórios e utensílios como dimensões da coletividade.

As cozinhas entendidas como microterritórios são locais onde as mulheres perpassam os ensinamentos sobre o preparo e consumo de determinados alimentos advindos da própria comunidade e marca o início de uma trajetória de conexão do trabalho e manejo com a terra, o que resulta na produção de comidas tradicionais, sendo a farinha de mandioca o núcleo da interconexão entre trabalho, família e memória familiar.

As aprendizagens das crianças sobre o que podem ou não comer ocorrem pelos ensinamentos dos pais, mas também pelo brincar. Enquanto as mulheres preparam as comidas, as crianças entorno da cozinha brincam em seus brinquedos (construídos por eles mesmos ou por um adulto) ou com a própria natureza do local. O brincar envolve perguntas espontâneas e observações sobre a comida como na figura 62:

Figura 62 - Criança quilombola brincando na árvore ao lado da cozinha do quintal (2021)



Fonte: Registro fotográfico compartilhado pelo quilombola, parceiro da pesquisa, Leno Pompeu.

As crianças vão se permitindo interconectar com a natureza gerando a memória sobre o saber-comer local. Essa aproximação natureza-cozinha permite o desenvolvimento da criança

a partir do modo de vida local e suas especificidades. O que também reflete Woortamm (2013) sobre a relação com as comidas representarem simbolicamente o corpo social das famílias trazendo elementos particulares de significados que expressam não somente o quê e quanto comer, mas sim o modo de comer em grupo familiar que está diretamente ligada às dimensões de gênero, identidade, religião, memória e família. Essa dimensão simbólica e ritualística que a autora acima nos permite pensar sobre o ato de comer, em especial nesse caso, do comer quilombola, se faz nas práticas dos “convidados de terra”, nas “festas de santo”, nos “lanches diários” servidos de mingau de crueira, de farinha, ou frutas em geral.

Figura 63 - Lanches da tarde em uma casa quilombola de Porto Alegre, Cametá, PA (2022)



Fonte: registros visuais cedidos pelo quilombola Leno Pompeu e família ao grupo DRIS.

O ato comer da comunidade sabe que da mandioca *fraca* ou também denominada de macaxeira os quilombolas podem fazer coxinhas recheadas, bolos (figura 63), a própria macaxeira cozida e/ou frita como complemento às comidas principais, pudim de macaxeira, frango no tucupi e a goma do tacacá. Já das folhas pode-se fazer a maniva da maniçoba que são cozidas por sete dias ou mais até ficarem com uma coloração escura e sem risco de envenenamento pelo ácido cianídrico presente na planta. Estas folhas cozidas são temperadas e complementadas com carne de porco, linguiça e charque comprados predominantemente no centro da cidade de Cametá.

A maniçoba e o tacacá⁸ estão presentes nos eventos da comunidade como nas festas religiosas, aniversários e também no dia a dia das famílias. A goma do vatapá é diluída em água e temperada com sal e folhas de louro e apresenta um aspecto gelatinoso. O tacacá é servido em uma cuia em que a ordem da montagem se inicia com a goma (que serve para manter a temperatura quente da comida), o tucupi, as folhas de jambu e o camarão.

Da mandioca brava são feitos diversos alimentos que saciam não somente a fome dos quilombolas como também criam laços de memória sobre o saber-comer. As principais comidas são farinha de mandioca, mingau de crueira, mingau de farinha de mandioca, mingau de farinha de tapioca, beiju Xica e beiju Massa Mole (figura 64).

A Dona M.G. explica como se faz um beiju de tapioca⁹, advindo do amido do tubérculo também chamado pelos quilombolas como *goma* da mandioca, de Porto Alegre que é consumida “a hora que dá vontade” tanto no café da manhã, no lanche a tarde ou a noite.:

Quando começa a esquentar [a frigideira], a gente coa a tapioca, o que forma o beju, falado aqui de “tapioquinha”. A goma vem da raiz da mandioca após a retirada do tucupi da massa triturada. Depois lava a goma pra tirar o que ficou de tucupi, deixa na água e depois seca.

⁸ Em campo, a maniçoba e o tacacá que experimentei foi em dia comum. O que indica ser uma comida tradicional e bastante apreciada pelos quilombolas no dia-a-dia. Além disso, eles afirmam que o tucupi das macaxeiras brancas como Pacajá apresentam um sabor menos intenso do que o tucupi das mandiocas bravas, tendo um sabor suave e levemente doce.

⁹ Quando cheguei das entrevistas em uma das casas quilombolas que estava abrigada, a Dona M.G. fez a tapioquinha nº 1 da foto acima para mim. Segundo ela eu, a autora dessa pesquisa, gosto de apreciar diferentes comidas pois além de sentir intensa fome biológica, apresento “fome de curiosidade” em que “tudo quer saber o que estão fazendo”. Nesse momento, pude perceber claramente o outro lado do olhar, da pesquisadora sendo pesquisada, observada com atenção e afeto.

Figura 63 - Beijus de Porto Alegre, Cametá, Pará (2023)



Fonte: pesquisa de campo *in loco* e virtual¹⁰.

Nota: **1**_Beiju de goma de mandioca ou tapiquinha feito no fogão a gás, 2020; **2**_Beiju de goma feito no forno da casa de forno; **3**_Beiju de massa mole de mandioca sendo preparada com castanha-do-Pará; **4**_Beiju de Massa Mole sendo escaldado no forno e em cima da folha de bananeira; **5**_Beiju de massa mole depois de escaldado e retirado do forno e cortado em pedaços pequenos para torrar no forno.

Essa fartura de comer a qualquer hora é resultado da abundância de goma na comunidade, o que confere segurança e soberania alimentar¹¹. Além disso, existe mais dois tipos de beiju que é o Beiju Xica e o Beiju de Massa Mole, como afirma a quilombola Nilda¹²:

A Xica é ralada e feita só da branca Pacajá [mandioca brava]. Aí rala ele, espreme, aí lava pra tirar o cheiro do tucupi, né? Aí depois tu lavas de novo e espreme ele e coloca açúcar em vez de colocar sal. Aí passa na peneira ele fica igual a tapioca pra fazer a tapiquinha, bem fininha. Aí daí faz assim um círculo de tala e coloca no forno já

¹⁰ Os registros de 2023 foram compartilhados pela quilombola Cleonilda Moraes por aplicativo de mensagem/ligação instantânea em fevereiro de 2023. Segundo ela, a tapiquinha feita da goma de mandioca, Beiju de número 2, era colocada no forno pelos mais velhos para tomarem café enquanto faziam a farinha de mandioca. Essa prática continua sendo realizada pelos mais velhos atualmente.

¹¹ Segundo Maluf (2007, p.146), a soberania alimentar refere-se “ao direito dos povos de decidirem o que querem comer e como querem comer, o que querem produzir e como querem produzir seus alimentos”.

¹² Essa conversa se deu em 2023 pelo celular via mensagens de voz, pois não foi possível vivenciar essa experiência degustativa e do fazer dos beijus Xica e de Massa Mole em campo já que se restringe a poucos quilombolas que sabem fazer como a Dona Moçinha, tia do Lael também quilombola da comunidade.

quente e coloca lá em cima. Aí depois é só dobrar e esperar torrar. De mandioca mole tem que colocar a mandioca pra amolecer na água, daí tira ela, amassa ela, põe pra secar no tipiti aí depois coa, aí tu vai temperar com água e sal. Põe pra espremer de novo, faz e põe na peneira de novo pra poder coloca no forno. Aí é feito na palha de bananeira [*Musa* spp.] ou então da Sororoca [*Ravenala guyanensis* Steud].

Esse Beiju de Massa Mole também pode ser posto castanha-do-Pará [*Bertholletia excelsa* Bonpl.] e é feito por mais de um quilombola e por mais de um forno. Enquanto um prepara a massa com castanha o outro aquece o fogo. Enquanto um escalda a massa em um forno, o outro corta em pedaços pequenos, para ser mais rápido a torração, e coloca em outro forno. Percebe-se que o forno, local onde é feito a farinha de mandioca, também é utilizado para fazer os Beijus apreciados na comunidade. Essa diversidade cultural alimentar, como afirma Maciel (2005), são expressões particulares que os indivíduos criam para sobreviverem em uma cultura marcada. Os quilombolas criam “maneiras de viver” distintivamente o que constrói diferentes comidas e sabores na comunidade.

Outras comidas que não advém da mandioca *forte* ou *fraca*, mas que caracterizam um grupo étnico são as carnes de caça preparadas predominantemente nas cozinhas do quintal. Segundo Dona Alda¹³ quando instigada se tinha um dia especial para caçada, preparo e consumo de animais silvestres, “não tem dias específicos para comer. É matou, comeu”. Sendo estimado por toda a família que qualquer membro pode comer, não se restringindo somente aos adultos e que o consumo não precisa ser aguardado em datas comemorativas.

¹³ Em campo em 2021, visualizei a mãe da dona Zula, mãe da Alda, preparando uma carne de caça, mas, infelizmente, não pude acompanhar o processo e consumo da comida pois tinha uma atividade programada com outra quilombola nesse mesmo dia e horário. Nesse período também ficou inviável voltar e entrevistá-la, pois, a matriarca estava em período de forte luto familiar. No ano seguinte, a matriarca teve um Acidente Vascular Cerebral (AVC) também impossibilitando o encontro e a entrevista. Por isso, essa conversa se deu com a filha da matriarca por aplicativo de transmissão de mensagens em 2023.

Figura 64 - Animal silvestre encontrado pelas crianças da comunidade



Fonte: dados em campo.

Na figura 65, é possível ver um Gambá-amazônico (*D. imperfecta*), também conhecido como “Mucura”, encontrado na área de um quintal quilombola¹⁴. Além desse, Dona Alda afirma que outros animais são consumidos como: Tatu (*Priodontes sp*), Suaçu (veado) (*Mazama sp*), Paca (*Cuniculus paca*), Catitu (*Pecari tajacu*), Quati (*Nasua nasua*), Cutia (*Dasyprocta leporina*) e outros dois animais não identificados na taxonomia científica como: gicuraru, quamin. Os animais aquáticos também são consumidos como os peixes Traíra (*Hoplias malabaricus*), Tucunaré (*Cichla sp*), Aracu (*Leporinus obtusidens*), Tamuatá (*Hoplosternum littorale*), Jaú (*Zungaro zungaro*), Cabeça dura (*Caenotropus labyrinthicus*), Piranha (*Serrasalmus spp*), Matupiri (*Poptella compressa*), Jeju (*Hoplerythrinus unitaeniatus*), Sarapó (*Gymnotus carapo*), Jacundá coroa (*Crenicichla saxatilis*), Beré (*Geophagus brasiliensis*) e mais três animais que também não foram identificados, sendo eles: catalão, piquirão, acareuá.

Embora os quilombolas de Porto Alegre consomem alimentos industrializados como mortadela, salsicha e carnes de conserva no dia a dia advindos do centro do município, eles mantêm práticas alimentares que revelam uma forma de luta contínua contra esses lastros de

¹⁴ O registro fotográfico foi efetuado antes de iniciar a entrevista com a quilombola da residência. As crianças estavam brincando no quintal quando avistaram a mucura e levaram para a casa para engordar, sendo mais um conhecimento aprendido do saber-comer quilombola de Porto Alegre.

um processo de colonização. Ou seja, há uma tentativa de ruptura sobre questões criadas e padronizadas pela cultura moderna ocidental industrializada.

Os quilombolas desde cedo criam referências alimentares a partir do oferecimento de seus pais ou parentes sobre o comer e socialização da comida. Diferentemente da população humana de centros urbanos que comem a farinha de mandioca ou outro derivado da mandioca e não sabem da procedência, de como se faz, quais os conhecimentos e saberes por trás do alimento. Na comunidade, todos os que comem a farinha de mandioca sabem como fazê-la.

No caso de Porto Alegre¹⁵, é possível ver os quilombolas comendo frutas (em especial a manga e jabarana) uns ao lado dos outros dividindo a vasilha de farinha de mandioca não somente nas cozinhas, mas também nos espaços de socialização seja nas frentes de suas residências, no quintal, nas cozinhas, no forno, na roça. O saber-comer está inerente na identidade deles, pois saber o que se está comendo é muito importante para não somente manter a reprodução social, mas também como sinal de sabedoria quilombola a ponto de saber identificar as variedades de mandioca para não correr o risco grave de saúde¹⁶ de toxidez sobretudo da mandioca brava caso não se retire o tucupi. Os quilombolas sabem identificar as diferenças de cada variedade para melhor escolha do consumo. Ou seja, não se coloca mandioca brava no feijão ou não se come com manteiga como muitos quilombolas fazem com a macaxeira. Isso porque foi ensinado e aprendido desde a infância pelas casas de forno ao retirar o tucupi e como prepará-lo para não ocorrer a intoxicação alimentar. Esse aprendizado é compartilhado na memória dos quilombolas e se perpetua na fase adulta, como afirma a quilombola Luana Lopes “são as mais fracas que são de consumo. Consome ela [mandioca mansa] para bolo, para cozinhar [...]. Aí tem uns que gostam de cozido outros gostam do bolo. Tem gente que faz biju e é só de mole”.

A partir da memória socialmente construída, as tradições alimentares dos quilombolas de Porto Alegre se materializam nas comidas. Mesmo estando em torno de um fluxo grande de pessoas do centro urbano e de diferentes lugares sem conexão com a natureza, como característica da atual sociedade contemporânea, os quilombolas resistem à homogeneização com um repertório natural advindo de seus agroecossistemas diversificados.

¹⁵ Nas minhas entrevistas era comum eu tomar café com farinha de tapioca ou mesmo leite de vaca com farinha de tapioca oferecidos por eles em sinal de cumplicidade.

¹⁶ A intoxicação pela mandioca se dá em relação à exposição e consumo do ácido cianídrico. Segundo Linhares, Seixas e Maia (2019), altos níveis de HCN causam problemas no sistema nervoso central seguido de depressão, convulsões, coma e até a morte. Em casos leves os principais sintomas vão de tonturas, dores de cabeça e respiração ofegante.

8 CONCLUSÕES: O DAS COISAS E DAS PESSOAS E AS CONFLUÊNCIAS

A tese proporciona uma perspectiva metodológica de pensar o território a partir da mandioca e da farinha como elementos fundantes de união entre quilombos e quilombolas. Dessa forma, foi possível traçar uma linha de pensamento a partir das contribuições da sociomaterialidade de Ingold e do movimento de contracolônização dos saberes de Antônio Bispo a partir da noção de biointeração entre os elementos da natureza e o modo de vida quilombola.

O território quilombola de Porto Alegre se constrói, portanto, a partir da mandioca e da farinha que se combinam e ordenam esse território de existência para além da perspectiva institucional e normativa de limites geográficos e sim por meio de relações sociais, produtivas, culturais e ambientais.

No decorrer da tese a mandioca funde-se no modo de vida quilombola trazendo o saber-fazer farinha do qual afirma a construção do território e identidade dos quais são perceptíveis no trabalho com a terra, nos saberes da natureza e nas relações sociais internas e externas resultando em uma relação pessoa-mandioca-território.

A partir das perspectivas de Ingold e de Antônio Bispo pode-se identificar dois fluxos na comunidade que movimentam os elementos fundantes da constituição do território em biointeração, que são:

- a) *fluxo das coisas*, que caracteriza o movimento da mandioca e das espécies espontâneas (que surgem nos espaços produtivos) a partir de seus crescimentos, arquitetura da planta e que impulsionam as pessoas no manejo das necessidades da planta, dos animais de tração e do próprio solo;
- b) *fluxo das pessoas* que caracteriza o percurso nos espaços de produção, como roças, quintais e casas de forno, bem como nos espaços de venda como a feira central do município e as próprias residências da comunidade.

Ao seguir esses fluxos pude sentir e vivenciar o ritmo de vida das famílias em relação ao tempo social na produção, na organização e interação com o território tanto quanto nas práticas de homens e mulheres quilombolas nos mais diferentes espaços de produção e de sociabilidade, como também o tempo social da comunidade e da relação com a mandioca, que é percebido por inúmeros marcadores, como pelo formato e tamanho das folhas, do caule, do tempo do sol, da água e da lua.

As particularidades dos saberes ecológicos e geográficos dos quilombolas a partir desses fluxos de vida compõem parte dessa identidade e memória social do qual estão intrínsecos na territorialidade e no sistema tradicional de significados socioculturais.

Até mesmo no processo de “tornar-se quilombola” em Porto Alegre do qual se tem a autoconsciência de ser “filho e filha da terra” e de uma identificação com os seus próprios, a mandioca e farinha fortalecem essa identidade em meio as formas de organização social do trabalho e nas sociabilidades perante as relações de parentesco dentro e fora do quilombo. A partir das coletas e análises de dados, foi possível identificar três verbos principais que caracterizam a identidade quilombola de Porto Alegre, sendo eles: ser, saber e fazer. O verbo “ser” revela as características e ligações que os quilombolas possuem e adquiriram ao longo de gerações, ou seja, o sentimento de pertencimento e compartilhamento intrínseco no modo de vida quilombola. Com o verbo “saber” que se refere aos conhecimentos e permanências de práticas e técnicas adquiridas entre as gerações, bem como o conhecer e reconhecer as especificidades do território de pertencimento. E o verbo “fazer” evidenciam construções múltiplas do “ser quilombola”, do fazer a história, de fazer a roça, fazer farinha de mandioca, o comer farinha, entre outros, atos biointerativos.

A mandioca revela também um território expansivo do qual as interações entre comunidades quilombolas próximas e distantes fortalecem as especificidades desses territórios. Os dados de campo mostraram que as famílias de Porto Alegre auxiliam na diversidade das etnovarietades de mandioca a partir da troca de o material vegetativo advindas de municípios como Cametá, Oeiras do Pará e de Barcarena. Essas trocas, segundo Emperaire e Eloy (2008) fortalecem o conhecimento acumulado e facilitam novos conjuntos gênicos de mandioca e suas adaptações locais criando padrões de evolução e aumentando a variabilidade genética da planta.

A sociomaterialidade da mandioca está presente em Porto Alegre também nos espaços de cooperação como as roças e os quintais e contribuem indiretamente para a cooperação e práticas de reciprocidade entre as unidades familiares. As roças da comunidade se encontram de dois tipos: “roça de janeiro” e “roça de todo o tempo” que podem ser classificadas em: familiar, individual, compartilhada intrafamiliar e compartilhada interfamiliar. Nesses espaços o saber-fazer farinha e o saber-comer quilombola são construídos a partir de uma coprodução e interdependência entre mandioca e quilombolas já que ambos necessitam um do outro para afirmar o território.

Nessas roças, o saber-fazer farinha se inicia com o processo de preparo da terra feito pelas práticas denominadas de “companhias” ou “convidados”, ou também interpretados analiticamente por mim como convidados de terra. Os convidados de terra é um contrato simbólico verbal realizado por grupos formados exclusivamente por homens da própria comunidade ou de amigos e parentes próximos que realizam as atividades de roçagem e derrubada que fazem parte do saber-fazer farinha.

Nesses fluxos, os quilombolas vão construindo seus saberes locais a partir da observação dos fenômenos naturais como o tempo do sol, o tempo da lua, o tempo do “inverno” e do verão amazônico, assim como os das coisas vivas como a mata e capoeira e fundantes como a mandioca.

Dessa maneira, o território vai se moldando com espaços de saberes e conhecimentos particulares. A partir da mandioca e de conhecimentos adquiridos ao longo das gerações, os quilombolas dominam o saber-fazer farinha e criam critérios de qualidade seguindo:

- a) a qualidade da etnovarietade de mandioca escolhida;
- b) coloração final da farinha;
- c) habilidade do quilombola.

Caso a elaboração da farinha se encaixe nesses requisitos, a avaliação quilombola é positiva, ou seja, a farinha é de boa qualidade e excelência.

Dessa forma, o território vai se moldando e se afirmando a partir da sociomaterialidade da mandioca presente nas práticas em torno do saber-fazer farinha, bem como do saber-comer quilombola. As mulheres no saber-comer assumem um papel de protagonistas e dominam o sistema alimentar quilombola quanto a transformação do alimento, as técnicas e conhecimentos sobretudo da mandioca em derivados. A figura feminina adquire um lugar de poder e são guardiãs da memória culinária do território de Porto Alegre. Elas sabem utilizar todas as partes da planta de mandioca para preparar com seus fortes corpos diversos alimentos. Esses saberes são repassados seguindo o fluxo dos ciclos naturais de vida. Das raízes se retira o tucupi, a tapioca e a massa para a farinha de tapioca. Das folhas se faz a maniva para a maniçoba e do caule as estacas para o replantio e manutenção da reprodução social e produtiva. Assim sendo, da mandioca se faz a farinha que é ao mesmo tempo Farinha-Alimento e Farinha-Comida nesse mesmo território, sendo a primeira fonte primária de energia para a nutrição dos quilombolas, e a outra é uma construção social da memória coletiva e identidade, em que as memórias do saber-fazer farinha são constituídas por um sistema de aprendizado social e continuidade ao longo do tempo.

Portanto, essa pesquisa tenta contribuir aos estudos de desenvolvimento trazendo elementos que permitem compreender a constituição do território a partir da mandioca e do saber-fazer farinha utilizando perspectivas teóricas-metodológicas com afeto junto aos sujeitos envolvidos. Além disso, a pesquisa procura colaborar com reflexões sobre os questionamentos quilombolas referentes a utilidade das pesquisas científicas em seus territórios como em “*O que ganho com isso?*” e levar as demandas locais para além da visibilidade pragmática no espaço acadêmico.

REFERÊNCIAS

- ACEVEDO, Rosa; CASTRO, Edna. **Negros de trombetas: guardiães de matas e rios**. 2. ed. Belém: Cejup/UFPA-NAEA, 1998
- ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia: um estudo de Antropologia Visual sobre cotidiano, lixo e trabalho**. Porto Alegre: Tomo, 1997.
- ALBUQUERQUE, Milton. **A mandioca na Amazônia**. Belém: SUDAM, 1969.
- ALBUQUERQUE, Milton. de; CARDOSO, Eloisa Maria Ramos. **A mandioca no trópico úmido**. Brasília, DF: Editerra, 1980.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Agroestratégias e desterritorialização: Os direitos territoriais e étnicos na mira dos estrategistas dos agronegócios. In: SAUER, S, ALMEIDA, A. W. **Terras e territórios na Amazônia: demandas, desafios e perspectivas**. Brasília: Editora UnB, 2011.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Processos de territorialização e movimentos sociais na Amazônia. In: OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de; MARQUES, Marta Inez Medeiros (org.). **O campo no século XXI: território de vida, de luta e de construção social da justiça social**. São Paulo: Casa Amarela; Paz e Terra, 2004. p. 163-179.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Os quilombos e as novas etnias. In: LEITÃO, Sérgio (org.). **Direitos territoriais das comunidades negras rurais**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 1999.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Conhecimento tradicional e biodiversidade: normas vigentes e propostas**. Manaus: PPGSCA/UFAM; PPGDA/UEA; Fundação Ford, 2008.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Os quilombolas e a base de lançamento de foguetes de Alcântara: laudo antropológico**. Brasília: MMA, 2006.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Os quilombos e as novas etnias. **Revista Palmares**, Brasília, n. 5, p. 163-182, 2000.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Quilombos: repertório bibliográfico de uma questão redefinida (1995-1997). **BIB - Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 45, p. 51-70, 1998. Disponível em: <https://bibanpocs.emnuvens.com.br/revista/article/view/199>. Acesso em: 22 abr. 2019.
- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livre”, “castanhais do povo”, faixinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas**. 2. ed. Manaus: PPGSCA/UFAM, 2008.
- ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. Guaíba: Agropecuária, 2002.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**. As mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: EDUFF, 2008.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. *Temporalidades*, **Revista de História**, p. 337-360, 2016.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. **Temporalidades**, **Revista de História**, 8, n. 3, 2016.

ARCE, Alberto; MARQUES, Flávia Charão. Desenvolvimento, materialidades e o ator social: orientações metodológicas para aproximações territoriais. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 1, p. 40 – 65, 2021.

ARRUTI, José Maurício Paiva Andion Arruti. Quilombos. *In*: PINHO, Osmundo Araújo; SANSONE, Livio (org.). **Raça: novas perspectivas antropológicas**. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 315-350.

ARRUTI, José Maurício. Quilombos. *In*: PINHO, Osmundo (org.). **Raça: Perspectivas Antropológicas**. ABA. Ed. Unicamp. EDUFBA, 2008. Disponível em: <https://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/NEAB/ARRUTI-%20Jose.%20Quilombos.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2019

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, n.44, 2017.

BANDEIRA, Maria de Lourdes. Terras negras: invisibilidade expropriadora. **Textos e Debates**, Santa Catarina, a. 1, n. 2, p. 7-23, 1990.

BARBOSA, Benedito Carlos Costa. Africanos na Amazônia colonial: notas sobre fugas, mocambos e insolências nas terras do Grão-Pará e Maranhão (1707-1750). **Revista Transversos**. v. 2, n. 2, 2014.

BARBOSA, Benedito Carlos Costa. Africanos na Amazônia colonial: notas sobre os mocambos nas terras do Grão-Pará e Maranhão (1707-1750). **Revista Transversos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 93-107, mar./set. 2014. Disponível em: www.transversos.com.br. Acesso em: 16 dez. 2019.

BARBOSA, Carmen Lucia. **Corpos no samba de cacete**: dança ancestral, tamborões giras e gingas na educação afrocametaense. 77 f. 2015. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2015. Disponível em: Acesso em: 15 maio 2021.

BARBOSA, Maria Betanha Cardoso. **Sistema de Uso Comum de Recursos em Comunidades Quilombolas no Vale do Rio Capim (PA)**. 2008. 202 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido) - Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008. Disponível em: Acesso em: 29 ago. 2022.

BARTH, Fredrik. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.

BASTOS, Ana Paula Vidal; ALMEIDA, Oriana; CASTRO, Edna Ramos de; MARIN, Rosa Acevedo; PIMENTEL, Márcia da Silva; RIVERO, Sérgio; SILVA, Ione Câmara da; TORRES, Isaac; BRÜZEKE, Franz Josef. **Economia e sociedade na região do Tocantins, Pará**. 2010. (Papers do NAEA, nº 259)

BATESON, Gregory; MEAD, Margaret. **Balinese character: a photography analysis**. New York: New York Academy of Sciences, 1942.

BECKER, Bertha. **Amazônia**. 5. ed. São Paulo: Ática, 1997.

BECKER, Bertha. Fronteira e urbanização repensadas. *In*: BECKER, Bertha K. MIRANDA, BECKER, Bertha. Revisão das políticas de ocupação da Amazônia: é possível identificar modelos para projetar cenários? **Parcerias Estratégicas**, Brasília, v.12, n.1, p.135-159, 2001.

BECKER, Bertha. Geopolítica da Amazônia. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, 2005.

BEZERRA, Valeria Saldanha. **Maniva-semente: como selecionar e conservar**. Macapá: Embrapa, 2012. (Comunicado técnico)

BIONDI, Caroline Miranda; ALMEIDA, Marília de Macêdo. Sistemas Agroflorestais como meio de conservação do solo. *In*: EL-DERI, Soraya Giovanetti (org.). **Tecnologias sociais para a sustentabilidade**. Recife: EDUFRPE, 2016. p. 61-68.

BLANCO, Leticia de Souza; CARVALHO, Felipe Teixeira; SANTOS, João Lucas Alves dos; PEREIRA, Vitor Hugo Mendes; DEVES, Beatriz Di Sessa. Agronegócio e suas repercussões no Matopiba. **Revista OKARA: Geografia em debate**, v. 15, n. 2, p. 173-190, 2021.

BORGES, Kalyne Naves Guimarães; OLIVEIRA, Rafael Campos; MACEDO, Diego Afonso Pereira; SANTOS, Júlia do Carmo; PELLIZZER, Luiz Gaspar Machado. O impacto da pandemia de COVID-19 em indivíduos com doenças crônicas e a sua correlação com o acesso a serviços de saúde. **Rev. Cient. Esc. Estadual Saúde Pública de Goiás Cândido Santiago**, Goiânia, v. 6 n. 3, set. 2020. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2020/11/1129415/o-impactoda-pandemia-de-covid-19-em-individuos-com-doencascronicas.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2020.

BOURDIEU, Pierre. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 2016. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf. Acesso em: 15 ago. 2019

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 1988.

BRASIL. **Decreto nº 3.912, de 10 de setembro de 2001.** Regulamenta as disposições relativas ao processo administrativo para identificação dos remanescentes das comunidades dos quilombos e para o reconhecimento, a delimitação, a demarcação, a titulação e o registro imobiliário das terras por eles ocupadas. Brasília, 2001. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d3912.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%203.912%2C%20DE%2010%20DE%20SETEMBRO%20DE%202001.&text=Regulamenta%20as%20disposi%C3%A7%C3%B5es%20relativas%20ao,das%20terras%20por%20eles%20ocupadas. Acesso em: 12 jun 2020.

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. Brasília: [s.n.], 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm. Acesso em: 12 jun 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: [s.n.], 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 25 jul 2020.

BRASIL. **Resolução nº 59 do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos, de 10 de julho de 2013.** Estabelece as normas que regem a modalidade compra com doação simultânea, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, 2013. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://setades.es.gov.br/Media/Seadh/Comiss%C3%A3o%20Eleitoral%20CONSEA/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%B059,%20de%2010%20de%20julho%20de%202013.pdf>. Acesso em: 25 jul 2020.

CARDOSO, Luís Fernando Cardoso. **A constituição local:** direito e território quilombola na comunidade de Bairro Alto, na Ilha de Marajó, Pará. 2008. 258 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

CARDOSO, Thiago Mota. **Saber biodiverso:** práticas e conhecimentos na agricultura indígena no Baixo Rio Negro. Manaus: EDUA, 2010.

CARVALHO, Ana Paula Comin de. Tecnologias de governo, regularização de territórios quilombolas, conflitos e respostas estatais. **Horiz. antropol.**, v 22, n. 46, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832016000200005>. Acesso em: 15 ago. 2021

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes das populações tradicionais. *In:* DIEGUES, Antônio Carlos (org.). **Etnoconservação:** novos rumos para a conservação da natureza. São Paulo: Hucitec: Nupaub-USP; Annablume, 2000.

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. **Papers do NAEA**, n. 92, 1998.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

CERTEAU, Michel de. **A Escrita da história**. Rio de Janeiro: Forense universitária, 1982.

CHISTÉ, Renan Campos; COHEN, Kelly de Oliveira. Influência da fermentação na qualidade da farinha de mandioca do grupo d'água. **Acta Amaz.**, v. 41, n.2, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COORDENAÇÃO NACIONAL DE ARTICULAÇÃO DAS COMUNIDADES NEGRAS RURAIS QUILOMBOLAS. **Racismo e violência contra quilombos no Brasil**. Curitiba: Terra de Direitos, 2018.

COSTA, Marcilene Silva. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. **Amazônica**, v.3, n. 2, p. 408-428, 2011.

COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO. **Quilombolas Direito à consulta livre, prévia e informada no licenciamento ambiental**. São Paulo, 2020.

CUNHA JUNIOR, Henrique. Quilombo: Patrimônio Histórico e Cultural. **Revista Espaço Acadêmico**, Ceará, ano 11, n. 129, p. 158-167, 2012.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Antropologia do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CUNHA, Manuela Carneiro da; ALMEIDA, Mauro Barbosa de. **Enciclopédia da floresta**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel.; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Olhares antropológicos sobre a alimentação: valor social e cultural da alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 57-68.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 57-68.

DIAS, Danielle Rodrigues; FARIAS, André Luís Assunção de. A experiência do planejamento regional em bases territoriais na Amazônia: o caso da regionalização do Estado do Pará. **Desenvolvimento em Questão**, ano 13, n. 32, p. 178-208, 2015.

DIAS, Odenira Corrêa; LOPES, Marcelo Rodrigues; AGUIAR, Amália; MEDEIROS, Monique; TECCHIO, Andréia. Quintais agroflorestais Amazônicos: o protagonismo das mulheres quilombolas no baixo Tocantins, PA. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, Porto Alegre, v. 3, n.1, 2020.

DIEGUES, Antônio Carlos; ARRUDA, Rinaldo. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em Revista**, n. 24, p. 213-225, 2004.

EIDT, Jane Simoni; UDRY, Consolacion. **Sistemas agrícolas tradicionais no Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2019.

ELOY, Ludivine; RAMOS, Rossano Marchetti; SCHMIDT, Marcus; ONO, Katia Y; STEWARD, Angela; FERREIRA, Joice. Manejo do fogo por povos indígenas e comunidades tradicionais no Brasil. In: CUNHA, Manuela Carneiro da; MAGALHÃES, Sônia; ADAMS, Cristina (org.). **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças**. São Paulo: SBPC, 2021. p. 72-93.

EMPERAIRE, Laure. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio. **Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, v. 32, p. 23-35, 2005.

EMPERAIRE, Laure. Agrobiodiversidade em risco: o exemplo da mandioca na Amazônia. **Ciência Hoje**, v. 32, n. 187, 2002.

EMPERAIRE, Laure. Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na Amazônia brasileira. In: BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade e Florestas (org.). **Avaliação e identificação de Ações Prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da Biodiversidade da Amazônia Brasileira**. Brasília: MMA/SBF, 2002. p. 2-14.

EMPERAIRE, Laure. Entre selva y ciudad: estrategias de producción en el Rio Negro Medio (Brasil). Bull. Inst. Fr. **Études Andines**, v. 29, n. 2, p. 215-232, 2000.

EMPERAIRE, Laure. Histórias de plantas, histórias de vida: uma abordagem integrada da diversidade agrícola tradicional na Amazônia. **Revista da Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia**, v. 3, p. 189-198, 2006.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine; SEIXAS, Ana Carolina. Redes e observatórios da agrobiodiversidade, como e para quem? Uma abordagem exploratória na região de Cruzeiro do Sul, Acre. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum**, 159-192, 2016.

EMPERAIRE, Laure; PINTON, Florence.; DESMOULIERE, Sylvain. Relação dos nomes de manivas cultivadas no Rio Negro (municípios de São Gabriel da Cachoeira - Santa Isabel do Rio Negro - Barcelos). In: EMPERAIRE, Laure (org.). **Dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, Brasília: ACIMRN / IPHAN / IRD / Unicamp-CNPq, p. 177 – 185, 2010.

EMPERAIRE, Laure; MÜHLEN, Gilda Santos; FLEURY, Marie; ROBERT, Thierry; MCKEY, Doyle; PUJOL, Benoît; ELIAS, Marianne. Approche comparative de la diversité

génétique et de la diversité morphologique des maniocs en Amazonie (Brésil et Guyanes). **Les Actes du BRG**, p. 247-267, 2003.

EMPERAIRE, Laure; VELTHEM, Lúcia van; CUNHA, Manuela Carneiro da; KATZ, Esther, S. **Sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. 9. ed. Brasília: IPHAN, 2019. (Dossiê IPHAN; 19).

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**, Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 69-86.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota**. São Paulo: Perspectiva, 2005.

FAVRET-SAADA, Jeanne. Être Affecté. **Gradhiva: Revue d'Histoire et d'Archives de l'Anthropologie**, v. 8, p. 3-9, 1990.

FERREIRA FILHO, José Raimundo.; SILVEIRA, Helton Fleck da; MACEDO, José Jario Gama; LIMA, Marcelo Bezerra.; CARDOSO, Carlos Estevão Leite. **Cultivo, processamento e uso da mandioca: instruções práticas**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2013.

FERREIRA FILHO, José Raimundo; SILVEIRA, Helton Fleck da; MACEDO, José Jario Gama; LIMA, Marcelo Bezerra; CARDOSO, Carlos Estevão Leite. **Cultivo, processamento e uso da mandioca: instruções práticas**. Embrapa, 2013.

FERREIRA, Adriana; CRUZ, Isabela; PEREIRA, Jeferson; MIRANDA, Rafaela; PAULA, Rosana Rodrigues de; SILVA, Judit Gomes da. Desafios e estratégias de comunidades quilombolas frente a COVID-19. Disponível em: <https://sipad.ufpr.br/desafios-e-estrategias-de-comunidades-quilombolas-frente-a-covid-19-atualizado/#:~:text=As%20principais%20demandas%20s%C3%A3o%3A%20o,informa%C3%A7%C3%B5es%20sobre%20a%20preven%C3%A7%C3%A3o%3B%20as>. Acesso em: 20 abr. 2020.

FERREIRA, José Cândido Lopes. **Organização social e regimes de propriedade numa comunidade quilombola paraense**. 2013. 135 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

FIGUEIREDO, André Videira de. Subalternidade e Políticas da Diferença no Brasil: o caso das comunidades remanescentes de quilombo. **Hendu**, v. 6, n. 2, p. 65-78, 2015.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

MIRANDA, Silvine Batista. **Contribuição de quintais agroflorestais para a segurança alimentar de agricultores familiares no Baixo Irituia, Nordeste Paraense**. 2011. 104 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Amazônicas) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

GEELS, Frank. The dynamics of transitions in socio-technical systems: a multi-level analysis of the transition pathway from horse-drawn carriages to automobiles (1860- 1930). **Technology Analysis & Strategic Management**, v.17, n. 4, p. 445-476, 2005.

GEERTZ, Clifford. **O saber local: novos ensaios em Antropologia Interpretativa**. Petropolis: Vozes, 1997.

GEHLEN, Ivaldo; RIELLA, Alberto. Dinâmicas territoriais e desenvolvimento sustentável. **Sociologias**, v. 6, n. 11, 2008. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/5443>. Acesso em: 02 abr. 2021.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v.35, n.3, p.20-29, 1995.

GOMES, Flávio dos Santos. “No labirinto dos rios, furos e igarapés”: camponeses negros, memória e pós-emancipação na Amazônia, c. XIX-XX. **História Unisinos**, v. 10, n. 3, p. 281-292, 2006.

GOMES, Flávio dos Santos. **A Hidra e os Pântanos: quilombos e mocambos no Brasil (séc. XVII-XIX)**. 1997. Tese (Doutorado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1997.

GOMES, Flávio dos Santos. **Mocambos e quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil**. São Paulo: Claro Enigma, 2015.

GONZALEZ, Lélia; HASENBALG, Carlos. **Lugar de negro**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1982.

GONZÁLEZ, Shirley Rodríguez; ROJAS, Xinia Elena Fernández; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. Evolução da multidimensionalidade da segurança alimentar e nutricional (SAN) nos países latino-americanos, Costa Rica e Brasil: proposta de um sistema de indicadores. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, Porto Alegre, v.1, n.2, dezembro/2018 –abril/2019, p. 203-237.

GUIMARÃES, Eduardo Alfredo Morais. Quilombo, agricultura de coivara e revolução verde na região cacauzeira da Bahia. **Scientiarum História**, 2014.

HAESBAERT, Rogério. **Viver no limite: território e multi/transterritorialidade em tempos de insegurança e contenção**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

HAESBAERT, Rogério. Da desterritorialização à multiterritorialidade. In: **Encontro de Geógrafos da América Latina**, 10., 2005, São Paulo. **Anais [...]**. São Paulo: USP, 2005.

HAESBAERT, Rogério; LIMONAD, Ester. O território em tempos de globalização. **GEO UERJ**, Revista do Departamento de Geografia, n. 5, p. 7-19, 1999.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1968.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. AMAZÔNIA: a civilização do fogo. *In*: ALVES, Raimundo Nonato Brabo; MODESTO JÚNIOR, Moisés de Souza (org.). **Roça sem fogo**: da tradição das queimadas à agricultura sustentável na Amazônia. Brasília, DF: Embrapa, 2020, p. 11-33.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. Ciência e tecnologia para o desenvolvimento rural da Amazônia. **Parc. Estrat**, v. 17, n. 34, p. 107-130, 2012.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. Diretoria de Ordenamento da Estrutura Fundiária. **Dados Gerais: Quilombolas**. Brasília: Incra, 2021. Disponível em: <https://goo.gl/M8WkT7>. Acesso em: 5 mar. 2021.

INGOLD, Tim. **Being Alive**: essays on movement, knowledge and description. London: Routledge, 2011.

INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. **The perception of the environment**: essays in livelihood, dwelling and skill. London: Routledge, 2000.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ. **Relatório de Gestão 2010 e Análise do Período 2007-2010**. 2010.

LANDAIS, Etienne; DEFFONTAINES, Jean-Pierre; BENOÎT, Marc. Les pratiques des agriculteurs. Point de vue sur un courant nouveau de la recherche agronomique. **Études rurales**, n. 109, p. 125-158, 1988.

LEITE, Ilka Boaventura. “Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas”. **Etnográfica**, Lisboa, v. 4, n. 2, p. 333-354, 2000.

LEITE, Ilka Boaventura. **O legado do testamento**: a comunidade de Casca em perícia. Florianópolis: NUAR/UFSC, 2002.

LEITE, Ilka Boaventura. O projeto político quilombola: desafios, conquistas e impasses atuais. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v.16, n. 3, p. 965-977, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ref/a/PkRZPC6gwHRkLMMKkPxCvyd/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 13 jan. 2019.

LEITE, Ilka Boaventura. **Terra, Território e Territorialidade**: três dimensões necessárias ao entendimento da cidadania do negro no Brasil. Florianópolis: UFSC, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Triangle Culinaire**. L’Arc. Aix-en-Provence, n. 26, 1965.

LIMA, Rubens Rodrigues. A agricultura nas várzeas do estuário do Amazonas. **Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte**, Belém, n. 33, 1956.

LINHARES, Ana Luiza Freitas de Assis; SEIXAS, Bruna da Costa; MAIA, Marcelo José de Oliveira. Determinação quantitativa do ácido cianídrico em mandioca. **Belo Horizonte**, v. 11, n. 2, p. 1-7, 2018.

LINHARES, Anny da Silva; SANTOS, Clarissa Vieira dos. “A casa de farinha é a minha morada”: transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do Baixo Tocantins-PA. **Revista da Agricultura Familiar**, Belém, n. 10, p. 53-66, 2014.

LIRA, Sandro Haoxovell de; COSTA, Daniel Carneiro; FRAXE, Therezinha de J. P.; WITKOSKI, Antonio Carlos. Sustentabilidade e Territorialidade: Dilemas, Desafios e Possibilidades de vida para as populações rurais amazônicas. *In*: WITKOSKI, Antonio Carlos; FRAXE, Therezinha de J. P.; CAVALCANTE, Kátia Viana. **Território e Territorialidades na Amazônia**: formas de sociabilidades e participação política. Manaus: Valer, 2014. p. 26-55.

LITTLE, Paul Elliott. **Superimposed cosmographies on regional Amazonian frontiers**. 1997. (Série Antropologia, n. 219).

LITTLE, Paul Elliott. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. **Anuário Antropológico/2002-2003**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004.

LONG, Norman. **Sociología del desarrollo**: una perspectiva centrada en el actor. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores em Antropología Social: El Colegio de San Luis. 2007.

LOPES, Marcelo Rodrigues; MEDEIROS, Monique; TECCHIO, Andréia. Bolsa Família e a construção das capabilities entre agricultoras familiares quilombolas do Baixo Tocantins, Pará. **Agricultura Familiar**: pesquisa, formação e desenvolvimento, v. 14, n. 2, p.86-106, 2020.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. **As tradições gaúchas e sua racionalização na modernidade tardia**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.

MACHADO, Alcântara. **Vida e morte do bandeirante**. São Paulo: Governo do Estado, 1978.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 57-68.

MAGALHÃES, Sônia Barbosa; SIMÕES, Aquiles; PIRAUX, Marc; SANTOS, Clarissa Vieira dos; TAVARES, Francinei Bentes; MARTINS, Paulo Fernando da Silva. Transformações sociais e territoriais no ambiente rural da Amazônia Oriental. *In*: BENASSULY, Aquiles Simões e Matheus (org.). **Na várzea e na terra firme**: transformações socioambientais e reinvenções camponesas. Belém: NUMA/UFPA: GEDAF, 2017. p. 40-76.

MALHEIRO, Bruno Cezar Pereira; TRINDADE JÚNIOR, Saint-Clair Cordeiro da. Entre rios, rodovias e grandes projetos: mudanças e permanências em realidades urbanas do Baixo Tocantins (Pará). **História Revista**. v. 14, n. 2, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/hr.v14i2.9517>. Acesso em: 20 fev 2020.

MALUF, Renato. **Segurança alimentar e nutricional**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo. Quilombolas do Território de Jambuaçu (PA) em situação de conflitualidade com a hydro/mineração Paragominas S/A e a ideologia da harmonia. *In*: WAGNER, Alfredo; ALEIXO, Eriki; NEPOMUCENO, Ítala R.; BENVENEGNÚ, Vinícius (org.). **Mineração e Garimpo em Terras tradicionalmente ocupadas: conflitos sociais e mobilizações étnicas**. Manaus: UEA Edições/ PNCISA, 2019.

MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo; CASTRO, Edna Maria Ramos de. **Negros de trombetas: guardiães de matas e rios**. Belém: Cejup/UFPA-NAEA, 1998.

MARQUES, Carlos Eduardo; GOMES, Lílian. A Constituição de 1988 e a ressignificação dos quilombos contemporâneos: limites e potencialidades. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 28, n. 81, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/cBqCgMHm8vw4nKcxbQLx7SR/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 set. 2019.

MARTINS, Paulo Sodero. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, 2005, p. 209-220.

MAUSS, Marcel. **Les techniques du corps**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MBEMBE, Achille. Necropolítica. **Arte & Ensaios**, n. 32, 2016.

MEDEIROS, Monique; SIQUEIRA, Patrícia Benedita Leão; TECCHIO, Andréia. Juventude quilombola e associativismo na Amazônia. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional**, Blumenau, v.10, n.1, p. 143-166, 2022.

MELLO, Marcelo Moura. **Reminiscências dos Quilombos: territórios da memória em uma comunidade negra rural**. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.

MIGUEL, Lovois de Andrade; MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. Abordagem sistêmica e sistemas agrários. *In*: MIGUEL, Lovois de Andrade (org.). **Dinâmica e diferenciação de sistemas agrários**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2009. (Série Educação a Distância). Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmninnkcbpcjpcglcfindmkaj/https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/52803/000740548.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 26 nov 2019.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, Técnica e Arte: o Desafio da Pesquisa Social. *In*: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 18. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MOREIRA, Edma Silva. **Tradição em tempos de modernidade**: reprodução social numa comunidade varzeira do Rio Xingu/PA. Belém: Ed. UFPA, 2004.

MUNARI, Lucia Chamlian. **Memória social e ecologia histórica**: a agricultura de coivara das populações quilombolas do Vale do Ribeira e sua relação com a formação da Mata Atlântica Local. 2009. Dissertação (Mestrado em Ecologia) - Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

MUNIZ, Mário Junglas. **Da mandioca a farinha**: termos do vocabulário dos agricultores no Nordeste Cearense. 373 f. 2018. Dissertação (Mestrado em Linguística) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

NASCIMENTO, Abdias do. **O Quilombismo**. Petrópolis: Vozes, 1980.

NASCIMENTO, Anel Souza; BARROS, Flávio Bezerra. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Revista Etnobiología**. v. 17, n. 3, p. 78-98. 2019.

NASCIMENTO, Elton; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.** 225-241, 2016.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. Quilombos: mudança social ou conservantismo? 1976. *In*: Beatriz Nascimento (org.). **Quilombola e Intelectual**: Possibilidades nos dias da destruição. Maria Beatriz Nascimento. Diáspora Africana: Filhos da África, 2018.

NUNES, Kamila Lima; AGUIAR, Amália Gabriela Rocha; SIMÕES, Aquiles Vasconcelos. Trajetória dos sistemas técnicos para produção de farinha de mandioca no município de Mocajuba, Estado do Pará. **Amazônia: Ciência e Desenvolvimento**, v. 13, n. 23, p. 97-114, 2016.

O'DWYER, Eliane Cantarino. **Quilombos**: identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: FGV, 2002.

O'DWYER, Eliane Cantarino. **Terras de quilombo**: identidade étnica e os caminhos do reconhecimento. São Cristóvão: Tomo, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.21669/tomo.v0i11.446>.

O'DWYER, Eliane Cantarino. Uma nova forma de fazer história: os direitos às terras de Quilombo diante do projeto modernizador de construção da nação. *In*: OLIVEIRA, Osvaldo Martins de (org.). **Direitos quilombolas & dever de Estado em 25 anos da Constituição Federal de 1988**. Rio de Janeiro: Aba, 2016.

O'DWYER, Eliane Cantarino; ARCO, Diego Pérez Ojeda del; ALVES, Luciana Railza Cunha; SANTOS, Marcos Antonio Silva dos. Agronegócios, desmatamentos e os quilombos do Baixo Amazonas. **Guarimã – Revista de Antropologia & Política**, n. 2, n. 1, 2021

OLIVEIRA, Alessandro Roberto de. Redes de manivas: circulação de conhecimentos nas práticas indígenas de manejo agrícola na fronteira Brasil-Guiana. *In*: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 6., 2017. **Anais [...]**. 2017. p. 2-23.

OSAKI, Flora; DAROLT, Moacir Roberto. Estudo da qualidade de cinzas vegetais para uso como adubos na região metropolitana de Curitiba. **Revista Setor Ciências Agrárias**, Guarapuava, v.11, n.1, p. 197-205,1991.

OSTROM, Elinor. **Governing the commons**: the evolution of institutions for collective action. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

PEDROSO JÚNIOR, Nelson Novaes; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni; ADMS, Cristina. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 3, n. 2, p. 153-174, maio/ago. 2008.

PÉLISSIER, Daniel. **Initiation à la lexicométrie**: approche pédagogique à partir de l'étude d'un corpus avec le logiciel Iramuteq. IDETCOM - Université Toulouse, 2017.

PINTO, Benedita. **Filhas das matas**: práticas e saberes de mulheres quilombolas na Amazônia Tocantina. Belém: Açai, 2010.

PINTO, Benedita. História, memória e poder feminino em povoados Amazônicos. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA ORAL: MEMÓRIA, DEMOCRACIA E JUSTIÇA, 9., 2012. **Anais eletrônicos** [...]. 2012.

PINTO, Benedita. **Memória, oralidade, danças, cantorias e rituais em um povoado amazônico**. Cametá: BCMP, 2007.

PINTO, Benedita, COSTA, João Paulo Alves; DOMINGUES, Andrea Silva. História, cultura e resistência negra na Amazônia Tocantina, no Pará - Brasil. **E-Revista de Estudos Interculturais do CEI-ISCAP**, p. 1-25, 2020.

PINTO, Benedita Celeste de Moraes. Escravidão, fuga e a memória de quilombos na região do Tocantins. **Projeto História**, São Paulo, p. 333-342, 2001.

PINTO, Benedita Celeste de Moraes. Mulheres negras rurais: resistência e luta por sobrevivência na região do Tocantins (PA). *In*: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 26., 2011, São Paulo. **Anais** [...]. São Paulo: ANPUH, 2011.

PINTO, Benedita Celeste de Moraes. Vivências cotidianas de parteiras e 'experientes' do Tocantins. **Estudos Feministas**, n. 441, 2002.

PINTON, Florence; EMPERAIRE, Laure. Le manioc em Amazonie brésilienne: diversité variété et marché. **Genet. Sel. Evol.** v.33, n.1. p.491-512, 2001.

PIRAUX, Marc; SOARES, Daniel Sombra, SIMÕES, Aquiles. A diversidade socioespacial do território Baixo Tocantins e impactos na agricultura familiar. *In*: Aquiles Simões e Matheus Benassuly. **Na várzea e na terra firme**: transformações socioambientais e reinvenções camponesas. Belém: NUMA/UFGA: GEDAF, 2017. p.77-114.

PIRES, Cláudia Luísa Zeferino; BITENCOURT, Lara Machado. Epistemologias quilombolas. *In*: PIRES, Cláudia Luísa Zeferino; BITENCOURT, Lara Machado (org.). **Atlas da presença quilombola em Porto Alegre/RS**. Porto Alegre: Letra1, 2021. p. 392-393

PRADO, Caio. **A Revolução Brasileira**. 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 1978.

PRADO, Helbert Medeiros; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Presentes do passado: domesticação e paisagens culturais na Amazônia pré-histórica. **Ciência Hoje**, v. 55, n. 326, 2015.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RAMALHO, Alessandra Albuquerque. **As comunidades remanescentes quilombolas no Roteiro da Missão Cruls: o (re) conhecer do território**. 2015. 225 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2015.

RATINAUD, Pierre. **Iramuteq: Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires - 0.7 alpha 2**, 2014.

RICCI, Magda. Cabanagem, cidadania e identidade revolucionária: o problema do patriotismo na Amazônia entre 1835 e 1840. **Revista Tempo**, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tem/a/ZX5z5skg9g7YyC47qtn533N/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 22 ago. 2021.

RIVAL, Laura; MCKEY, Doyle. Domestication and diversity in Manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta*, Euphorbiaceae). **Current Anthropology**, v. 49, n. 6, 2008 p. 1119-1128.

RODRIGUES, Camila. **Companhias e convidados: rituais de trabalho em Uxizal/Pará**. 2019. 111 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2019.

RODRIGUES, Ivete; BARBIERI, José Carlos. A emergência da tecnologia social: revisitando o movimento da tecnologia apropriada como estratégia de desenvolvimento sustentável. **RAP**, v. 42, n. 6, p. 1069-1094, 2008.

RODRIGUES, Jaime. De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p.69- 95, 2017.

ROMAN, Gabriel Graton; SOUZA, Iara Maria de Almeida. Plantando mandioca e criando in/comensurabilidade. **Revista Antropológicas**, v. 31, n.1, p.141-168, 2020.

SÁ, Tatiana Deane de Abreu; KATO, Osvaldo Ryohei; CARVALHO, Claudio José Reis de; FIGUEIREDO, Ricardo de Oliveira. Queimar ou não queimar? De como produzir na Amazônia sem queimar. **Revista USP**, São Paulo, n.72, p. 90-97, 2006-2007.

SALLES, Vicente. **O negro no Pará: sob o regime da escravidão**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1971.

SANTILLI, Juliana; EMPERAIRE, Laure. A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores tradicionais. In: RICARDO, Beto; RICARDO, Fany (org.). **Povos indígenas no Brasil (2001-2005)**. 2006.

SANTOS, Antônio Bispo. **Colonização, quilombos: modos e significações**. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

SANTOS, Aldalena do Socorro da Costa dos; CLAUDINO, Livio Sergio Dias. Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil. **Revista Humanidades e Inovação**, v. 7, n. 16, p. 356-370, 2020.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. São Paulo: Nobel, 1985.

SANTOS, Milton. **La naturaleza del espacio: técnica y tiempo**. Razón y emoción. España: Ariel, 2000.

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. **GEOgraphia**, ano 1, n. 1, 1999

SANTOS, Mirela Natália. **Variação intraespecífica, conhecimento e manejo local de mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, no semiárido de Pernambuco, Nordeste do Brasil**. 2018. 64 f. Dissertação (Mestrado em Botânica) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

SCARABELOT, Maristel; SCHNEIDER, Sérgio. As cadeias agroalimentares curtas edesenvolvimento local: um estudo de caso do município de Nova Veneza, SC. **Revista Faz Ciência**, p. 101-130, 2012.

SCHMITT, Alessandra; TURATTI, Maria Cecília Manzoli; CARVALHO, Maria Celina Pereira de. A atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas. **Ambiente & Sociedade**, ano 5, n. 10, 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/a/3zsW4C3r6CFYcnx8sPSDrk/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 4 maio 2019.

SCHNEIDER, Sérgio. A pluriatividade no meio rural brasileiro: características e perspectivas para investigação. In: GRAMMONT, Hubert Carton; MARTINEZ VALLE, Lucia (org.). **La pluriactividad en el campo latinoamericano**. Quito/Equador: Ed. Flacso, 2009. p. 132-161 (Serie Foro, v. 1).

SCOLES, Ricardo. Comunidade negra de Itacoã: território, biodiversidade e organização social, pilares para o etnodesenvolvimento? In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (org.). **Diversidade do campesinato: expressões e categorias, v.2: estratégias de reprodução social.**, São Paulo: Editora UNESP; Brasília: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009. p. 163-184.

SCOPINHO, Rosemeire. Sobre cooperação e cooperativas em assentamentos rurais. **Psicologia & Sociedade**, v. 19, n.1, p. 84-94, 2007.

SEBILLOTTE, Michel. **Systeme de culture, un concept operatoire pour les agronomes**. Les systemes de culture, INRA, 1990.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. **Bol. Mus. Para. Emílio**

Goeldi. Ciênc. Hum., v.9, n.1, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1981-81222014000100004>. Acesso em: 03 nov. 2018

SILVA, Idelma Santiago da; LIMA, Wynklyns Conceição de. Uma poética da memória para uma política da identidade territorial: narrativas de mulheres quilombolas de Nova Jutaí. In: CAVALCANTI, Erinaldo Vicente; ARAÚJO, Raimundo Inácio Souza; CABRAL, Geovanni Gomes; CABRAL, Ramon de Souza (org.). **Leituras sobre a Amazônia: cultura, memória e ensino**. São Luís: EDUFMA, 2021. p. 142-157.

SIQUEIRA, Patrícia Benedita de Leão. **Juventude rural e organização social: uma análise da associação de remanescentes de quilombo de Porto Alegre, Cametá/PA**. 2019. 48 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Agronomia) - Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Pará, Cametá, 2019.

SIVIERO, Amauri; LESSA, Lauro Saraiva; SANTOS, Rosana Cavalcante. Variedades de mandioca no Acre. In: SIVIERO, Amauri; SANTOS, Rosana Cavalcante; MATTAR, Eduardo Pacca Luna (org.). **Conservação e tecnologias para o desenvolvimento agrícola e florestal no Acre**. 2019, p. 519-566.

SOUSA, Claudiane de Fátima Melo de; LIMA FILHO, Petrônio Medeiros. O quilombo na cidade: notas etnográficas sobre uma ocupação quilombola. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 31., 2018, Brasília. **Anais [...]**. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2018. Disponível em: file:///C:/Users/Amand/Downloads/ABA%20GT%2055_%20SOUSA&MEDEIROS.pdf. Acesso em: 20 fev. 2020.

SOUSA, José Reinaldo Miranda de. Quilombos (palenques), terras de pretos: identidades em construção. **Revista Brasileira do Caribe**, São Luis, v. 1, n. 22, p. 33-57, 2011.

SOUZA FILHO, Carlos Frederico Marés de; PRIOSTE, Fernando. Quilombos no Brasil e direitos socioambientais na América Latina. **Revista Direito e Práxis**, v. 8, n. 4, 2017, p. 2903-2926.

SOUZA, Luciano da Silva; FIALHO, Josefino de Freitas. **Cultivo da mandioca para a Região do Cerrado: sistemas de produção**. Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2003.

TRECCANI, Girolamo Domenico. **Regularizar a terra: um desafio para as populações tradicionais de gurupá**. 710 f. 2006. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.

TUAN, Yi-Fu. **Place: an experiential perspective**. **Geographical Review**, v. 65, n.2, p. 151-165, 1975.

VELHO, Gilberto. Estigma e comportamento desviante em Copacabana. **América Latina**, v. 14, n.1/2, p. 3-9, 1971

VIANA, Fernanda Maria de Freitas; STEWARD, Angela May; RICHERS, Bárbara Tadzia Trautman. Cultivo itinerante na Amazônia central: manejo tradicional e transformações da paisagem. **Novos Cadernos NAEA**, v. 19 n. 1, p. 93-122, 2016.

VILANOVA, Raimundinha Nunes Gomes; RAMOS, Antônio Francisco. **Estudo de pressão no típiti a partir da percepção dos artesãos de Santo Antônio dos Milagres, PI. VI** Congresso Nacional de Educação, 2019. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2019/TRABALHO_EV127_MD1_SA6_ID179_31072019180857.pdf. Acesso em: 15 maio 2021.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, v. 22, n. 44, p. 203–220, 2014. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 20 mar. 2020.

VIZOLLI, Idemar; MENDES, Alessandra Norberto. Braça, quadro e tarefa: um modo de efetuar medida de terras. **Vidya**, Santa Maria, v. 36, n. 1, p. 69-78, 2016, 2016.

WALSH, Catherine. **Pensamiento crítico y matriz (de)colonial**: reflexiones latinoamericanas. Quito: Ediciones Abya-yala, 2005.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**. Brasília: UNB, 1997.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

WOORTMANN, Klass. **Com parente não se neguceia**: o campesinato como ordem moral. Brasília: Tempo Brasileiro/UNB, 1990. (Anuário Antropológico; 87).

APÊNDICE A - TERMO DE ESCLARECIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pesquisadora: _____

Participante: _____

Senhor/a,

Gostaria de convidá-lo/a para participar como voluntário/a da pesquisa que estou desenvolvendo para a elaboração da minha tese de doutorado junto ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Esta pesquisa, que compõe um conjunto de estudos realizados no âmbito do projeto "Tecnologia e Inovação Social na Amazônia Oriental: articulando produção e sustentabilidade na consolidação da agricultura familiar quilombola" da Universidade Federal do Pará (UFPA), ao qual estou vinculada, tem como título: " A sociomaterialidade da mandioca e do saber-fazer farinha de mandioca na (re) configuração de um território quilombola na Amazônia Oriental ". O objetivo principal da minha pesquisa é analisar a territorialidade dos remanescentes de quilombo da comunidade Porto Alegre, em Cameté (PA) a partir do saber-fazer farinha de mandioca. Ao permitir sua participação na pesquisa você autoriza ser entrevistado (a) a partir do roteiro de questões e questionário apresentado abaixo: ser observado e fotografado em suas atividades cotidianas como o plantio, colheita, beneficiamento e comercialização da farinha e derivados da mandioca e em festas, reuniões ou encontros em que contenha a presença da mandioca. Sua participação contribuirá para a compreensão da ancestralidade do saber-fazer farinha no território quilombola da comunidade. Os resultados dessa pesquisa buscam evidenciar a relevância e as limitações das experiências entorno das diferentes formas de organização e do saber-fazer quilombola. Dessa forma, a pesquisa aspira encorajar novas disposições sociais na agricultura familiar, bem como estimular os sujeitos participantes no fortalecimento dos conhecimentos do território. As informações repassadas e os registros fotográficos serão utilizados pela pesquisadora na tese e em artigos científicos, relatórios e livros, sem que isso venha causar nenhum risco físico ou psicológico. Como contrapartida, ao responder algumas das questões elaboradas poderá haver constrangimento de sua parte sendo possível a sua plena liberdade de suspensão da pesquisa. Todavia, é assegurado que todas as medidas estão sendo tomadas para garantir sigilos específicos durante o trabalho. Além disso, reforço que será garantido uma indenização diante de eventualidades de danos decorrentes dessa específica pesquisa e assegurado seu recuo na participação ou saída sobre consentimento em qualquer momento do trabalho de campo, sem nenhuma penalização.

Li e compreendi este termo de consentimento, e concordo em participar como voluntário desta pesquisa. Assim como recebi uma via deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

(cidade), (data), (mês), (ano).

Participante

Em atendimento à Resolução nº 466 do Conselho Nacional de Saúde em 12 de dezembro de 2012, declaro o cumprimento das exigências contidas nos itens IV 1, IV 2 e IV 3 assim como deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Pesquisadora

APÊNDICE B - PERGUNTAS SEMIESTRUTURADAS PARA OS ESPAÇOS DAS ROÇAS



Doutoranda: Amália Gabriela Rocha Aguiar **Local:** CQPOA, Cametá, Pará

Data: _/ _/ _

BLOCO 1. PERFIL SOCIOECONÔMICO DO (A) QUILOMBOLA E FAMÍLIA

(Não fazer se for da mesma família)

Nome: _____ **Idade:** _____ **1.3. Naturalidade:** _____

Há quanto tempo você mora na comunidade? _____

Estado civil: () Solteiro(a); () Casado; () (a) Viúvo(a); () Concubinato (a); () Divorciado (a);

Grau de instrução: () Sem alfabetização (SA) () Assina o nome (AN) () Fundamental incompleto (FI)

() Fundamental completo (FC); () Ensino médio incompleto (EMI); () Ensino médio completo (EMC);

() Ensino superior incompleto (ESI); () Ensino superior completo (ESC); () Pós-graduação (ESP) (M) (D)

Religião: _____ **Quantos filhos você tem?** _____

Quantas pessoas moram na sua residência com você na comunidade?

Faixa Etária	Quantidade e Grau de Escolaridade (GE)	Trabalha na roça/casa de farinha?
0 a 4 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
5 a 9 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
10 a 14 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
15 a 19 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
20 a 24 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
25 a 29 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
30 a 34 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
35 a 39 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
40 a 44 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
45 a 49 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
50 a 54 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
55 a 59 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
60 a 64 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
65 a 69 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
70 a 74 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
75 a 79 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
80 anos ou mais	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros

Seu grupo familiar tem fonte de renda específica no período de *intensas* chuvas amazônicas (meados de dezembro até meados de maio)? Quais?

Seu grupo familiar tem fonte de renda específica no período de *menos* chuvas amazônicas (junho a novembro)? Quais?

Qual a renda mensal da família? **Salário-mínimo de R\$ 1.100**

() Até 1 SM; () De 1 a 2 SM; () De 2 a 3 SM; () De 3 a 5 SM; () De 5 a 7 SM; () Mais de 7 SM.

A família recebe algum auxílio ou renda complementar do governo federal?

() Aposentadoria () Pensão () Bolsa família () Seguro defeso () Outros benefícios do Governo

Especificar: R\$ _____ R\$ _____ R\$ _____ R\$ _____

Esse (s) auxílio (s)/renda (s) é/são utilizado (s) para complementar as atividades na roça/quintal? Em quais atividades?

() Sim Especificar: _____ () Não

Alguém da família trabalha fora da unidade de produção? Se sim, onde e quanto é a renda?

BLOCO 2. PRODUÇÃO NAS ROÇAS

Você se considera um (a) líder/chefe/dono (a) ou outro nome específico do roçado? O que significa ser líder/chefe/dono (a) do roçado? Tem funções diferentes dos demais membros da família?

Qual a área total da unidade de produção? _____

Local onde faz o roçado: () Área de mata () Capoeira ()

Outras: _____

Qual o tamanho do seu roçado? _____

Como é feita a escolha do tamanho da área do roçado? (*necessidade do agricultor quanto a alimentação (menor tamanho), renda extra (maior tamanho para dinheiro ou alimentos que não se tem na roça para comer)*)

O que você planta no roçado? (preencher quadro abaixo)

() mandioca () macaxeira () milho () arroz () feijão () maxixe

() melancia () quiabo () abóbora () abacaxi () _____ () _____

No roçado você utiliza ou já utilizou:

Queimada: () Sim () Não

Fertilizantes químicos: () Sim () Não

Mecanização: () Sim () Não

Não Agrotóxicos (controle de pragas e doenças): () Sim () Não

Se sim, onde e com quem você aprendeu a utilização de mecanização e fertilizantes?

Na sua produção tem alguma “praga” ou doença na mandioca que lhe incomoda ou compromete seu sistema de cultivo? Se sim, qual (is) ? O que você faz?

Características da produção (Valores em média/aproximados)

Qual a quantidade de feixes de maniva por hectare? _____

Quantos kilos são colhidos por mês? _____

Qual a quantidade ou nº de mandioca colhidas por dia/pessoa? _____

Você contrata mão-de-obra para colheita? Se sim, para qual atividade e quanto é o serviço? _____

São pessoas da própria comunidade ou pessoas de fora da comunidade?

BLOCO 3. CONVIDADOS

Quais os critérios de escolha dos alimentos para os convidados? (preferência/gosto dos convidados, quantidade de pessoas previstas, situação financeira da família, preço dos alimentos)

Quem mais compra os alimentos para os convidados, os homens ou as mulheres? Por quê?

Como é feita a compra dos alimentos? Quais são os alimentos comprados? (Compra 1 vez no ano, no mesmo mês ou na mesma semana do plantio etc.).

Onde as mulheres preparam seus alimentos? (na cozinha de suas próprias casas, na casa de vizinhos ou parentes etc.)

Quanto tempo (horas, dias) leva para preparar todas as refeições? _____

BLOCO 4. QUADRO DAS ETNOVARIEDADES DE MANDIOCA

Quais os motivos da escolha/preferência das etnovariedades? (melhor adaptada ao solo, resistente as pragas, dá muita raiz, dá muita goma, é melhor quando posta na água, casca mole ou dura, é fácil de ralar, amassar ou torrar, gruda menos ou mais, tem menos tucupi, consumidor escolhe etc)

Além daquelas que foram deixadas pelos seus pais, tem alguma (s) etnovarietade (s) que você ganhou de/trocou com alguém? Se sim, quem era essa pessoa e onde ela reside?

Se sim, o que esse presente/troca de etnovarietade representou para você?

Você já doou/presenteou alguma etnovarietade para alguém de dentro ou de fora da comunidade? Se sim, por quê?

Você já comprou alguma etnovarietade de mandioca para a sua roça? Se sim, onde?

BLOCO 5. MODINHAS NOS CONVIDADOS

Quem iniciou com as modinhas na comunidade? _____

Quem canta as modinhas hoje em dia na comunidade? Por quê? (idosos, homens, mulheres, crianças)

O que as modinhas representam nos convidados? (diversão, bem-estar, acolhida, produtividade etc.)

O que as modinhas representam para a comunidade? (união, reciprocidade, diversão, fraternidade etc.)

Você sabe alguma modinha? Você poderia recitá-la (s)?

Quadro 1 Fatores de seleção das etnovarietades de mandioca a partir dos quilombolas da comunidade Porto Alegre, PA.

NOME DAS ETNOVARIETADES	CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS (comprimento, largura, cor, e quantidade de lóbulos, cor da epiderme do caule, do pecíolo, da polpa, do córtex e externo da raiz, dos ramos terminais nas plantas adultas, quantidade de “olhos” no caule e níveis de ramificação)	CARACTERÍSTICAS PRODUTIVAS (beneficiamento da raiz da mandioca, produtividade, resistência a pragas e doenças, ajuda o solo)	FREQUÊNCIA (%)
PACAJÁ			
MAMALUCA			
TUCUMATINGA			
MANHACA			
CEARENSE			
TAUÁ			
SANTO ANTÔNIO			
PURUÍ			
TAXI AMARELO			
TAXI BRANCA			
VERMELHINHA			
CIÚBA			
BACURITINGA			
MARANHÃO			
PESCADA			
CUTIA			
URUÁ			
XIRÓ			
MARIA BAIXINHA			
MUSSARA			
JAIBARA			
JABUTI			
MITAÇÃO			

APÊNDICE C - PERGUNTAS SEMIESTRUTURADAS PARA ESPAÇOS DOS QUINTAIS



Doutoranda: Amália Gabriela Rocha Aguiar **Local:** CQPOA, Cametá, Pará
Data: ___/09/2021.

BLOCO 1. PERFIL SOCIOECONÔMICO DO (A) QUILOMBOLA E FAMÍLIA

(Não fazer se for da mesma família)

Nome: _____ **Idade:** _____

Naturalidade: _____

Há quanto tempo você mora na comunidade? _____

Estado civil: () Solteiro(a); () Casado; () (a) Viúvo(a); () Concubinato (a);
() Divorciado (a);

Grau de instrução: () Sem alfabetização (SA) () Assina o nome (AN) () Fundamental incompleto (FI) ()
Fundamental completo (FC); () Ensino médio incompleto (EMI);

() Ensino médio completo (EMC); () Ensino superior incompleto (ESI); () Ensino superior completo (ESC);
() Pós-graduação (ESP) (M) (D)

Religião: _____ **Quantos filhos você tem?** _____

Quantas pessoas moram na sua residência com você na comunidade?

Faixa Etária	Quantidade e Grau de Escolaridade (GE)	Trabalha na roça/casa de farinha?
0 a 4 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
5 a 9 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
10 a 14 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
15 a 19 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
20 a 24 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
25 a 29 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
30 a 34 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
35 a 39 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
40 a 44 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
45 a 49 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
50 a 54 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
55 a 59 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
60 a 64 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
65 a 69 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros

70 a 74 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
75 a 79 anos	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros
80 anos ou mais	() Homem () GE () Mulher () GE	() Sim () Não () Outros

Seu grupo familiar tem fonte de renda específica no período de *intensas* chuvas amazônicas (meados de dezembro até meados de maio)? Quais?

Seu grupo familiar tem fonte de renda específica no período de *menos* chuvas amazônicas (junho a novembro)? Quais?

Qual a renda mensal da família? **Salário-mínimo de R\$ 1.100**

() Até 1 SM; () De 1 a 2 SM; () De 2 a 3 SM; () De 3 a 5 SM; () De 5 a 7 SM; () Mais de 7 SM.

A família recebe algum auxílio ou renda complementar do governo federal?

() Aposentadoria () Pensão () Bolsa família () Seguro defeso () Outros benefícios do Governo

Especificar: R\$ _____ R\$ _____ R\$ _____ R\$ _____ R\$ _____

Esse (s) auxílio (s)/renda (s) é(s) utilizado (s) para complementar as atividades na roça/quintal? Em quais atividades?

() Sim Especificar: _____ () Não

Alguém da família trabalha fora da unidade de produção? Se sim, onde é e quanto é a renda?

BLOCO 2. PRODUÇÃO NOS QUINTAIS

Você se considera um (a) líder/chefe/dono (a) ou outro nome específico do quintal? O que significa ser líder/chefe/dono (a) do quintal? Tem funções diferentes dos demais membros da família?

Qual a área total da unidade de produção? _____

Qual o tamanho do seu quintal? _____

Como é feito a escolha do tamanho da área do quintal? (necessidade na alimentação (menor tamanho), renda extra (maior tamanho para dinheiro ou alimentos que não se tem na roça para comer)

O que você planta no quintal? (preencher quadro abaixo)

() mandioca () macaxeira () milho () arroz () feijão () maxixe

() melancia () quiabo () abóbora () abacaxi () açaí () _____ () _____ () _____ () _____

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

O que você faz com esses vegetais?

() Consome em casa () Vende para parentes () Vende para vizinhos () Vende na feira de Cametá () Troca por alimentos que não tem em casa () Troca por animais que não tem em casa () Troca por etnovarietades de mandioca

Você cultiva plantas medicinais? Se sim, quais?

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

_____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

O que você faz com essas plantas medicinais?

() Remédio caseiro () Alimentação familiar () Vende para parentes () Vende para vizinhos () Vende na feira de Cametá () Troca por alimentos que não tem em casa () Troca por animais que não tem em casa () Troca por etnovarietades de mandioca

Você cria animais no seu quintal? Quais?

() Galinhas () Porco () Gado () Pato () _____ () _____ () _____ () _____

O que você faz com esses animais?

() Consume em casa () Vende para parentes () Vende para vizinhos () Vende na feira de Cametá () Troca por alimentos que não tem em casa () Troca por animais que não tem em casa () Troca por etnovariedades de mandioca

Além da capina, você faz mais alguma atividade? Se sim, quais?

No seu quintal tem alguma “praga” ou doença que lhe incomoda ou compromete sua produção? Se sim, qual (is) ? O que você faz?

BLOCO 3. CONVIDADOS

Você usa as frutas de seu quintal nos convidados? Se sim, quais? Por quê? (economia, mais saudável etc.)

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

Você consome os animais nas refeições dos convidados? Se sim, quais? Por quê?

() _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____ () _____

BLOCO 4. QUADRO DAS ETNOVARIEDADES DE MACAXEIRA NOS QUINTAIS

Quais os motivos da escolha/preferência das etnovariedades?

(verificar se eles têm diferença melhor adaptada ao solo, resistente as pragas, é mais saborosa, menos fibrosa, dá muita raiz, dá muita goma, é melhor quando posta na água, casca mole ou dura, é fácil de ralar, amassar ou torrar, gruda menos ou mais, tem menos tucupi, consumidor escolhe etc.)

Você utiliza as etnovariedades de macaxeira na alimentação diária da família e/ou nos convidados?

Se sim, você tem preferência por alguma etnovariedade de macaxeira na alimentação? Por quê?

BLOCO 5. MODINHAS NOS CONVIDADOS

Se faz modinhas no plantio dos quintais? Por quê? _____

Quem iniciou com as modinhas na comunidade? _____

Quem canta as modinhas hoje em dia na comunidade? Por quê? (idosos, homens, mulheres, crianças)

O que as modinhas representam nos convidados? (diversão, bem-estar, acolhida, produtividade etc.)

O que as modinhas representam para a comunidade? (união, reciprocidade, diversão, fraternidade etc.)

Você sabe alguma modinha? Você poderia recitá-la (s)?
