

# SABER FAZER: A PRÁTICA PRODUTIVA DA “MANDICUERA” NA COMUNIDADE DO CIGANO - TRACUATEUA-PA

Daniel Gomes de Sousa<sup>1</sup>

Giselle da Silva Silva<sup>2</sup>

Keila Cristina Redig Pacheco<sup>3</sup>

Francisco Pereira de Oliveira<sup>4</sup>

Jair Francisco Cecim da Silva<sup>5</sup>

## Introdução

As relações que envolvem a dinâmica do dia a dia das pessoas em comunidades tradicionais, no que diz respeito à cultura, são evidenciadas por meio dos costumes, dos saberes locais e ambientais, das práticas e dos fazeres alimentares, das interações sociais, das relações de economia solidária, dentre outras. Entre essas e outras atividades, percebe-se que ocorrem, constantemente, relações culturais nas comunidades tradicionais, o que certamente promove o desenvolvimento de práticas produtivas que se perpetuam por várias gerações.

As atividades produtivas culturais existentes nas comunidades tradicionais podem ser evidenciadas na produção da mandicuera, uma prática cultural oriunda dos indígenas, especificamente do Tupi. O dicionário *Online* da Língua Portuguesa caracteriza, etimologicamente, a palavra como *manikuéra*, que significa uma variedade de mandioca de sumo doce. Esse sumo doce, ao ser cozido, se transforma numa iguaria apreciada por muitas pessoas, e atende seus costumes e paladares alimentares regionais, por gerações passadas e atuais, em data específica do calendário ocidental, como é o caso o dia de finados (02 de novembro de cada ano) no estado do Pará.

O vocábulo mandicuera é derivado do nome da raiz de uma espécie de mandioca (batata), conhecida por mandiocaba, e apresenta três variações terminológicas: “manicuera, mandicoeira e mandicuera” (RIBEIRO, 2016, p. 83). No presente estudo, o termo mais usado pelos colaboradores da pesquisa é mandicuera.

A mandicuera, uma iguaria de origem indígena desenvolvida na culinária da região nordeste paraense, Amazônia brasileira, faz parte de uma tradição que sobrevive, principalmente, no dia de finados, e é feita com a fermentação do tucupi extraído da mandioca doce, conhecida também como mandiocaba, cozida com o arroz, e que dá origem a um mingau doce de coloração marrom escuro.

O costume de tomar mandicuera nos municípios paraenses, em especial, nos municípios de Tracuateua e Bragança, ocorre durante o ano todo, pois é produzida e degustada pelas famílias das comunidades tradicionais, e até vendida nas feiras das referidas cidades, ou seja, o consumo

1. Graduado em Ciências Naturais; Mestrando pelo Programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia/PPLSA/UFPA. <https://orcid.org/0000-0002-4498-8853>. E-mail: daniel.gds1985@gmail.com

2. Graduada em Pedagogia; Especialista em Alfabetização de Jovens e Adultos/UFPA. Mestranda pelo Programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia/PPLSA/UFPA. <https://orcid.org/0000-0002-8295-8268>. E-mail: giselle15102008@gmail.com

3. Graduada em Letras - Língua Portuguesa/UFPA; Especialista em Psicopedagogia Institucional e Clínica/FABRA; Mestranda pelo Programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia/PPLSA/UFPA. <https://orcid.org/0000-0002-8341-2697>. E-mail: keila.redig@yahoo.com.br

4. Professor da Universidade Federal do Pará/UFPA – Campus Universitário de Bragança; Professor do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia/PPLSA; Especialista em Gestão de Sistema Educacional pelo Centro Universitário do Estado do Pará; Mestre em Biologia Ambiental e Doutor em Biologia Ambiental pelo Programa de Pós Graduação em Biologia Ambiental/PPBA/UFPA. <https://orcid.org/0000-0003-1327-8362>. E-mail: foliveiranono@gmail.com

5. Professor da Universidade Federal do Pará/UFPA – Campus Universitário de Bragança – Faculdade de Letras. Graduado em Letras e Artes pela Universidade Federal do Pará (UFPA), Mestre em Letras/Linguística pela UFPA (2003) e Doutor Letras pela Universidade de São Paulo (USP). <https://orcid.org/0000-0001-8458-3802>. E-mail: cecim@ufpa.br

da mandicuera não está vinculado somente à data “religiosa” ou “comercial”, popularmente conhecida como “dia de finados”, diferentemente do município de Salinópolis, onde

[...] uma das grandes atrações do dia da iluminação é, sem dúvida, o consumo da *mandicuera*.

Vale ressaltar que a *mandicuera* é encontrada à venda durante um único dia de todo o ano, que é o dia de finados. [...] (ALBUQUERQUE; MALÁR, 2019, p. 244).

Esse dia representa uma forma de lembrança dos entes familiares vivos aos seres espirituais, que chamamos de seres humanos não vivos. E é “um tipo de relação entre vivos e mortos [...]” (ALBUQUERQUE; MALÁR, 2018, p. 102). Após suas manifestações sentimentais e de pertença para com os seres não vivos, as pessoas se deliciam com vários tipos de comidas típicas encontradas em frente aos cemitérios, em que a rua se transforma numa grande praça de alimentação. Entre as comidas típicas locais, a mandicuera tem seu destaque no paladar de muitas pessoas – observa-se uma grande comercialização da mandicuera –, inclusive algumas pessoas nem vão para reverenciar os mortos, mas para degustar a iguaria.

Acredita-se que esse destaque da mandicuera no dia de finados tem relação com o ritual indígena feito pelos tupinambás, em que beber essa iguaria era uma forma de homenagear os mortos (ALBUQUERQUE; MALÁR, 2019). Este tipo de cultura alimentar é definido por Santos e Pascoal (2013, p. 73) como uma “[...] expressão da identidade de diversos povos [...] considerada como patrimônio imaterial”, o que reforça a tradição da mandicuera nessa região.

A Comunidade do Cigano é o local em que o presente estudo ocorre, onde a produção e o consumo da mandicuera pelos grupos familiares são muito comuns, no entanto, este estudo será desenvolvido com uma única família, a qual é a mais antiga a realizar essa atividade, produzindo pelo menos quatro vezes ao ano. Essa família, contudo, ressalta que a maior produção e a comercialização dessa prática ocorrem no dia de finados.

Nesse sentido, é fundamental sabermos qual a importância dessa atividade para o núcleo familiar? Quem perpetua esses saberes na comunidade? Como é produzida essa fonte de alimento?

Dessa forma, entendem-se as relações existentes no mundo das pessoas que residem nas comunidades tradicionais, no que diz respeito à produção e ao consumo da mandicuera, e se remete à ideia de resistências por meio dos seus costumes e fazeres, pois muitas são as labutas realizadas pelos movimentos contínuos e diversos e arraigadas no decorrer de suas vidas. Logo, objetiva-se observar e descrever a prática da produção da mandicuera por uma família que habita a Comunidade do Cigano, Município de Tracuateua, Pará. Com isso, pretende-se narrar o fluxo dessa

atividade alimentar, com ênfase no envolvimento familiar e na comercialização do produto no dia de finados.

Este artigo está organizado da seguinte maneira: na segunda seção, descreve-se o procedimento metodológico, com base na pesquisa qualitativa e a caracterização dos colaboradores da pesquisa. Na terceira, situa-se o leitor sobre as características de uma comunidade tradicional e suas relações com a territorialidade. Na quarta, trata-se da relação dos estudos culturais e suas manifestações na produção da mandicuera, uma vez que essa relação ocorre pela tradição oral que é transmitida de geração a geração. Na quinta, define-se o gênero na prática produtiva da mandicuera, destacando o papel da mulher nessa prática produtiva. Na sexta seção, analisam-se os resultados e discussões sobre a prática da mandicuera. E, para finalizar, tecem-se as considerações finais sobre a pesquisa.

### Procedimento metodológico

O presente estudo ocorreu na comunidade do Cigano (Figura 2), localizada à margem esquerda do rio Tracuateua, distante, aproximadamente, 3 km da cidade de Tracuateua Pará, no nordeste paraense.

**Figura 1:** Mapa de localização da Comunidade do Cigano no Município de Tracuateua, Pará, Brasil.



**Fonte:** ArcGis. Eyzaguirre Indira; A. L. 2020.

A base econômica principal é a agricultura familiar, com práticas ainda rudimentares. Para a produção, por exemplo, são realizadas a roçagem, a derrubada e a queimada da mata para o cultivo do milho e, principalmente, da mandioca, da qual deriva a fabricação da farinha, do beiju e da mandicuera. Destaca-se, ainda, o extrativismo do açaí, do buriti e da palha do buritizeiro, utilizada em diversas atividades de artesanatos e armadilhas para a captura de peixes. Adicionalmente, ressalta-se que a base

econômica e alimentar dos municípios ocorrem também com o extrativismo do caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) e de mariscos (mexilhão, siri, turu, etc.), assim como a pesca artesanal de diversos espécimes de peixe e camarão.

A base metodológica do estudo está amparada na abordagem qualitativa de pesquisa, que “[...] trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos [...]” (MINAYO, 2001, p. 22). O que, certamente, facilita, processualmente, a aproximação com o objeto de pesquisa e, por conseguinte, “preocupa-se em conhecer a realidade segundo a perspectiva dos sujeitos participantes da pesquisa” (ZANELLA, 2013, p. 99). O método adotado foi o de caso, que “consiste no estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, de maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento” (GIL, 2002, p. 54).

A realização da pesquisa ocorreu no ano de 2019 (março a dezembro), com maior afincamento no período de 31 de outubro a 03 de novembro, momento em que a mandicuera é a protagonista na economia da família pesquisada. Essas datas são de referência para o dia de finados no Brasil e para a alta produção e consumo da mandicuera no nordeste do Pará. A pesquisa foi realizada junto a uma família da comunidade do Cigano, que desenvolve entre todas as atividades listadas acima, a produção da mandicuera, a qual constitui, em boa medida, a base econômica e cultural daquela comunidade.

As técnicas utilizadas foram a observação participante, na qual “o observador faz parte do grupo observado e confunde-se com ele, vivenciando diretamente a situação observada” (ZANELLA, 2013, p. 99); assim como a entrevista com três colaboradores: Dona Leonor (senhora que produz a mandicuera), Seu Manuel (esposo da Leonor e ajudante) e Vanusa (filha do casal). A entrevista ocorreu por meio de perguntas não estruturadas, pois é “uma técnica em que o(a) entrevistado(a) tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada” (MARCONI; LAKATOS, 2007, p. 82). Essas duas técnicas permitiram “experenciar e compreender a dinâmica dos atos e eventos, e recolher as informações a partir da compreensão e sentido que os atores atribuem aos seus atos” (CHIZZOTTI, 2000, p. 89).

Alguns instrumentos foram necessários, tais como um Mini Gravador de Voz, marca *Sony Stereo IC Recorder* e modelo ICD-PX470, o caderno de campo, a Câmera digital, marca *Sony Lens 16.1 Mega pixels*, modelo *SC Cyber shot* e o *Global Positioning System (GPS)* da marca *Garmim*, modelo *GPSmap 60CSx*.

Análise das entrevistas iniciou com a tabulação e, posteriormente, a transcrição para aferir a similitude de conteúdo, o que permitiu fazer interpretações e reflexões acerca do objeto pesquisado, assim como foi possível demarcar falas

expressivas com a transcrição parcial ou total do conteúdo. As observações serviram para descrever as sensações e as impressões captadas na interação direta com as pessoas.

### **Comunidade tradicional e suas territorialidades**

Ao discutirmos acerca de Comunidade Tradicional, é relevante mencionar a relação entre sociedade e natureza, haja vista existirem formas diferenciadas de sociedades, tais como: urbano, rural, indígena e não indígena e outras, as quais possuem culturas e identidades distintas e singulares. Logo, a forma que as comunidades tradicionais têm relaciona-se com a natureza de suas características próprias, sua organização socioambiental e sua prática produtiva evidenciam a sua forma de manejar a natureza, em especial quando fazem apropriação e uso dos recursos naturais, pois sua relação social, cultural, religiosa e econômica é imbricada pelo sentimento de pertencimento.

Diante disso, as Comunidades Tradicionais são caracterizadas pelo seu estilo de vida, manutenção e/ou conservação da natureza, nas quais possuem marcas peculiares do seu sistema de organização, como definido abaixo:

As comunidades chamadas tradicionais (indígenas, extrativistas, camponesas, de pescadores artesanais) também se transformam, sob o efeito de dinâmicas tanto internas quanto externas (transformações na estrutura fundiária, consumo de produtos industrializados, etc.), mas o ritmo é mais lento que nas primeiras. Além disso, sua forte dependência dos recursos naturais, sua estrutura simbólica, os sistemas de manejo desenvolvidos ao longo do tempo e, muitas vezes, seu isolamento, fazem que elas possam ser parceiras necessárias aos esforços de conservação (DIEGUES *et al.*, 2000, p. 8).

Em caráter similar às características acima, narra-se que, quanto à dinamicidade da comunidade tradicional do Cigano, Tracuateua – PA, no quesito organização social, é possível estabelecer que o manejo e a gestão das áreas naturais podem estar relacionados “à visão de mundo, às práticas culturais e simbólicas das comunidades tradicionais e não apenas a conceitos e práticas científicas em sua acepção moderna” (DIEGUES *et al.*, 2000, p. 7).

Outra vertente são as relações que o sujeito mantém com o lugar, isto é, o sentimento de pertença modela o comportamento das pessoas à medida que precisa se apropriar e usar seus recursos, de forma equilibrada e sadia. Nessa relação de simbiose, os territórios sociais descritos por Little (2002, p. 10) são “encontrados nos vínculos sociais, simbólicos e rituais que os diversos grupos sociais mantêm com seus respectivos ambientes biofísicos.” Nesse sentido, a noção de lugar também se expressa nos valores diferenciados que um grupo social manifesta aos distintos aspectos de seu ambiente.

Dessa maneira, os territórios das comunidades tradicionais se constroem por sua força histórica e resistência cultural, que representam sua identidade social e reafirmam a defesa do lugar como ocupação e também de suas práticas produtivas do uso da natureza por pessoas que compõem e fazem a territorialidade. Na mesma linha de pensamento, a constituição do território compreende:

A complexidade da constituição do território, sobretudo quando se trata de populações tradicionais e de suas práticas de produção/reprodução da existência a partir do uso de elementos da natureza. Territórios também podem ser definidos como espaços apropriados – materialmente, simbolicamente e afetivamente. [...] acrescenta, ainda, que a apropriação dos territórios tem relação com o “tempo de ocupação efetiva” pelos grupos, o que confere um “peso histórico às suas reivindicações territoriais” (LITTLE, 2002, p. 11, grifos do autor).

Adicionalmente, é interessante destacar a acepção de povos tradicionais, pois “contém tanto uma dimensão empírica quanto uma dimensão política, de tal modo que as duas dimensões são quase inseparáveis” (LITTLE, 2002, p. 23), o que também é perceptível na comunidade do Cigano, caracterizada como tradicional, por depender exclusivamente dos recursos naturais do meio ambiente que a envolve, onde suas práticas produtivas são culturalmente exercidas para prover o sustento familiar a partir do modo de subsistência e, esporadicamente, a comercialização de alguns recursos manufaturados para suprir e complementar a base nutricional.

Corroborando a ideia de que a comunidade tradicional do Cigano-Tracuateua-PA depende da natureza para sua (sobre)vivência, suas manifestações socioculturais também estão embasadas nas ações ambientais. Percebe-se, portanto, a necessidade de teorizar e refletir sobre a importância dos estudos socioambientais e culturais para o entendimento dessas manifestações, correlacionadas à produção da mandicuera, como veremos a seguir.

### **Os estudos culturais e suas manifestações na produção da mandicuera em Tracuateua – PA**

As manifestações culturais nas comunidades tradicionais são percebidas de diversas formas, seja na realização de festas religiosas e nas práticas produtivas, seja nos hábitos alimentares e nas práticas culinárias, dentre outras, uma vez que, para Hall (2003), toda cultura tem sua representação e também é envolvida por um ato político. E ainda discorre que:

Os estudos culturais são uma formação discursiva no sentido foucaultiano do termo [...] abarcaram discursos múltiplos, bem como numerosas histórias distintas. Compreendem um conjunto de formações,

Esses estudos tratam a cultura como algo que está em constante transformação, uma vez que as pessoas já possuem suas próprias agências, ou seja, têm suas tradições, pensamentos, linguagens, crenças entre outros, o que torna a cultura um processo dialético, em que a mudança espaço-temporal se torna um fator condicionante para “ajustamento” de práticas e manifestações, sem perder, é claro, a essência do ser cultura.

Canclini(1997)ressaltaqueaculturaéalgovivoehíbrido, pois se transforma com a modernidade, o que, certamente, também é observado na comunidade do Cigano, onde o hibridismo nos dias atuais é revelado nas práticas produtivas tradicionais, que sofreram com a chegada e introdução das tecnologias no cotidiano daquela comunidade, ou seja, os saberes tradicionais se correlacionam com as novas tecnologias e geram novos saberes. Por exemplo, a utilização da panela de alumínio juntamente com a panela de barro na produção da mandicuera. Vale ressaltar o depoimento da família que produz a mandicuera, que, apesar da inserção da panela de alumínio, a mandicuera produzida na panela de barro fica mais saborosa.

Corroborando a ideia de que a cultura muda de acordo com as transformações sociais, Bourdieu (2008) enfatiza que o alicerce cultural está baseado nas características sociais a que o sujeito pertence, o que faz compreender e refletir sobre as diferentes sociedades e culturas sem igualdade em suas formatações. Logo, a prática produtiva da “mandicuera” na comunidade do Cigano, Tracuateua – PA, é uma das formas culturais que define o seu povo. E a geracionalidade dessa cultura se deve à transmissão do conhecimento a partir do saber-fazer, com instruções por meio da oralidade e do ato do fazer, do exercitar no dia a dia da comunidade.

Pontualmente, Canclini (1997) ressalta que o tempo é capaz de promover mudanças na cultura, mudanças que são acompanhadas e permeadas pelas tradições durante o tempo, porém não significa que a cultura cairá no esquecimento em decorrência de algumas mudanças forçadas pela modernidade. É o caso da utilização da panela de alumínio sem abandonar o uso da panela de barro na produção da mandicuera, como visto acima.

Diante disso, é importante compreender as mudanças que ocorrem nas dinâmicas culturais, pois passam por constantes modificações, logo é fundamental que as comunidades tradicionais adaptem-se às modernidades tecnológicas para melhorar o fluxo de desenvolvimento das suas práticas cotidianas, como foi observado no presente estudo, mas sem perder as suas características sociais e a identidade do saber-fazer da população.

Uma dessas modificações na dinâmica cultural tem a ver com a relação de gênero nas práticas produtivas de comunidades tradicionais, relação sobre a qual abordaremos a seguir.

### **Definindo o gênero na prática produtiva da mandicuera**

Nas comunidades tradicionais, a mulher tem um papel bem acentuado na dimensão familiar, pois as comunidades são estruturadas e dimensionadas no sentido em que a mulher possui algumas funções bem definidas, por exemplo, fica sob sua responsabilidade educar seus filhos, cuidados e afazeres domésticos, preparo diário da alimentação, dentre outros, ou seja, são decisivas em certas práticas diárias e familiares. Para Vieira e Costa (2018, p. 110), “[...] as mulheres estão inseridas, sobretudo no campo do cuidado, da casa, da família, ou seja, o lugar da produção [...] são representadas e classificadas, hierarquizadas em consonância com essas atribuições [...]”.

Por outro lado, no contexto familiar em comunidades tradicionais, em boa medida, o homem exerce o papel de provedor do sustento à família, além de ditar regras à mulher e aos filhos em sua obediência, muitas vezes sem estes questionarem, o que estabelece uma relação de domínio e reafirmação da ideologia masculina de comando na estrutura familiar.

Complementarmente, ressalta-se que há práticas produtivas em que a figura masculina é tida como a principal, pois é posta como aquela que necessita de força física etc. Diferentemente, o papel feminino ocorre como coadjuvante, ou seja, aquela pessoa que serve apenas para colaborar na garantia de melhores rendas para o sustento familiar. Vieira e Costa (2018, p. 109) ressaltam ainda que “[...] a mulher assume, na maioria das vezes, uma sobrecarga de funções, sem a correspondente visibilidade ou reconhecimento social de sua importância lógica da produção e distribuição dos recursos”.

Logo, percebe-se, de forma pontual, que a diferença de gênero nas práticas produtivas é visível, pois os homens desenvolvem o trabalho pesado, enquanto as mulheres desenvolvem o trabalho leve, mostrando que a ideia de força está relacionada somente aos homens, enquanto as mulheres são tidas como frágeis, e servem apenas para cuidar da casa, dos filhos e da alimentação, são tidas como incapazes de exercer o mesmo trabalho do homem com o mesmo reconhecimento (VIEIRA; COSTA, 2018). Essa ideologização machista, certamente, ocorre “[...] reforçando e reproduzindo a desigualdade de gênero” (VIEIRA; COSTA, 2018, p. 122).

Contudo, existem práticas produtivas em algumas comunidades tradicionais que essa ideologia é redefinida, como por exemplo, no saber-fazer da mandicuera, em que a figura masculina é vista como apoio, enquanto a mulher

é que detêm os saberes, dá as ordens e os comandos para o marido e filhos, ou seja, é a mulher a protagonista nessa prática produtiva. Importante ressaltar que o presente estudo não pretende elevar um gênero em detrimento do outro, pretende demonstrar que as comunidades tradicionais têm demonstrado que a questão de gênero equânime é salutar para a organização social nas práticas de produção nos dias atuais, como se observa no organograma (Figura 2) abaixo:

**Figura 2:** Organograma com a definição das atividades na produção da mandicuera, a mulher é a figura central (A e B), o homem exerce o papel coadjuvante (C, D, E), Comunidade do Cigano no Município de Tracuateua, Pará, Brasil.



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

A Figura acima demonstra o ritual da fabricação da mandicuera, em que a mulher dita as “regras”, sem necessitar de protagonismo de quem “manda” e de quem “obedece”, mas com muita leveza e sutileza. O interessante na observação de campo foi a forma de comando dada pela mulher: “fulano, pega aquela cuia, enche de água e traz aqui para mim”; “beltrano, você acha que tá bom essa quantidade?”; “ciclano, a lenha já está rachada para colocar fogo debaixo da panela?”. Essas falas foram captadas e ficaram registradas de forma harmônica na execução das tarefas, ou seja, uma prática produtiva dominada e coordenada por uma mulher. Deve-se acentuar que essa descrição não é um espanto ou uma supervalorização, mas é o reconhecimento de que a igualdade de gênero não pode e não deve ser tida como imposição de ordens severas, mas com atos e falas cheios de harmonia, sensatez e leveza no fazer diário.

## Resultados e discussão

### A prática da mandicuera

Para a construção da narrativa foi importante os pesquisadores acompanharem os principais momentos da

produção da mandicuera, que envolve três fases: a coleta da mandiocaba, a produção da mandicuera e a comercialização do produto.

A mandiocaba é um tipo de mandioca da ordem *Malpighiales*, da família *Euphorbiaceae* e do gênero *Manihot*, que produz raízes de coloração marrom escuro na parte externa (casca) e branca na parte interna (massa) (Figura 3). Encontra-se em sua composição química baixo teor de ácido cianídrico (HCN), que a classifica popularmente como mandioca mansa ou doce (SOUZA, 2010), ratificado por Ribeiro (2016, p. 83), quando ressalta que “essa raiz possui alto teor de açúcar [e] é o principal ingrediente para o preparo da mandicuera, alimento que possui textura e sabor peculiar”.

**Figura 3:** A produção da Mandiocaba, com destaque para a árvore da Mandiocaba com a raiz aparecendo no solo (A), o plantio da Mandiocaba na área da roça (B), raízes grandes coletadas por Dona Leonor (C) e mandiocaba coletada na roça para a fabricação da mandicuera (D).



Fonte: Arquivo pessoal dos autores.

O cultivo da mandiocaba na região ocorre com maior frequência nas comunidades que trabalham no sistema de roçado, com o preparo: a roçagem, a derrubada e a queimada, uma demonstração de que a prática ainda é rudimentar, e nessas áreas o solo possui característica arenosa. O plantio é realizado nos meses de setembro ou janeiro depois que as roças são queimadas. Assim, os produtores fazem a seleção das manivas, que é uma pequena parte da estrutura do caule da árvore da mandiocaba, em seguida plantam-nas em “covas<sup>6</sup>” na área manuseada. Posteriormente ocorre a germinação, o que requer cuidados de limpeza como capina, entre outros, e culmina com a colheita após um ano de espera e trato.

Na Figura 3C está em destaque a Dona Leonor, responsável da família pesquisada, que desempenha a prática do plantio da mandiocaba e a produção da mandicuera há mais de 38 anos, e, segundo ela, é uma atividade tradicional que aprendeu com seus familiares, como descreve abaixo:

6. São escavações pequenas feitas na roça por meio de enxada, da qual os produtores colocam as sementes das manivas para que posteriormente germinarem.

*Aí a mamãe fazia, todo ano a mamãe fazia, a mamãe e o pessoal da mamãe [...] E teve um dia que a gente inventou de fazer e agora a gente faz sempre* (LEONOR GOMES, ENTREVISTA, 01/11/2019).

Quando a entrevistada relata que aprendeu a fazer a mandicuera com sua mãe desde criança, corrobora os estudos de Albuquerque e Malár (2019), ao mencionarem essa mesma prática na cidade de Salinópolis – PA, na qual as mulheres e homens, quando são crianças ou jovens, observam nas suas comunidades as atividades cotidianas aplicadas pelos seus familiares como pais, mães e avós, aperfeiçoando-a quando adultos, o que proporciona a perpetuação na transmissão dessa cultura.

Para que continue existindo essa prática, outros membros do núcleo familiar, no caso específico do cônjuge, o senhor Manuel desenvolve papel importante, que é manter ativo o “banco” de sementes da mandiocaba para cultivo nos anos seguintes.

Observando o processo da produção da mandicuera, é importantíssimo o uso de utensílios e equipamentos que direcionam a produção. No dia trinta e um de outubro, a mandiocaba é coletada na roça e transportada para a propriedade, com auxílio dos membros da família; neste ambiente, a matéria-prima fica organizada no recipiente com água para que seja realizada a limpeza, extraindo a terra e, por ventura, impurezas. No dia primeiro de novembro, a atividade continua com a trituração da mandiocaba pelo moedor (caititu<sup>7</sup>), momento em que ocorre a extração do caldo (tucupi), que é depositado em panelões e levado ao fogo, cujo combustível é a madeira feita em lenha (pedaços de pau rachados por um machado). O tucupi passa por um cozimento que dura aproximadamente 24 (vinte e quatro) horas (Figura 4). Esse tempo difere dos estudos encontrados na pesquisa realizada por Albuquerque e Malár (2019), em que o tempo de cozimento do tucupi dura em torno de seis horas e mais uma hora e meia, cozinhando com o arroz.

**Figura 4:** O processo de produção da mandicuera: a mandioca Mandiocaba limpa (A), moedor (B), massa da mandiocaba pronta para extração do tucupi com o uso do tipiti (C), tucupi extraído (D), peneira coberta por um tecido-coador para a separação de pequenos fragmentos de massa do tucupi (E) e fogo a lenha com os panelões em aquecimento (F).



Fonte: Arquivo pessoal dos autores

7. Equipamento muito conhecido na região que faz a trituração da mandioca in natura transformando-a em massa.

No desenvolvimento do processo, o tucupi passa por modificações em sua coloração, assim como passa do estado puramente líquido para o estado mais pastoso (engrossamento), o que, por conseguinte, exige adicionamento de tucupi *in natura* ao que está em cozimento, o qual ocorre no recipiente conhecido como panelão de barro.

No dia seguinte, pela manhã, o tucupi fica no ponto ideal e passa a ser chamado de calda, quando é retirada da fogueira. Então é colocada em outro recipiente em que é adicionado o arroz cozido e a goma de tapioca extraída da mandioca comum para a fabricação da farinha d'água, assim é originada a mandicuera. O resíduo (a massa) gerado pela trituração da mandiocaba é descartado para alimentação dos animais da propriedade, por exemplo, suínos, bovinos, aves, equinos etc.

No processo de engrossar a mandicuera, segundo a Dona Leonor, há uma diferença do panelão de barro para o panelão de alumínio ou outro, conforme a narrativa abaixo:

*[...] engrossando no panelão de barro tem muita diferença do que quando engrossa nesse aí [referindo-se ao panelão de alumínio]. Porque assim, a gente senti o gosto melhor que nesse daí.*

Nesse relato, Dona Leonor traz a sensibilidade do paladar, pois considera que fica mais saborosa quando fabricada no panelão de barro, o que, certamente, revela a cultura tradicional no uso e manuseio de instrumentos e insumos na produção da mandicuera, interferindo até mesmo no paladar das pessoas.

Ainda faz uma observação sobre uma família que também produz a mandicuera, a fim de reforçar seu relato anterior:

*[...] Quando o Manuel grande e a comadre que mora aí que ele faz, ele engrossa nesses daí [apontou para o panelão de alumínio], e ele volta com a mandicuera dele e a gente não volta.*

Percebe-se, então, que a qualidade do produto perpassa pelo conjunto de saberes adquiridos com o tempo. Segundo a fala acima, quem não conhece o processo tradicional, certamente sofre as consequências, por exemplo, na hora de comercializar o produto não há boa aceitabilidade por parte do consumidor.

Após a Mandicuera pronta, alguns clientes que tradicionalmente compram todos os anos na propriedade da família começam a aparecer para a aquisição. Ou seja, uma parte da produção é comercializada no local e a outra segue para o ponto de venda na área ao lado do cemitério na Cidade de Tracuateua, no período vespertino do dia dois de novembro (Figura 5). Essa comercialização é tida como

produção familiar, pois na venda estão envolvidos o senhor Manuel (marido) e a sua filha Vanusa, que relata:

*Eu acho que quando eles me verem até, eu acho que eles até ficam meio assim, e égua a Vanusa vendendo Mandicuera, mas eu comigo não tem nada vê não, eu vendo tranquilo (VANUSA, ENTREVISTA, 02/11/2019).*

**Figura 5:** Comercialização da Mandicuera, consumidores no ponto venda (A), filas para a compra da Mandicuera (B) e a Mandicuera no estégio que é comercializada (C).



**Fonte:** Arquivo pessoal dos autores

A forma de comercialização da mandicuera que a família utiliza é o litro, a cuia e o copo, variando o preço de acordo com o recipiente (Tabela 1).

**Tabela 1:** Comercialização da Mandicuera com o preço a partir do recipiente, comunidade do Cigano, município de Tracuateua – PA, 2019.

Unidade	Massa (Kg)	Valor Unitário(R\$)
Litro	1.000g	R\$: 10,00
Cuia	500g	R\$: 5,00
Copo	250g	R\$: 3,00

**Fonte:** elaborada pelos autores.

As formas de comercialização dependem da preferência do consumidor, pois uns preferem comprar em litro para levarem e consumirem com seus familiares em casa, outros preferem consumir no próprio ambiente de comercialização, e compram ou em copo ou na cuia.

Segundo Vanusa, filha do casal, a produção comercializada no ano de 2019 foi de aproximadamente 200 (duzentos) litros, o que representa um quantitativo expressivo para uma tarde de um dia. Numa análise, estima-se que essas quantidades comercializadas tenham gerado uma renda de pelo menos R\$ 2.000,00 (dois) reais, o que, certamente, não representa muito do ponto de vista da mão de obra empregada desde o cultivo até o produto final, mas para alguém de uma comunidade tradicional é significativamente importante.

O processo reflexivo permite ressaltar que a produção da mandicuera é tida como uma cultura de uma comunidade que possui os traços tradicionais e, por certo,

demonstra o quanto a produtividade nessas comunidades amazônidas, em especial, no nordeste do Pará, é altamente de subsistência, mas que agrega valores culturais, familiares, ambientais, de gênero e econômicos.

## Conclusões

Os elementos analítico-reflexivos destacados no presente estudo serviram para ressaltar o quanto a comunidade tradicional valoriza as práticas da cultura, por meio da alimentação específica, das crenças reveladas nas festas religiosas, dos afazeres cotidianos, dos rituais dos mais diversos segmentos, logo devem ser respeitados e visibilizados como elementos que possibilita uma relação simbiótica do ser humano com a natureza.

Os afazeres da mandicuera evidenciam traços fortes de uma cultura que tem como base, por exemplo, uma iguaria, com destaque para o seu auge no dia de finados, em que é expresso com maior afinco o saber-fazer de uma mulher que comanda todo o processo de produção da mandicuera.

Durante essa prática produtiva, foi perceptível o envolvimento de todos os membros da família, tanto o homem quanto a mulher, os quais exerciam funções diversas, como: no corte da madeira (lenha), na lavagem da mandiocaba, no transporte da roça até o local de produção, na construção da fogueira, no prolongamento e permanência do fogo ao longo do processo de fabricação da mandicuera, na responsabilidade da alimentação dos envolvidos nas atividades, no comprometimento com a qualidade do produto oferecido aos clientes e no ato de comercialização.

Observou-se, no entanto, que a Dona Leonor é a pessoa principal detentora das ações desenvolvidas ao longo o processo, demonstrando conhecimento extraordinário dessa prática adquirido de seus antepassados, que praticavam em outras localidades, o que a possibilitou trazer e transmitir esses conhecimentos para gerações futuras, quando construiu seus laços familiares fixando residência na comunidade. Além disso, esta senhora realiza de maneira assídua todos os procedimentos dessa atividade, desde a extração da mandiocaba até a produção da mandicuera, porém não participa do ato da venda deixando a responsabilidade para o seu esposo e sua filha.

Diante disso, é fundamental que as práticas executadas para a produção da mandicuera na comunidade do Cigano sejam preservadas mantendo-se por longo tempo, pois é importante que esses costumes e saberes permaneçam ativos e permitam ser alimentos vivos do conhecimento tradicional, a fim de que as pessoas visitem seus entes mortos e consumam a iguaria mais tradicional do dia de finados, encontrada nas ruas situadas no entorno dos cemitérios da região do nordeste paraense.

## Referências

ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Festa dos mortos, relações de sociabilidades e o consumo de manicuera. **Muiraquitã**, UFAC, v. 6, n. 1, 2018.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Morrer e beber manicuera: relações de sociabilidade no dia de finados. **Revista Ingesta**. São Paulo, v. 1, n. 1. 2019.

BOURDIEU, Pierre. et. al. **A miséria do mundo**. 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

CANCLINI, Néstor García. A Encenação do popular. In: **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 1997.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

**DICIONÁRIO ONLINE DA LÍNGUA PORTUGUESA**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/maniuera/>. Acesso em: 11 jan. 2020.

DIEGUES, A. C; ARUDA, R. S. V; SILVA, V. C. F; FIGOLS, F. A. B; ANDRADE, D. **Saberes Tradicionais e Biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do meio ambiente; São Paulo: USP, 2000.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo, 4. ed: Atlas, 2002.

HALL, Stuart. Estudos culturais e seu legado teórico. In: **Da Diáspora. Identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte/Brasília: Editora da UFMG/UNESCO, 2003.

LITTLE, Paul. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. In: **Anuário Antropológico/2002-2003**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004. p. 251-290.

MARCONI, M. de A; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

RIBEIRO, Andréia da Silva. **A terminologia da culinária nos rituais em Bragança-PA: a alimentação como representação simbólica e identitária de uma sociedade**.

Dissertação (Mestrado em Linguagem e Saberes na Amazônia). Universidade Federal do Pará. Bragança, 2016.

SANTOS, Valdirene F. Neves dos; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**. São Paulo, SP, Ano 5, n, 1, p.73-80, Jan-Jun, 2013.

SOUZA, Hugo Antonio Lima. **Caracterização e estudo da viabilidade tecnológica do aproveitamento da mandioca**. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal do Pará. Belém, 2010.

VIEIRA, N. C.; COSTA, N. V. Mulheres que pescam: marisqueiras ou pescadoras? In: **Desmantelando as fronteiras dos saberes na Amazônia**. LEITÃO BARBOZA, R.S.; SIQUEIRA, D.E.; VIEIRA, N.C. (orgs.). Curitiba: Appris, 2018. p. 109-122.

ZANELLA, Liane Carly Hermes. **Metodologia de pesquisa**. 2. ed. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC, 2013.