

As roças e o extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense

Ellem Suane Ferreira-Alves 

Universidade Federal do Pará (UFPA) – Belém, Pará, Brasil.

e-mail: suaneellen@gmail.com

Dídac Santos-Fita 

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) – Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), Barcelona, Espanha.

e-mail: dsantofi@gmail.com

Resumo

Práticas como o manejo da roça e extrativismo são atividades que caracterizam o autoconsumo, como também são uma possibilidade de comercialização do excedente para comunidades tradicionais e por isso se faz importante que sejam valorizados. Assim, o estudo objetivou compreender como os espaços de cultivos de plantas alimentícias e os saberes e práticas tradicionais podem ter relação com a manutenção de vida dos quilombolas. A abordagem metodológica quali-quantitativa contemplou a observação participante, entrevistas, questionários, turnê-guiada e lista livre. Os dados obtidos foram tabulados e sistematizados, além de ser calculada a frequência de citação das espécies e o Índice de Saliência Cognitiva (ISC). Os resultados demonstraram que práticas produtivas são a base alimentar e um meio de geração de renda. Foram catalogadas 27 etnovarietades de mandioca demonstrando sua importância para a alimentação dos quilombolas. Entretanto, o avanço das áreas de pastagens das fazendas e a adesão por hábitos alimentares externos reflete mudanças e riscos. Esses fatores direcionam a uma nova realidade alimentar, podendo interferir em sua permanência no quilombo, na geração de renda, no respeito ao modo de vida quilombola e a valorização dos seus saberes e práticas tradicionais.

Palavras-chave: Agricultura familiar; autonomia; Amazônia; comunidades tradicionais; quilombos.

Manioc fields and extractivism in the quilombola community of Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Northeast Pará

Abstract

Practices such as swidden management and extractivism are activities that characterize self-consumption, as well as a possibility of marketing the surplus to traditional communities and therefore it is important that they are valued. Thus, the study aimed to understand how the spaces of food plants cultivation and traditional knowledge and practices can be related to the maintenance of life of the quilombolas. The qualitative-quantitative methodological approach included participant observation, interviews, questionnaires, guided tour and free list. The data obtained were tabulated and systematized, in addition to calculating the frequency of species citation and the Cognitive Saliency Index. The results showed that productive practices are the food base and a means of income generation. 27 ethnovarieties of cassava were cataloged, demonstrating their importance for the diet of the quilombolas.



Este trabalho está licenciado com uma Licença [Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

However, the advance of pasture areas on farms and adherence to external eating habits reflects changes and risks. These factors lead to a new food reality, which may interfere with their permanence in the quilombo, income generation, respect for the quilombola way of life and the appreciation of their traditional knowledge and practices.

Keywords: Family farming; autonomy; Amazon; traditional communities; quilombos.

Las roças y el extractivismo en la comunidad quilombola de Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste de Pará

Resumen

Prácticas como el cultivo itinerante y el extractivismo son actividades que caracterizan el autoconsumo, así como la posibilidad de comercializar los excedentes a las comunidades tradicionales y por ello es importante que sean valoradas. Por lo tanto, el estudio tuvo como objetivo comprender cómo los espacios de cultivo de plantas alimenticias y los conocimientos y prácticas tradicionales pueden estar relacionados con el mantenimiento de la vida de los quilombolas. El enfoque metodológico cualitativo-cuantitativo incluyó observación participante, entrevistas, cuestionarios, visita guiada y lista libre. Los datos obtenidos fueron tabulados y sistematizados, además de calcularse la frecuencia de citación de especies y el Índice de Prominencia Cognitiva. Los resultados mostraron que las prácticas productivas son la base alimentaria y un medio de generación de ingresos. Se catalogaron 27 etnoviedades de yuca, demostrando su importancia para la dieta de los quilombolas. Sin embargo, el avance de las áreas de pastoreo en las fincas y la adherencia a los hábitos alimentarios externos refleja cambios y riesgos. Estos factores conducen a una nueva realidad alimentaria, que puede interferir en su permanencia en el quilombo, la generación de ingresos, el respeto por la forma de vida quilombola y la valorización de sus saberes y prácticas tradicionales.

Palabras clave: Agricultura familiar; autonomía; Amazonía; comunidades tradicionales; quilombos.

Introdução

O Brasil se destaca como o país que apresenta maior biodiversidade do mundo (DIAS, 2001), onde se encontra aproximadamente entre 15 e 20% do número total de espécies do planeta (POLESI et al., 2016), sendo encontradas principalmente na região amazônica. Em se tratando das espécies vegetais, já foram catalogados quase 50 mil exemplares de espécies que são nativas, perto de 20% do total mundial, tida como a flora mais diversa do mundo (DIAS, 2001). Esses dados fazem do Brasil o país continental que possui maior diversidade de plantas do mundo, sendo que 43% são endêmicas (FIORAVANTI, 2016).

A maior parte dessa agrobiodiversidade desenvolve-se e progride em agroecossistemas complexos que, em sua maioria, são chefiados por agricultores familiares, cenário esse observado pelo mundo (GALLUZZI; EYZAGUIRRE; NEGRI, 2010). Esses agricultores, geralmente localizados na zona tropical, têm manejado seus campos e

contribuído para a conservação da diversidade vegetal, onde garantem sua subsistência alimentar, por milhares de anos (AMOROZO, 2013).

Com a domesticação e semidomesticação das espécies, que antes eram obtidas pelas práticas tradicionais da caça, da pesca e da coleta, as comunidades tradicionais passaram a ter acesso, criar e cultivar uma diversidade de animais e plantas tornando-se fonte de alimento e artefato (PRADO; MURRIETA, 2015), além de ser utilizado para trocas e comercialização. Observando que essas mudanças realizadas pelo ser humano se relacionam com a busca pela permanência no território, pela aquisição de alimento e para a sobrevivência, percebe-se que as comunidades tradicionais e os conhecimentos que carregam consigo apresentam grande importância para o manejo e contribuem para a evolução constante de inúmeras espécies que constituem a agrobiodiversidade. Outra questão que deve ser considerada é a realidade brasileira em tempos atuais, onde o crescimento desenfreado do desmatamento ilegal de grandes áreas, em especial na Amazônia e Cerrado, para a produção de *commodities*, estabelecimento de garimpo ilegal e a exploração madeireira desenfreada, têm ameaçado a agrobiodiversidade e a sociobiodiversidade local (MARCHETTI, 2020).

Diante desses fatos, a diversidade e a sustentabilidade dos sistemas agrícolas tradicionais, somada aos métodos agroecológicos que podem fundamentar a soberania alimentar, são direitos para desenvolver e manter a produção de alimentos nas determinadas regiões de acordo com sua capacidade (ALTIERI, 2012). E isto considerando a ampla diversidade de plantas silvestres e cultivadas que o Brasil possui onde são a base para a alimentação e matéria-prima para as comunidades tradicionais, além de influenciar em sua cultura (BRASIL, 2006).

Dentre os diversos povos tradicionais amazônicos, os estudos dedicados às comunidades quilombolas se mostram necessários, visto que o papel da população de origem africana foi e ainda é fundamental nos processos de transformação das paisagens e na contribuição em geral para a construção das Américas (CARNEY; VOEKS, 2003). Para os autores, essa população faz parte da construção histórica por meio de sistemas de conhecimento, neste caso com foco nas plantas comestíveis, desse modo marcando a cultura brasileira de forma duradoura e firmando sua resistência e identidade cultural negra.

Espaços de cultivos como quintais e as roças são dedicados à produção para o autoconsumo, como também uma possibilidade de comercialização do excedente para as populações rurais do nordeste do estado do Pará, e por isso se faz importante que sejam valorizados como tal. Ao considerar esse cenário, este estudo objetiva compreender como os espaços de cultivos de plantas alimentícias e os saberes e práticas tradicionais associadas podem ter relação com a manutenção de vida dos quilombolas da comunidade do Jacarequara, localizada no município de Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense.

Ademais, este estudo também buscou identificar possíveis mudanças e/ou ameaças aos sistemas produtivos tradicionais e às estratégias de luta da comunidade delineadas pelos moradores.

A seguir serão descritos os procedimentos metodológicos que nos auxiliaram a atingir os resultados deste estudo. A partir disso, os resultados foram sistematizados em três tópicos. Assim, no primeiro tópico é possível conhecer acerca da agrobiodiversidade que pulsa e é a base do quilombo do Jacarequara, bem como os respectivos sistemas produtivos da comunidade. Em seguida, no tópico dois, foi realizado uma análise em relação ao panorama das roças, fazendo uma reflexão sobre o passado e relacionando com a atualidade. Por fim, no terceiro tópico, a pesquisa nos leva a conhecer e entender como se dá a prática do extrativismo na comunidade do Jacarequara evidenciando as duas culturas mais importantes localmente: o Açaí e o Murumuru.

Procedimentos metodológicos

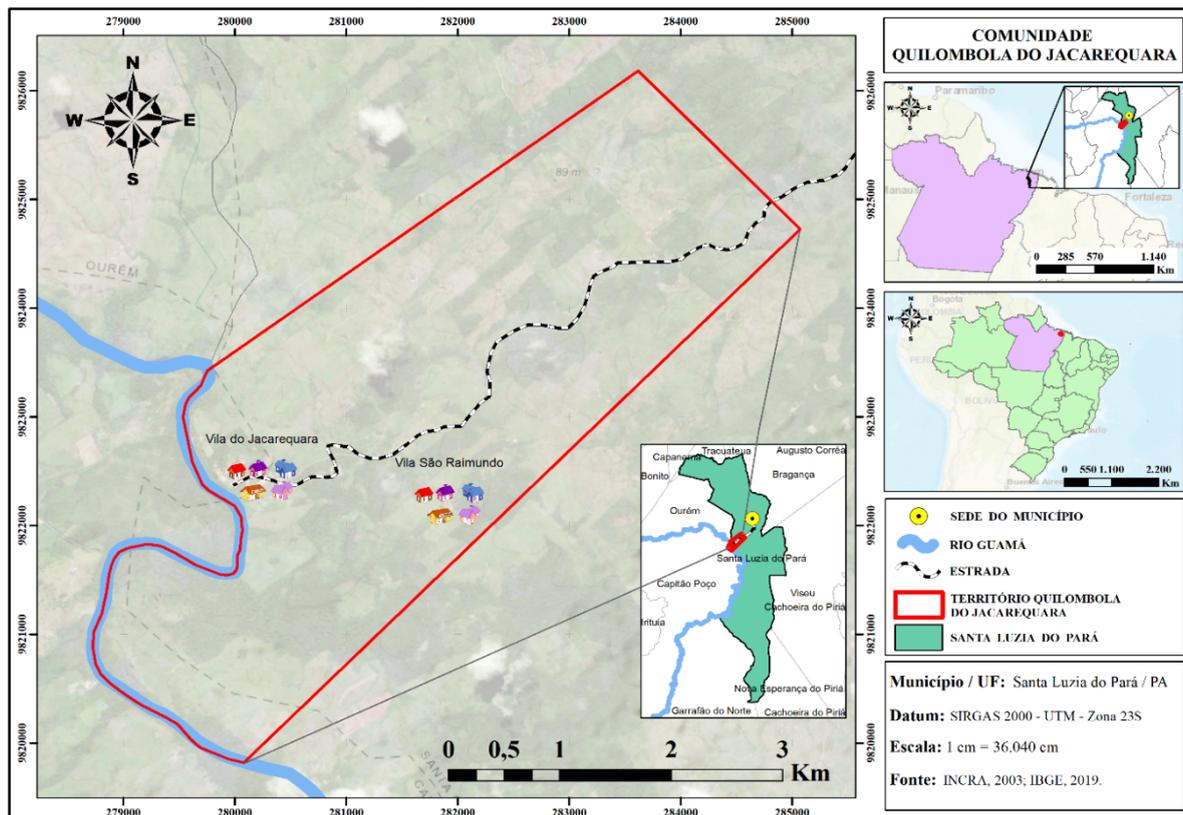
A comunidade quilombola do Jacarequara (Figura 1) fica localizada a 45 minutos do núcleo urbano do município de Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense, às margens do rio Guamá, sob as coordenadas geográficas 01°34'32,08"S de latitude e 52°57'12,90"O de longitude (FARIAS, 2018), sendo o acesso por ramais de piçarra ou pelo rio. De acordo com relatos de moradores, a comunidade possui mais de 400 anos, sendo formada por aqueles que fugiram do trabalho escravo, dos conflitos locais e procuravam saída pelo rio Guamá (FIGUEIRA, 2009). O processo de reconhecimento territorial iniciou no ano de 2006 e o título de domínio coletivo definitivo foi concedido pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA) em 2008, registrando-se como Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS). Atualmente, seis comunidades quilombolas possuem algum tipo de certificação ou titulação no município de Santa Luzia do Pará, sendo elas: Narcisa, Pimenteiras, Tipitinga, Jacarequara, Três Voltas e Muruteuzinho.

Em levantamento realizado pela AVPS, a comunidade é constituída por 394 pessoas e 95 famílias. A base alimentar e econômica é sustentada pelo extrativismo de açaí e murumuru, agricultura familiar, a pesca, a caça, além da criação de pequenos animais como pato, galinha e peru, e produção de artesanato (FIGUEIRA, 2009; LIMA *et al.*, 2020).

No total foram entrevistadas 42 unidades familiares. Na fase de apresentação oficial da pesquisa com a comunidade, assinou-se um Termo de Anuência Prévia (TAP) junto à AVPS, garantindo assim um compromisso ético dos pesquisadores com seus colaboradores e como uma garantia de participação voluntária, isenção de lucros e patentes. Todos aqueles que aceitaram participar da pesquisa foram informados quanto aos procedimentos e a sua finalidade. Por se tratar de um estudo em uma comunidade quilombola e que depende

da colaboração dos moradores para sua realização, todos aqueles que se fazem presente neste estudo autorizaram o uso de sua imagem, bem como de seus relatos e entrevistas. Estes procedimentos têm por objetivo proteger a integridade, dignidade e conhecimentos dos participantes da pesquisa, selando um compromisso de confidencialidade dos dados e identidades de quem assim solicitar e, finalmente, ressaltando a importância da participação na pesquisa como um aporte ao conhecimento científico (VERDEJO, 2006; BRASIL, 2016).

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



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

A amostragem, para realização das entrevistas semiestruturadas, seguiu o método não probabilístico denominado técnica “bola de neve” (BAILEY, 1994), junto à observação participante e de turnês guiadas. As informações foram registradas em caderno de campo e realizados registros fotográficos. Um questionário e a técnica da lista livre (*free listing*) (BRUMER *et al.*, 2008; SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009) também foi aplicada como uma ferramenta de acesso às informações sobre as espécies vegetais citadas. Nenhum tipo de material biológico foi coletado, por questão de recorte da pesquisa. O nome científico e a origem fitogeográfica foram conferidos junto às bases de dados: Flora do Brasil (FLORA E FUNGA DO BRASIL, 2020), Tropicos (MOBOT, 2019) e The Plant List (2013).

Os dados qualitativos foram transcritos utilizando a técnica de decupagem, que trata as entrevistas por recortes e ordenamentos para posterior análise do conteúdo com mais especificidade e rigor aos detalhes. Além disso, foi realizada a análise das entrevistas de modo vertical (cada entrevista) e horizontal (o conjunto delas, em relação a cada questão), sendo uma técnica proposta por Michelat (1987). Houve triangulação dos dados qualitativos, que consiste no ordenamento das informações e na articulação entre três aspectos: primeiramente os dados empíricos, depois os diálogos com os parceiros e, finalmente, a análise da realidade local. Esse método promove um movimento dialético sem interrupções entre as etapas (MARCONDES; BRISOLA, 2014).

Os dados quantitativos foram tabulados e sistematizados pelo *Microsoft Office Excel*® 2019, sendo aqui também elaboradas as tabelas. Para determinar das plantas inventariadas mais relevantes, foi utilizado o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) (SUTROP, 2001) calculado pelo software Visual Anthropac versão 1.0 freelist. Esse método analisa a relação entre a frequência em que cada espécie foi mencionada, sua ordem na lista livre de cada entrevistado e a quantidade total de entrevistados e de plantas inventariadas. Para cada espécie foi atribuído um valor de saliência que varia entre 0 e 1, sendo os valores próximos de um (1) os mais salientes e os mais próximos a zero (0) menos importantes.

Agrobiodiversidade e os sistemas produtivos na comunidade do Jacarequara

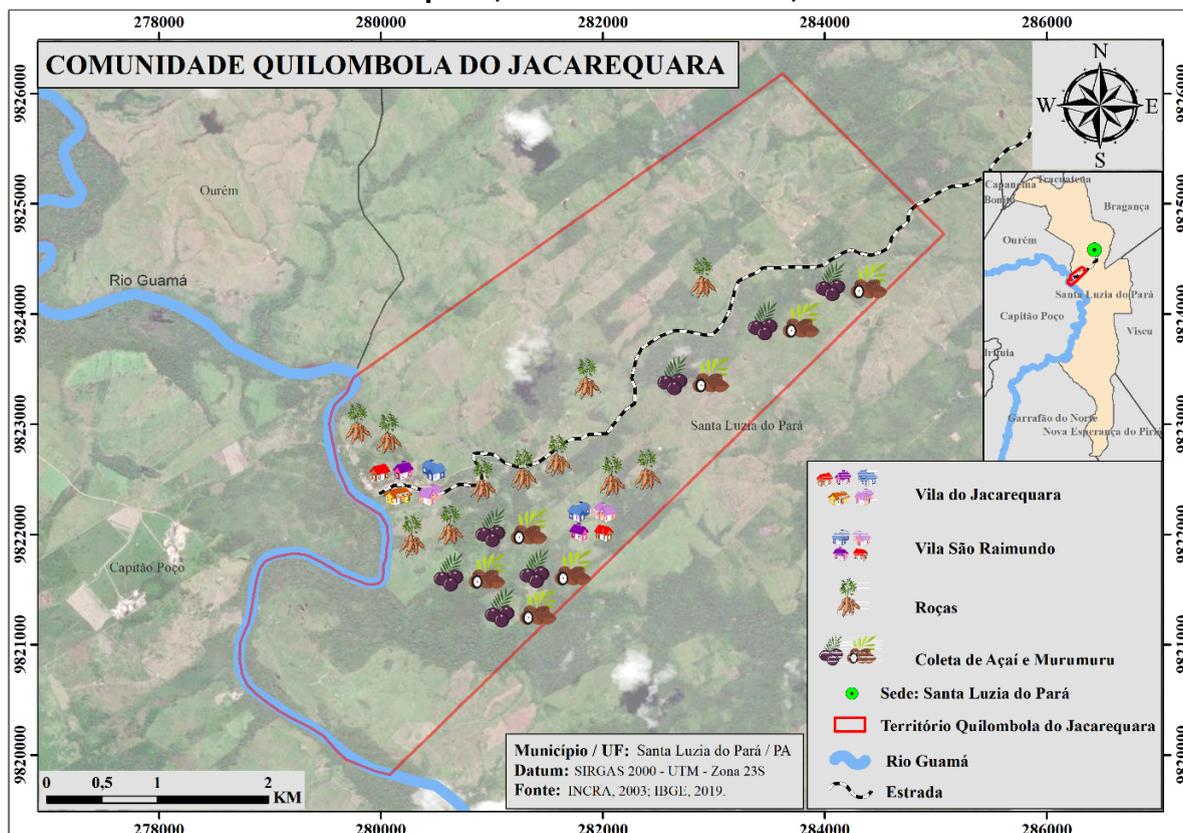
Os sistemas produtivos são planejados de acordo com a sazonalidade da região e os diferentes aspectos que acabam por favorecer ou limitar o desenvolvimento das referidas práticas produtivas que são mantidas na comunidade aqui estudada. Além disso, esses sistemas produtivos são formados pelos saberes, técnicas de manejo, trocas de informações e experiências e fundamentados pelas tradições mantidas pelas famílias que ali residem. Essas práticas são principalmente sustentadas pela relação entre os conhecimentos tradicionais e a natureza que lhe cerca, tendo os fenômenos da natureza como base, com o intuito de cultivar as plantas utilizadas em sua alimentação. A responsabilidade de impulsionar e manter os sistemas produtivos são atribuídos aos conhecimentos e práticas tradicionais como já citados e estes, por sua vez, são formados por vastos saberes que são de riqueza imensurável, transmitidos pelas diferentes gerações de forma oral, pela observação e pela constante prática e por isso sujeitos a transformações.

Desse modo, na comunidade quilombola do Jacarequara existe uma multiplicidade de práticas que compõem o sistema produtivo local e que varia de família para família, levando em consideração as preferências e necessidades de cada uma delas. Diante desse fato, foi observado dez diferentes atividades produtivas que formam o sistema produtivo local, sendo elas: i) a roça da mandioca; ii) a pesca; iii) a caça; iv) o extrativismo de açaí e

de murumuru; v) a produção de farinha branca, de tapioca e o tucupi; vi) a produção de mel; vii) a criação de aves; viii) a produção de carvão; ix); o artesanato de barro; e x) a prestação de serviços esporádicos nas fazendas para a colheita de pimenta-do-reino.

Os sistemas produtivos e suas configurações dependem diretamente de diversos fatores como a força de trabalho disponível localmente, poder de investimento a ser empregado, objetivo da produção, entre outros fatores. Considerando o seu destaque, a seguir será analisado aquelas atividades mais praticadas em relação à frequência de citação e relatadas pelas famílias entrevistadas, sendo elas: o manejo das roças e o extrativismo do açaí e murumuru (Figura 2), o que demonstra a sua importância na agrobiodiversidade local.

Figura 2: Áreas de roças e locais de extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo (2021).

Um panorama sobre as roças: entre o passado e presente

No Jacarequara as roças são protagonizadas pela mandioca, mas também existe o consórcio com diversas outras espécies (Figura 3). O manejo desses plantios segue, em sua maioria, o tradicionalmente utilizado na agricultura familiar sendo o corte e queima ou “brocar¹ a roça”. A itinerância das roças visa a rotatividade das áreas, sendo composta por

¹ Broca é denominado pelos locais sendo a retirada do mato mais baixo com o uso do facão ou foice. Após 20 dias há a derrubada, que consiste em retirar o mato mais alto para depois queimar o roçado.

um período maior de pousio em relação à fase de cultivo (PEDROSO JUNIOR; MURRIETA; ADAMS, 2008). Já a prática do corte e queima acontece a milhares de anos em locais de cultivo dos roçados, sendo marcantes nas regiões tropicais. Seu uso objetiva aproveitar o potencial de energia que a própria floresta possui pela recomposição do solo, porém sua execução deve ser realizada com muita precisão e requer experiência e deve ser em época específica (PEDROSO JUNIOR; MURRIETA; ADAMS, 2008; LOTT; SANTANA, 2021).

Ainda sobre a prática do corte e queima, uma fala da moradora dona Maria, considera uma das mais antigas e conhecidas na comunidade e que traz consigo uma ampla bagagem de experiência no plantio e manejo da roça, foi marcante onde:

“(...) o suor do fogo, a terra queima e esse suor do fogo molha a terra e é ótimo pra plantar a maniva que vem com força, grande e forte. Se esperar mais de uma semana para plantar a terra seca e a mandioca não vem com força, vem fraca e fina e não presta, morre” (Dona Maria, 57 anos).

Figura 3: Roça de mandioca em consórcio com milho e melancia na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo (2021).

A área em torno das roças é caracterizada pelas matas que se intercalam com as primeiras. Como a maioria das roças estão localizadas de maneira distante da sede da comunidade, tendo de serem realizadas longas caminhadas por ramal e por caminhos abertos pelas matas, não existe a necessidade de construção de cercas ou obstáculos para impedir a entrada de animais ou algo em potencial que possa vir a atrapalhar ou destruir o roçado.

Esse papel foi naturalmente concebido para as matas ali existentes, que marcam não só a divisa entre roças de diferentes proprietários, mas também onde começam e onde

terminam. Ainda assim, aquelas roças que se localizam mais próximas à comunidade possuem cercas de arame farpado para que os animais criados próximos ao local não invadam e causem perdas.

As áreas de matas observadas ao redor das roças “muita das vezes estão tomando conta das roças”, de acordo com os relatos dos quilombolas entrevistados. A questão da falta de mão de obra para o manejo e manutenção das roças tem sido uma questão na comunidade, o que leva à diminuição das áreas de plantios e abrem espaço para o crescimento de vegetação nas áreas que não puderam ser “brocadas” ou manejadas para a finalidade de estabelecimento das roças. Desse modo, a comunidade passa por um processo de rearranjo das dimensões das roças, buscando cada vez mais estratégias que garantam sua alimentação e a geração de renda, estratégias essas que não dependam exclusivamente das roças.

Alguns pontos como ser um trabalho intenso, cansativo e desgastante, requerer custos de estabelecimento e manutenção e, de maneira atual, a necessidade de contratação de mão de obra externa à familiar ou comunitária fomentam esse cenário de diminuição da área de plantio, quando comparada a tempos antigos. Ainda assim, buscam superar essas questões pois nos seus relatos há o desejo de expandirem suas terras e voltarem a plantar e cultivar as mais de 10 tarefas como era de costume, mas não se tem mais “para onde crescer” pois as fazendas ao redor os limitam.

Relatos como o das moradoras dona Maria (57 anos) e sua filha Diane (36 anos) elucidam tal situação em que “antigamente plantava 10 tarefas fácil e tudo o que plantava dava, mas hoje não se dá mais conta e falta gente pro trabalho”. Diante desse fato, foi levantado que 59% das famílias entrevistadas plantam de 1 a 3 tarefas atualmente. Arelado a isso, de acordo com os entrevistados, na comunidade também existe a problemática da falta de terra boa para se plantar, onde se atribui à expansão do gado e das fazendas sob essas áreas.

Essa expansão das fazendas ao redor do quilombo é um fato que vai além do relatado pelos moradores e já pode ser visualmente observado, até mesmo por leigos, na região. Nos últimos anos, as áreas de pastagem nessa localidade cresceram exponencialmente, em alguns casos invadindo e atrapalhando as áreas de cultivo dos quilombolas. Relatos como o da moradora Diane descrevem brevemente esse cenário onde

“só não plantam mais porque a terra na comunidade é pouca, se não plantavam 10 tarefas que é possível. Para isso tem que acabar com o gado das fazendas perto, porque atrapalham o mato de crescer, é preciso uns 10 anos pra que o pasto seja bom de plantar. O agricultor que fica no prejuízo porque antigamente plantavam 10 tarefas de roçado, maniva, arroz” (Diane, 36 anos).

Alguns autores descrevem que essa problemática se dá desde a Ditadura Militar com a busca incessante pela modernização agrícola e, conseqüentemente, o negligenciamento da agricultura familiar. Com a mudança de políticas públicas e do interesse governamental se voltando para o agronegócio, foi iminente a falta de inclusão social e política de agricultores ou camponeses (SAUER, 2008; BRUNO, 2016). Na Amazônia, os agricultores familiares acabam por ser os indivíduos mais afetados e ameaçados da região por conta do crescimento sem precedente do agronegócio, que se apoia no processo de acúmulo e concentração de capital (SILVA, 2017; MIRANDA, 2019; GALUCH; MENEZES, 2020). De acordo com esses estudos, os pequenos agricultores necessitam de apoio, mas o que tem recebido são políticas que fomentam o agronegócio, impulsionam o mercado de terras e financiam projetos que propiciam degradação florestal.

Ainda de acordo com os relatos relacionados às mudanças sobre as dinâmicas das roças, o aumento das famílias, pelo número de integrantes da unidade familiar, e a maior necessidade de condições para garantir a manutenção da vida podem ter implicado na busca por alternativas de geração de renda e trabalhos que possam proporcionar maior estabilidade aos moradores. Em tempos antigos, a partir do estabelecimento e formação da comunidade, onde o local era formado por um número pequeno de famílias, não havia a necessidade tão imediata em buscar tal diversificação por outras atividades. Simultaneamente, as roças e os quintais acabavam por ser mais diversos devido a esse núcleo familiar se dedicar exclusivamente aos cultivos e as produções eram direcionadas exclusivamente para a alimentação familiar. Diante desse intenso aumento das famílias e de sua composição, se deu início a maior busca pela complementação e diversificação da renda e, atrelado a isso, os cultivos tiveram seu foco voltado para aquelas espécies mais comerciais como açaí, mandioca, milho e jerimum.

Desse modo, a diminuição da diversidade das espécies cultivadas nas roças é fato recorrente nas falas dos moradores entrevistados. Alguns fatores podem ser a causa desse cenário, entre eles a falta de mão de obra local para a ampliação e manutenção dos plantios e o maior acesso a outros tipos de alimentos de preparo mais rápido e de consumo mais prático. Ainda que existam relatos como os das moradoras Dona Ivete (72 anos) e Dona Maria (56 anos), em que concordam ao dizer que “(...) quem gosta de plantar nos seus quintais e roça é bom porque sempre tem, mas quem não planta fica difícil e depende tudo de fora”, mesmo assim a maioria dos relatos parte do ponto em que antes plantavam mais. Seus pais e avós também costumavam cultivar mais variedades e atualmente esses cultivos se resumem a espécies pontuais (Tabela 1). Mesmo que alguns moradores expressem o desejo de se dedicar ao cultivo de mais espécies, não concretizam pelos motivos já citados.

Tabela 1: Agrobiodiversidade de plantas cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara (Santa Luzia do Pará, Pará) nos tempos passados e nos dias atuais.

Nome científico	Etnoespécie/ Nome popular	Passado	Atualmente
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-roxa	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-doce	X	
<i>Coffea arabica</i> L.	Café	X	
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	X	X
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	X	X
<i>Sesamum indicum</i> L.	Gergilim	X	
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Jerimum	X	X
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	X	X
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	X	X
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	X	X
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. e Nakai	Melancia	X	X
<i>Cucumis melo</i> L.	Melão	X	
<i>Zea mays</i> L.	Milho	X	X
<i>Piper nigrum</i> L.	Pimenta-do-reino	X	

Fonte: Pesquisa de campo (2021). Org: Os autores (2022).

Os moradores entrevistados na comunidade ao enfatizarem essa diferença entre as roças e os cultivos no passado e no presente, destacam sempre que antes a fartura era um fato, o contrário para os dias atuais. Em tempos antigos, aquelas famílias que possuíam suas respectivas roças cultivavam, além da mandioca e suas variedades, em consórcio diferentes espécies como arroz, café, feijão, gergelim, jerimum, milho, maxixe, melancia, entre outras. Ademais, motivações para que não plantem mais determinadas espécies alimentícias, de acordo com os relatos, vem a ser a busca por maior praticidade e rapidez na obtenção e preparo dos alimentos, com ênfase aos hábitos dos moradores mais jovens.

Um fato marcante é de que essas espécies, bem como a caça e a pesca artesanal, eram destinadas quase que exclusivamente à alimentação das famílias e trocas entre familiares e vizinhos. Até existia a comercialização de diversos produtos de origem animal e vegetal entre os quilombolas, mas ainda assim ficavam em segundo plano e o destaque se dava para as trocas de farinha por peixe ou caça ou de frutas por temperos, legumes e verduras diversas. Diante dessa configuração, o costume de diversificar as roças e das trocas entre os moradores propiciava um ambiente de harmonia, estímulo em manter a comunidade como sua morada, além de garantir a autonomia em relação a sua alimentação e proporcionar segurança e soberania alimentar às famílias.

Contudo, ao considerar os problemas supracitados que foram se desenvolvendo ao passo que mudanças profundas foram acontecendo e tomando espaço na comunidade, observa-se uma descontinuidade em diferentes aspectos, desde a diversidade nos cultivos até a consonância entre os moradores. Atualmente, pode-se observar que a agrobiodiversidade local sofreu reduções por conta das espécies que não costumam mais ser cultivadas nas roças, assim como nos quintais, e sim passaram a ser compradas fora da comunidade, como o café e o arroz. Realidade semelhante a essa foi descrita por Silva e Andrade (2004), Almeida e Bandeira (2010), Machado e Kinupp (2020) e Miranda e Martins (2021) em estudos realizados com povos e comunidades tradicionais do Brasil e da Amazônia.

Fica evidente que a atividade produtiva nas roças atualmente tem sido afetada pelo grande mercado caracterizado pelo capital, monopólios e monocultivos. O município de Santa Luzia do Pará tornou-se uma das rotas no Nordeste Paraense para o escoamento de produção do agronegócio e mineração rumo ao nordeste brasileiro e demais regiões do país (MIRANDA; SILVA, 2016). Além disso, por possuir terras férteis, tem sido, cada vez mais, procurada por grandes fazendeiros para que possam estabelecer e/ou ampliar seus monocultivos em suas grandes fazendas. Desse modo, com a busca por terras e crescimento desenfreado, esses fazendeiros acabam ultrapassando os limites de sua fazenda e se apossando de terras localizadas em comunidades tradicionais, neste caso, terras quilombolas ainda que sejam tituladas (SCHLESINGER; NORONHA, 2006).

O que é nitidamente o contrário do cenário que se observava em anos passados, onde esses sistemas eram diversos e marcados pela riqueza do plantio de diferentes espécies alimentícias. Essas transformações resultam em interferências na estabilidade da autonomia de produção na comunidade, em sua possibilidade de permanência em seu território de direito e de sua soberania alimentar, além de refletir na sua alimentação diária, no desconhecimento da origem de determinados produtos e, conseqüentemente, na segurança alimentar.

Apesar das profundas mudanças, as roças são mantidas pelos moradores, além de serem parte essencial de sua alimentação. Desse modo, outro ponto pertinente a ser avaliado são as diferentes variedades plantadas e a diversidade característica da espécie *Manihot esculenta* Crantz além do Índice de Saliência Cognitiva (ISC) de acordo com a citação dos moradores entrevistados (Tabela 2). O fato de se cultivar variedades diversas de uma mesma espécie traz consigo inúmeros benefícios que influenciam diretamente a produtividade agrícola, a exemplo citamos a variabilidade genética que pode interromper o ciclo biológico de diversos patógenos evitando, assim, a ocorrência de determinadas pragas e doenças.

Tabela 2: Diversidade e grau de importância de *Manihot esculenta* Crantz cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

Nome científico	Etnovariedade/ Nome popular	Orig.	Hab.	P.U.	U.P.	Proc.	ISC
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nati	arbu	ra	bei, bol, coz, fri	q, r	0,636
	Mandiocaba	nati	arbu	ra	cru	r	0,071
variedades amarela							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,024
	M. Amarelona	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,099
	M. Bujaru-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,091
	M. Dura	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,159
	M. Merí	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,094
	M. Pecuí-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,096
variedades branca							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,647
	M. Arrudinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,098
	M. Bujaru-branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,139
	M. Chapéu-de-sol	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,127
	M. Chapéuzinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,089
	M. Chico-vara	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,261
	M. Gigante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,205
	M. Guajiru	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,324
	M. Mata-galinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,074
	M. Pavulagem	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,076
	M. Pecuí-branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,086
	M. Sem-frescura	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,318
	M. Taxizinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,084
M. Tareza	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,079	
M. Zé-grande	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,081	
variedades creme							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Baiacu	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,069
	M. Imitante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,064
	M. Pacajá	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,061
	M. Tainha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,066

Orig.= Origem; Hab.= Hábito; P.U.= Parte Utilizada; U.P.= Uso Principal; Proc.= Procedência; ISC= Índice de Saliência Cognitiva; nati= nativa; arbu= arbusto; r= roça; bei= beiju; bol= bolo; cru= manicueira; coz= cozido; far= farinha; fri= frito; man= maniçoba; min= mingau. Fonte: Pesquisa de campo (2021). Org: Os autores (2022).

No total foram catalogadas 27 etnovariedades de mandioca que são cultivadas no Jacarequara. Naturalmente essa espécie e suas respectivas variedades apresentam diferentes mecanismos de adaptação a possíveis mudanças climáticas, implicando na estabilidade da produção de culturas agrícolas como a mandioca. Desse modo, as roças

compostas por diversas variedades de mandioca se devem ao costume que é mantido por aqueles moradores que, sempre que é possível, buscam realizar trocas de manivas, como também ganham de parentes, vizinhos e amigos, sendo estes da própria comunidade como também de comunidades vizinhas.

Ainda que das 42 famílias entrevistadas, 67% possuem roças e cultivem a mandioca em consórcio com outras espécies, a produção agrícola no local não deixa de enfrentar ameaças à sua agrobiodiversidade. Mesmo que tenham sido observadas variedades de mandioca, não houve relatos de variedades de plantio para outras espécies como o milho, feijão, maxixe e jerimum, onde também não foram observadas em campo. Assim como a mandioca atualmente, é presumível que essas outras espécies cultivadas também possuíssem variedades intraespecíficas, que atualmente não são mais cultivadas rotineiramente pelos quilombolas.

Estudos enfatizam que é necessário se estabelecer um processo de gestão dos conhecimentos tradicionais locais relacionados à agricultura familiar visando a continuação e assegurando suas práticas que estão naturalmente alinhadas ao desenvolvimento rural sustentável (SHANLEY; MEDINA, 2010; TAGLIAPIETRA; CARNIATTO; BERTOLINI, 2021). Para isso e visando atenuar perdas na agrobiodiversidade, é importante a aplicação de políticas públicas com o objetivo de proteger povos e comunidades tradicionais, bem como incentivar a conservação de variedades crioulas, programas de melhoramento genético, estimular a agroecologia na produção e trabalhar o envolvimento dos jovens na agricultura (SANTILLI, 2012; BURG, 2018). Essas ações são fundamentais para a segurança alimentar das famílias do campo e para a garantia da transmissão intergeracional dos saberes locais.

Outro fator que se faz necessário ser mencionado, pois tem afetado diretamente as roças, vem a ser a problemática das chuvas intensas e fora de época. As mudanças climáticas têm afetado diretamente os sistemas produtivos na comunidade. Os quilombolas que possuem área de roça aos seus cuidados procuram organizar-se, ao decorrer do ano, para assegurar que se mantenham produtivas. Assim, de acordo com o seu calendário agrícola as roças de tempo e de verão são orquestradas para que estejam de harmonia com outras atividades produtivas, para que enquanto estas estejam em fase de preparo de área ou no aguardo para colheita, se tenha a possibilidade de a atenção ser voltada a outras práticas.

Porém, nos últimos anos essa organização da produção tem sofrido fortes interferências por conta de alterações climáticas que implicam em fortes chuvas fora de época e a falta desta em períodos que são esperadas. Com isso, os quilombolas são surpreendidos com alterações nas épocas de safra e na sazonalidade em geral, o que causa incertezas em relação ao início da broca (limpeza) e queima das roças, atraso nas colheitas, interferências no rendimento de sua produção, entre outras questões.

É válido também salientar qual a relação desse sistema produtivo e os mutirões, ações e projetos de base coletiva. Em tempos passados a prática dos mutirões era fator determinante para o estabelecimento e manutenção das roças. Núcleos familiares, vizinhos e amigos organizavam-se para a broca da roça e, dias depois, a queima do local para o plantio das manivas posteriormente. Além das atividades de implantação e manutenção, a colheita da produção também era organizada de forma coletiva. Porém, com o passar dos anos e com diferentes influências sofridas, o sistema produtivo das roças passou por mudanças incluindo os mutirões. As práticas coletivas nos tempos atuais deixaram de ser recorrentes e o estabelecimento das roças passou a ser de modo particular onde cada dono da área ficou responsável pelos trabalhos; atividades essas que, na maioria das vezes, é dispendiosa pois necessita da contratação de terceiros para realização da implantação, manutenção e colheita. Isso se soma ao fato que mesmo o núcleo familiar sendo grande, a nova geração não demonstra grande interesse em manter esse trabalho e vai em busca de outras oportunidades fora da comunidade, o que influencia na mão de obra familiar. Além disso, o fato de os mutirões darem espaço para o trabalho individual aponta profundas mudanças que podem ser associadas ao capitalismo e as novas formas de trabalho e remuneração estabelecidas por esse sistema.

Somado a isso, o acesso dos moradores a outras formas de trabalho e outros tipos de alimentos, sendo este de preparo mais rápido e prático e de consumo quase que imediato, são outras motivações que auxiliam a elucidar o porquê de os mutirões não serem mais recorrentes no local. Logo, outras aspirações de vida e os costumes relacionados ao consumo alimentício de locais urbanos distanciam os moradores da comunidade das práticas tradicionais que ali se davam. Diante do cenário característico rural, a incorporação da modernidade produz alguns impasses e surge a necessidade de medidas que garantam essa inserção moderna sem desvalorizar ou negligenciar os saberes tradicionais (BARBOSA *et al.*, 2020). Atrelado a isso, com a influência de hábitos urbanos, mudanças climáticas e alterações no mercado, a dieta do ser humano pelo mundo está mudando fortemente. Esses fatores permitem a diminuição da diversidade de alimentos no prato das pessoas, principalmente em regiões em desenvolvimento do globo e, desse modo, acaba ocorrendo a substituição de alimentos que são obtidos em ambientes naturais por aqueles de origem industrial o que acende um alerta frente a segurança alimentar (HORA; DA SILVA; DO NASCIMENTO, 2020).

Apesar dos mutirões não serem mais comuns no Jacarequara, nos últimos anos a comunidade está buscando retomar essa prática coletiva por meio do projeto incentivado e fomentado pelo CEDENPA (Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará), em parceria com a ECRAMA (Escola de Formação para Jovens Agricultores de Comunidades Rurais Amazônicas) e a Rede Bragantina. Esse projeto visa estimular ações comunitárias e

fortalecer as relações entre os quilombolas com o objetivo de proporcionar maior e melhor produção das roças por meio de mutirões, fomentando o trabalho dos agricultores com material e ferramentas, além de cursos e capacitação técnica.

Considerando que os mutirões proporcionam inúmeros benefícios, sendo alguns deles a troca constante de material genético, sementes, mudas e material propagativo como as manivas, propiciam também um ambiente de disseminação de conhecimento mútuo entre os moradores, onde de forma intuitiva, acabam por estimular a agrobiodiversidade existente nas áreas de plantio como roças e quintais. Desse modo, o afastamento de ações coletivas como os mutirões acarreta pontos negativos como a queda na produção, diminuição da diversidade, e principalmente distancia os moradores de uma convivência de laços estreitos pois torna a prática mais individualizada e todo o conhecimento, costumes e tradições relacionadas ao plantio, cuidado e colheita das espécies alimentícias corre o risco de ser perdido ou cair em desuso.

Frente aos pontos acima apresentados que, de algum modo, afetam positiva ou negativamente o sistema produtivo das roças no Jacarequara, percebe-se que esse sistema sofreu profundas transformações em sua estrutura. Mudanças nas relações de trabalho, poder aquisitivo, nas preferências alimentícias e a busca por novas maneiras de sustento das famílias refletiram em alterações no sistema produtivo tradicional do quilombo, onde antes era focado principalmente no autoconsumo dos núcleos familiares. Nos dias atuais, com a necessidade de outras fontes de renda, passou-se a cultivar espécies mais comerciais, além de se direcionar para outras atividades rentáveis como o extrativismo de açaí e murumuru. Espécies que antes eram comumente cultivadas para a alimentação, como arroz e feijão, dão lugar a outros cultivos visando sua venda, colocando os moradores em uma posição de necessidade de compras externas para compor sua alimentação, que vão desde arroz, feijão e legumes até os alimentos industrializados adicionados à alimentação.

A prática do extrativismo no Jacarequara: Açaí e Murumuru

A atividade de coleta do açaí para o autoconsumo faz parte da cultura da região inteira e compõe uma das inúmeras práticas tradicionais exercidas pela comunidade, sendo um dos principais componentes da alimentação dos quilombolas, principalmente em época da safra. Por outro lado, ainda que o murumuru não seja uma espécie alimentícia, a partir da observação em campo e dos relatos dos moradores entrevistados, avaliou-se necessário que a prática da sua coleta fosse aqui descrita. Sua importância atribui-se à comercialização fazer parte da geração de renda local e devido a isso possibilitar poder aquisitivo para a compra daqueles alimentos que não são cultivados na comunidade e que seu consumo se

baseia na compra externa, além do bicho do murumuru (*Speciomerus ruficornis* Germar, 1818) que é denominado de “gongo”, ser bastante utilizado como isca na prática da pesca.

Ademais, a prática do extrativismo do açaí e murumuru (Figura 4) compõe a agrobiodiversidade vegetal local e influencia sua manutenção, e isso se deve à conservação que podem proporcionar, devido ao manejo tradicional que ali se desenvolve. Além disso, possibilitam que o conhecimento tradicional relacionado às espécies locais seja mantido, conforme segue viva a prática com o passar dos tempos e, principalmente, por estar presente na alimentação e na geração de renda local.

Figura 4: Uma das áreas de mata utilizada para o extrativismo de açaí e murumuru e sua respectiva coleta na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo (2021).

O extrativismo de açaí sempre objetivou compor a alimentação das famílias e aquele montante excedente se destinava à comercialização entre os moradores da própria comunidade, como também para a sede de Santa Luzia do Pará, chegando a ser vendido até em municípios próximos. Contudo, nos últimos anos, com o grande destaque e ascensão do consumo da polpa do açaí atingindo o mercado não só nacional como internacional, a coleta e venda do açaí passou a ser realizada de forma mais intensa e constante, principalmente no período da safra.

Esse maior interesse do mercado pelo fruto regional pode ser atribuído principalmente às suas características energéticas e nutricionais (SOEIRO, 2018; COUTO *et al.*, 2020), o que tem causado grandes mudanças em alguns aspectos dessa prática, a

principal delas sendo o destino desse açaí. Ainda que a coleta e venda do açaí tenha se intensificado consideravelmente nos últimos anos, a forma de manejá-lo permanece sendo tradicional onde recebe a intervenção de poucas técnicas e o custo de manutenção baixo diante da rentabilidade positiva, safra abundante e, principalmente, por não haver necessidade de investimento inicial para o estabelecimento da prática.

O açazeiro, tendo *Euterpe oleracea* Mart., como nome científico, pertence à família Arecaceae e se apresenta como árvore do tipo palmeira naturalmente de área de várzea da região amazônica (VIANNA, 2020), porém com a maior demanda do mercado já é possível cultivá-lo em área de terra-firme com espécies desenvolvidas e adaptadas a esses locais (FARIAS-NETO, 2019). Os cachos maduros repletos de frutos são coletados por meio da subida do coletor até o topo da árvore onde realizam a apanha dos mesmos. Ao retornarem ao chão, outra pessoa (geralmente a esposa e/ou filhos) faz a “debulha” do açaí, que é o processo de retirar/separar com as mãos os frutos do cacho (penca ou vassoura) para, assim, serem transportados.

De volta à sede da comunidade, o morador conhecido como seu Chico (62 Anos) é o responsável por receber o açaí dos coletores e fazer o intermédio entre os atravessadores que vem até a comunidade buscar a produção. Esses atravessadores, por sua vez, compram o açaí no Jacarequara e fazem a distribuição para Santa Luzia e demais municípios próximos, chegando algumas vezes a ser comercializado até para a capital, Belém. O preço de uma rasa ou lata do açaí, que equivale a cerca de 14 kg, custa entre R\$30 a 50 durante o período da safra e de R\$80 até R\$120 durante o período de entressafra.

Nos últimos anos observou-se a diminuição das atividades coletivas como os mutirões e o cooperativismo na comunidade, além da redução das práticas de caça e pesca, que foram paulatinamente dando espaço para o extrativismo, em específico da amêndoa da espécie murumuru. Essa maior atenção à prática do extrativismo se intensificou, dentre outras motivações, com o estabelecimento da parceria com a empresa brasileira de produtos cosméticos Natura Cosméticos S.A. O acordo entre a referida empresa e a comunidade do Jacarequara provocou mudanças estruturais e transformações de cunho social no local (ALMEIDA; SILVA, 2018).

Uma das principais mudanças se deu com a diminuição do tamanho das roças já existentes, assim como o estabelecimento de novas áreas de roças, onde já foi considerada a principal atividade agrícola produtiva mantenedora da comunidade. Frente a esse cenário, pode-se dizer que com o advento da coleta de murumuru, se estabelece uma nova maneira de relação entre o humano e os recursos naturais que ali estão disponíveis, permitindo que seja atribuída à amêndoa do murumuru demasiada valoração para fins de comercialização, visando a complementação da renda dos quilombolas.

O murumuzeiro, tendo *Astrocaryum murumuru* Mart., como nome científico, pertence à família Arecaceae e é uma árvore tipo palmeira típica da área de várzea (VIANNA, 2020). As árvores do murumuru produzem cachos frutíferos e estes caem ao chão quando estão maduros e somente assim são coletados manualmente, já que o tronco, as folhas e os cachos são recobertos de espinhos. Após a coleta, que são realizadas em áreas de uso comum na comunidade, os frutos são secos ao sol durante sete dias e depois tem sua casca quebrada com um auxílio de facão (Figura 5), são ensacados e vendidos à Cooperativa Mista de Agricultores de Santa Luzia do Pará (COOMAR). A Associação de moradores do Jacarequara estabeleceu um acordo comercial com a Natura via contrato de compra e venda que é intermediado pela COOMAR (ALMEIDA; SILVA, 2018). Dessa forma, a Cooperativa de Santa Luzia recebe as amêndoas de murumuru e realiza o pagamento devidamente ao coletor e, também, repassa o produto à empresa.

Figura 5: Quebra da casca do murumuru na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo (2021).

Ainda que apresente um discurso voltado ao desenvolvimento sustentável, valorização da agricultura familiar e maior aproximação que estabeleça um estreito vínculo com o coletor, a empresa Natura não desenvolve nenhum projeto de apoio à comunidade, se restringindo a uma relação comercial de compra e venda com a cooperativa de Santa Luzia. A COOMAR, por sua vez, presta assistência aos moradores com palestras, orientações para coleta, beneficiamento e armazenamento do murumuru, além de fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) aos coletores associados. Em relação a valores, até o ano de 2022, o quilograma da amêndoa do murumuru está sendo comercializado por R\$4,70 variando até R\$5,00.

Das 42 famílias entrevistadas, 21 famílias realizam a coleta do açaí, uma família coleta apenas o murumuru, 13 famílias realizam a coleta de ambos, e seis famílias não realizam nenhuma das atividades extrativistas. Dessa forma, a coleta do açaí e murumuru é organizada de forma que o núcleo familiar participe e colabore com a atividade. Porém, assim como foi observado em relação às roças, no extrativismo não é mais comum a organização de ações coletivas como os mutirões ou coletas entre famílias que se davam em tempos passados. Atualmente o que se observa é o trabalho “por meia”, principalmente na coleta do açaí, que se trata de um acordo entre moradores onde um desse realiza o trabalho da coleta e o pagamento se dá pelo resultado da coleta sendo dividido igualmente entre as duas partes envolvidas.

Assim, a prática que antes se dava pela finalidade principal do autoconsumo, nos dias de hoje é realizada pela maioria das famílias da comunidade que buscam maior rentabilidade. Ademais, durante a safra do açaí e de murumuru outras práticas produtivas também estão sendo realizadas em paralelo pelos moradores da comunidade. Diante disso, fica evidente que os moradores não possuem outra saída a não ser desenvolver estratégias para organizarem a melhor maneira de realizar suas atividades produtivas, onde procuram diversificá-las visando maior e melhor rendimento para o seu benefício e de sua família. Contudo, algumas unidades familiares não conseguem desenvolver várias atividades produtivas e nesses cenários o extrativismo se destaca como a primeira opção de trabalho, pelos motivos já citados, ainda que seja uma atividade de certa forma perigosa, trabalhosa e que demanda bastante esforço físico.

Diante do que foi apresentado até este ponto acerca da realidade do extrativismo do açaí e murumuru no Jacarequara, é possível constatar que essa prática é fundamental para permitir que os moradores se mantenham residentes do quilombo, por estarem fortemente ligados a sua alimentação e a geração de renda dos quilombolas. Além disso, as atividades produtivas ali realizadas nos permitem observar a relação dos moradores com o meio natural, onde o uso e manejo dos recursos naturais influenciam não somente em sua alimentação e renda, mas também na segurança e soberania alimentar, além de promover a autonomia e uso de seu território legítimo e influenciar no manutenção da agrobiodiversidade local (DIEGUES, 2000; CARVALHO, 2013).

Além disso, a implicação na cultura e tradições da comunidade são inegáveis, visto que a diversidade biológica e as práticas tradicionais apresentam papel crucial na existência e resistência dos imensuráveis saberes tradicionais e em toda a herança cultural e social (DIEGUES, 2000; JESUS; WENCESLAU, 2011; MULLER; FIALHO, 2011) que povos e comunidades tradicionais trazem consigo de forma inerente, evidenciando neste caso uma comunidade remanescente de quilombo (MASCARENHAS; OLIVEIRA, 2017; SUCUPIRA; BRANDENBURG; VASCONCELOS, 2017; GOMES, 2019; OLIVEIRA *et al.*, 2019).

Considerações Finais

A partir deste estudo fica evidente que às práticas produtivas está atrelado importante conhecimento tradicional, onde os saberes são construídos pela constante troca entre os quilombolas, através das gerações, e tem como cerne as dinâmicas do meio natural que os cerca. Isso demonstra sua importância, compondo sua base alimentar e geração de renda na comunidade, além de um meio de resistência para a permanência dos quilombolas em seu território e traduzindo a cultura alimentar quilombola que a comunidade manifesta e se identifica.

A importância do cultivo da mandioca nas roças é evidente e isso reflete em como ela está presente na alimentação dos quilombolas, sendo base alimentar juntamente com o açaí que advém do extrativismo, o arroz, o feijão e o pescado, somado à coleta de murumuru que auxilia na geração de renda. Contudo, a adequação às lógicas de produção capitalista e a quase obrigatória subordinação ao mercado vigente, fato este que pode ser claramente observado pelo avanço das fazendas de monoculturas ao redor da comunidade quilombola do Jacarequara, terminam por exercer uma forte pressão e contribuem para o desaparecimento de cultivos. A alimentação seguindo o modo urbano força o pequeno agricultor quilombola a adotar e se adequar, fazendo com que o sistema produtivo tradicional fique fragilizado, o que reflete em mudanças na sua alimentação, força a busca por novos meios de geração de renda e põem em risco sua permanência em seu território.

Com isso se tem um distanciamento da agrobiodiversidade local, os quilombolas ficam expostos ao risco de insegurança alimentar e, sobretudo, a autonomia produtiva é afetada. Ademais, essa realidade distancia os mais jovens dos saberes tradicionais. Frente a isso é pertinente dar continuidade a estudos desta natureza visando documentar e salvaguardar a ocorrência dessas diferentes práticas produtivas, os saberes tradicionais a elas atrelado, proporcionando que as novas e futuras gerações tenham pleno acesso.

Referências

ALMEIDA, Alessandra Damasceno de; SILVA, Arthur Boscariol da. Os impactos das práticas comerciais da Empresa de cosméticos Natura na comunidade quilombola do Jacarequara em Santa Luzia do Pará-Pa. **Nova Revista Amazônica**, v. 6, n. 1, p. 13-30, 2018.

ALMEIDA, Vanusa Sousa; BANDEIRA, Fábio Pedro Souza de Ferreira. O significado cultural do uso de plantas da caatinga pelos quilombolas do Raso da Catarina, município de Jeremoabo, Bahia, Brasil. **Rodriguésia**, n. 61, p. 195-209, 2010.

ALTIERI, Miguel A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**, v. 16, p. 22-32, 2012.

AMOROZO, Maria Christina de Mello. Sistemas agrícolas de pequena escala e a manutenção da agrobiodiversidade-uma revisão e contribuições. **Rio Claro, SP: Edição do autor**, 2013.

BAILEY, Kenneth. **Methods of social research**. 4ª ed. New York (USA). Simon na Schuster, 1994.

BARBOSA, Juziele de Souza; CASTRO, Francisca Luciana Peres; KINUPP, Valdely Ferreira; BRITO JÚNIOR, Francisco Pereira. O conhecimento popular sobre plantas cultivadas em quintais: um estudo etnobotânico na comunidade Cristo Rei, Tarumã, Manaus-AM. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Presidência da República. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2006. Disponível em: <https://bit.ly/3yvdqZhK>. Acesso em: 21 de setembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Conselho Nacional de Saúde**. 2016. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html. Acesso em 20 de junho de 2022.

BRUMER, Anita; ROSENFELD, Cinara L.; HOLZMANN, Lorena; SANTOS, Tania Steren dos. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: **Ciências humanas: pesquisa e método**. PINTO, C. R. J. E GUAZZELLI, C. A. B (Orgs). Porto Alegre: UFRGS, p. 125-147, 2008.

BRUNO, Regina. Desigualdade, agronegócio, agricultura familiar no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 24, n. 1, p. 142-160, 2016.

BURG, Ines Claudete. **As estratégias de conservação on farm e as ameaças de erosão genética e do conhecimento associado às variedades crioulas de milho de agricultores familiares do município de Novo Horizonte-SC**. 2017. 371f. Tese (Doutorado em Ciências) - Pós-graduação em Recursos Genéticos Vegetais, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, 2017.

CARNEY, Judith A.; VOEKS, Robert A. Landscape legacies of the African diaspora in Brazil. **Progress in Human Geography**, v. 27, n. 2, p. 139-152, 2003.

CARVALHO, Horacio Martins de. O camponês, guardião da agrobiodiversidade. **Boletim DATALUTA** – Artigo do mês: julho de 2013.

COUTO, Raquel Sales; URPIA, Eduardo Magno Souza; Dantas, Érica da Anunciação; Pascoal, Diego Roberto da Cunha. Propriedades antioxidantes e terapêuticas do *Euterpe oleracea* Mart, açaí uma revisão da literatura. **SEMOC-Semana de Mobilização Científica-Envelhecimento em tempos de pandemias**, 2020.

DIAS, Bráulio Ferreira de Souza. **Balço da biodiversidade na Amazônia: uma introdução ao desconhecido**. Seminário Especial: “A Biodiversidade como Estratégia Moderna de Desenvolvimento da Amazônia”. Estudos e Pesquisas, INAE - Instituto Nacional de Altos Estudos, Rio de Janeiro, n.17, 2001.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. Hucitec/NUPAUB, São Paulo, p. 290, 2000.

FARIAS, A. E. Religiosidade, cultura e identidade: festividade de São Brás na comunidade quilombola do Jacarequara em Santa Luzia do Pará. **Nova Revista Amazônica**, 2018.

FARIAS-NETO, João. Tomé de. **BRS Pai d'Égua: cultivar de açaí para terra firme com suplementação hídrica**. Embrapa Amazônia Oriental-Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 2019.

FIGUEIRA, Yonah Leda Vieira. **Condições de saúde das crianças de 0 a 5 anos de idade na comunidade quilombola de Jacarequara no Pará-2008**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará. 2009.

FIORAVANTI, Carlos. A maior diversidade de plantas do mundo. **Pesquisa Fapesp**, v. 241, p. 42-47, 2016.

FLORA E FUNGA DO BRASIL. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. 2020. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> . Acesso em: 21 de setembro de 2022.

GALLUZZI, Gea; EYZAGUIRRE, Pablo; NEGRI, Valeria. Home gardens: neglected hotspots of agro-biodiversity and cultural diversity. **Biodiversity and conservation**, v. 19, n. 13, p. 3635-3654, 2010.

GALUCH, Mariana Vieira; MENEZES, Thereza Cristina Cardoso. Da reforma agrária ao agronegócio: notas sobre dinâmicas territoriais na fronteira agropecuária amazônica a partir do município de Apuí (Sul do Amazonas). **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 28, n. 2, p. 388-412, 2020.

GOMES, Rosenilda Botelho. **Saberes tradicionais quilombolas e a política nacional de assistência técnica e extensão rural: o caso do Arapapuzinho (Abaetetuba-PA)**. 2019. 144f. Dissertação (Mestrado em Cidades, Territórios e Identidades) – Programa de Pós-graduação em Cidades, Territórios e Identidades, Universidade Federal do Pará. 2019.

HORA, Juliane Souza Luiz; DA SILVA, Taline Cristina; DO NASCIMENTO, Viviany Teixeira. “É natural, é bom! são frutos que vem da natureza”: representações locais sobre o consumo de plantas alimentícias silvestres em uma área rural do Brasil. **Ethnoscience-Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology**, 5.1. 2020.

IBGE. **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**. Geociências. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/todos-os-produtosgeociencias.html>. Acesso em: 20 de abril de 2021.

INCRA. **INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA**. Acervo Fundiário. Disponível em: <https://acervofundiario.incra.gov.br/acervo/acv.php>. Acesso em: 20 de abril de 2021.

JESUS, Djanires Lageano; WENCESLAU, Marina Evaristo. Os saberes tradicionais dos indígenas Kaiowá de Dourados-MS: transformações culturais através do tempo. **Ateliê Geográfico**, v. 5, n. 1, p. 64-84, 2011.

LIMA, Renata Ferreira; SILVA, Alasse Oliveira da; DIAS, Paulo Henrique Batista; SILVA Bianca Cavalcante da; GUIMARÃES, Wélida do Rosário; SANTOS, Emanuel dos Santos; SANTOS, Arthur Vinícius Ferreira dos; SILVA, Dioclea Almeida Seabra. A produção de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na agricultura familiar da região Nordeste Paraense:

estudo a partir da comunidade de Jacarequara, Capanema, Pará. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, v. 3, n. 3, p. 1284-1296, 2020.

LOTT, Wanessa Pires; SANTANA, Cristiane Lima. O Saber Fazer Farinha: Cultura Alimentar Na Amazônia Brasileira. Vivência: **Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021.

MACHADO, Clara de Carvalho; KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas alimentícias na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Piagaçu-Purus, Amazônia Central. **Rodriguésia**, 71. 2020.

MARCHETTI, Fábio Frattini. Agrobiodiversidade, Sociedade e Academia: uma Revisão com Enfoque na Conservação e na Pesquisa Interdisciplinar. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 4, 2020.

MARCONDES, Nilsen Aparecida Vieira; BRISOLA, Elisa Maria Andrade. Análise por triangulação de métodos: um referencial para pesquisas qualitativas. **Revista Univap**, São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 35, p. 201-208, 2014.

MASCARENHAS, Mayre Dione Mendes da Silva; OLIVEIRA, Sidney da Silva. Narrativas, Tradições Oraís e suas manifestações nos Territórios Quilombolas África e Laranjituba, Moju Pa: a narrativa do Emu—a bebida sagrada. **Simpósio Nacional De História**, 29, 2017.

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

MIRANDA, Evaristo de. O Estado de São Paulo. **Amazônia-A pior das extinções**. Embrapa Territorial-Artigo de divulgação na mídia (INFOTECA-E), 2019.

MIRANDA, Rogério Rego; SILVA, Marcos Alexandre Pimentel da. Das agroestratégias aos eixos territoriais do agronegócio no estado do Pará. **Boletim DATALUTA**, v. 99, 2016.

MIRANDA, Thyago Gonçalves; MARTINS, Ana Cláudia Caldeira Tavares. Sociobiodiversidade e conservação na Amazônia: o caso da feira livre de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Mundo Amazônico**, 12.1. 2021.

MOBOT - Missouri Botanical Garden. 2019. Disponível em: <http://www.tropicos.org>. Acesso em 25 de setembro de 2022.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, 2011.

OLIVEIRA, C. L. S. DE, FORTES, B., DOBRECOSTA, D., CORREA, L. K., BENITES, M. M., DA COSTA, R. M., ... & OJEDA, T. F. M. Vez e voz para os quilombos: reafirmação de saberes, resistências e potencialidades. **Revista Viver IFRS**, v. 7, n. 7, p. 45-49, 2019.

PEDROSO JÚNIOR, Nelson Novaes; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni; ADAMS, Cristina. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 3, n. 2, p. 153-174, 2008.

POLESI, Rejane Giacomolli; ROLIM, Rosângela; ZANETTI, Cândida; SANT'ANNA, Voltaire; BIONDO, Elaine. **Agrobiodiversidade e Segurança Alimentar no Vale do Taquari: plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas**. 2016, 48p. Monografia (Especialização em Gestão da Qualidade no Processamento de Alimentos, Unidade de Encantado, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2016.

PRADO, Helbert Medeiros; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Domesticação de plantas e paisagens culturais na Amazônia pré-histórica. In: *Presentes do passado. Ciência hoje*. v. 55, p. 18-23, 2015.

SANTILLI, Juliana. A Lei de Sementes brasileira e os seus impactos sobre a agrobiodiversidade e os sistemas agrícolas locais e tradicionais. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 7, p. 457-475, 2012.

SAUER, Sérgio. **Agricultura familiar versus agronegócio: a dinâmica sociopolítica do campo brasileiro**. 2008. 80f. Embrapa. Disponível em <http://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/840/1/Agricultura%20familiar%20versus%20agroneg%C3%B3cio%3A%20a%20din%C3%A2mica%20sociopol%C3%ADtica%20do%20campo%20brasileiro.pdf>. Acesso em 25 de setembro de 2022.

SCHLESINGER, Sergio; NORONHA, Silvia. **Brasil está nu! O avanço da monocultura da soja, o grão que cresceu demais**. Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE), Rio de Janeiro, BR, 2006.

SHANLEY, Patricia; MEDINA, Gabriel. **Frutíferas e Plantas úteis na vida amazônica**. – 2ª ed. **Cifor**, 2010.

SILVA, Thais Sousa. **O agronegócio na Amazônia paraense: Dendeicultura e “questão social”**. VIII Jornada Internacional de Políticas Públicas, 2017.

SILVA, Valdeline Atanzio da; ANDRADE, Laise de Holanda Cavalcanti. O significado cultural das espécies botânicas entre indígenas de Pernambuco: o caso Xucuru. **Biotemas**, v. 17, n. 1, p. 79-94, 2004.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. A Pesquisa Científica. In: **Métodos de pesquisa**. Tatiana Engel gerhardt e Denise Tolfo Silveira (Org). Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

SOEIRO, Ana Luísa Guerra. **Superfrutos e os seus Benefícios para a Saúde**. 2018. 77f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas, Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, 2018).

SUCUPIRA, Tânia Gorayeb; BRANDENBURG, Cristine; VASCONCELOS, José Gerardo. Quilombo Boqueirão da Arara, Caucaia, Ceará: Histórias, memórias e saberes tradicionais. **REMEA-Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 34, n. 1, p. 290-310, 2017.

SUTROP, Urmias. List Task and a cognitive salience index. **Field Method**, v. 13, p. 263-276, 2001.

TAGLIAPIETRA, Odacir Miguel; CARNIATTO, Irene; BERTOLINI, Geysler. A Importância Do Conhecimento Local Dos Agricultores Familiares E Demais Populações Rurais Para O Desenvolvimento Rural Sustentável. **Revista Gestão e Desenvolvimento**, v. 18, n. 2, p. 178-199, 2021.

The Plant List. 2013. Version 1.1. Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 21 de setembro de 2022.

VERDEJO, Miguel Expósito. Diagnóstico rural participativo DRP: guia prático. **Brasília: Ministério do, 2006**.

VIANNA, Suelen Alves. *Astrocaryum* in Flora do Brasil 2020. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2020. Disponível em <https://floradobrasil2020.jbrj.gov.br/FB134886>. Acesso em 5 de maio de 2022.

VIANNA, Suelen Alves. *Euterpe* in Flora do Brasil 2020. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2020. Disponível em <https://floradobrasil2020.jbrj.gov.br/FB15713>. Acesso em 5 de maio de 2022.

Agradecimentos

Ao Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF) e à UFPA pelo apoio e viabilização desta pesquisa, e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior (CAPES) pelo fomento deste estudo. Um especial agradecimento à comunidade quilombola do Jacarequara por permitir a realização da pesquisa em seu território.

Sobre os autores

Ellem Suane Ferreira-Alves – Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). Técnica em Meio Ambiente pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM). Atualmente faz mestrado em Agriculturas Amazônicas e Desenvolvimento Sustentável, pelo Programa de Pós-Graduação do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF/UFPA) e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0002-6485-7455>.

Dídac Santos-Fita – Graduação em Biologia pela Universidad de Barcelona (UB). Diplomado de Pós-Graduação em Formação Básica em Antropologia Social pela Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Mestrado em Zoologia (área: Zoologia Aplicada) pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), Ilhéus, Bahia, Brasil. Doutorado em Ciências em Ecologia e Desenvolvimento Sustentável pelo El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) - Unidad San Cristóbal, Chiapas, México. Pós-doutorado no Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM) da Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México. Atualmente é Professor Visitante no Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF) da Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém, Pará, Brasil. **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0001-7347-8476>.

Como citar este artigo

FERREIRA-ALVES, Ellem Suane; SANTOS-FITA, Dídac. As roças e o extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense. **Revista NERA**, v. 26, n. 66, p. 123-150, mai.-ago., 2023.

Declaração de Contribuição Individual

As contribuições científicas presentes no manuscrito foram construídas em conjunto pelos autores. As tarefas de concepção e design, preparação e redação do manuscrito, bem como revisão crítica, foram desenvolvidas em grupo. A primeira autora **Ellem Suane**

Ferreira-Alves ficou especialmente responsável pelo desenvolvimento teórico-conceitual, pela aquisição de dados em campo e suas interpretações e análise e a tradução do texto; o segundo autor **Dídac Santos-Fita** ficou responsável pelo desenvolvimento teórico-conceitual, revisão do conteúdo e orientação da pesquisa.

Recebido para publicação em 30 de novembro de 2022.

Devolvido para a revisão em 16 de março de 2023.

Aceito a publicação em 25 de abril de 2023.

O processo de editoração deste artigo foi realizado por Lorena Izá Pereira e Camila Ferracini Origuéla.