

## Raízes apreciadas no Norte: mudanças na produção e consumo em cinco comunidades quilombolas na Amazônia Oriental<sup>1</sup>

Ana Felicien



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

e-mail: [anafelicien@gmail.com](mailto:anafelicien@gmail.com)

Dalva Mota



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Amazônia Oriental (EMBRAPA) – Belém, Pará, Brasil.

e-mail: [dalva.mota@embrapa.br](mailto:dalva.mota@embrapa.br)

Nazaré Reis Ghirardi



Rede Bragantina de Economia Solidária – Santa Luzia do Pará, Pará, Brasil.

e-mail: [navighi@hotmail.com](mailto:navighi@hotmail.com)

### Resumo

O artigo objetiva analisar práticas de produção e o consumo de dois cultivos tradicionais – cará (*Dioscorea spp.*) e mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) – em cinco comunidades quilombolas do Nordeste Paraense em um contexto de transição e insegurança alimentar e de mudanças globais. A partir do método exploratório, o estudo contou com revisão da literatura, observações, cinco oficinas com 60 participantes e 19 entrevistas com agricultores, agricultoras e lideranças dos quilombos Narcisa em Capitão Poço, Camiranga em Cachoeira do Piriá e Tipitinga, Pimenteiras e Jacarequara em Santa Luzia do Pará. Os resultados mostram que roças e casas de farinha conformam a paisagem nos quilombos, em um contexto de cercamento, despossessão e de territorialidades superpostas que provocam a redução das áreas de mandioca e de cará, muito embora a primeira, no formato de farinha, persista como alimento central num contexto de transição alimentar com a intensificação do consumo de ultraprocessados. A integração ao mercado ocorre em três âmbitos comercialização da farinha, consumo de alimentos processados e ultraprocessados, e pela mercantilização da terra e expansão das monoculturas de pastagem para gado, todos esses influenciando as práticas alimentares associadas as raízes. Com todas as adversidades, as práticas alimentares persistem evidenciando a relação de comunidades com seus territórios e são reconhecidas como alternativas ao modelo alimentar hegemônico.

**Palavras-chave:** Amazônia; quilombos; comunidades tradicionais; regimes alimentares.

### Roots appreciated in the North: changes in production and consumption in five quilombola communities in the Eastern Amazon

### Abstract

<sup>1</sup> Pesquisa realizada com recursos da Embrapa Amazônia Oriental, da Universidade Federal do Pará (UFPA) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).



The article aims to analyze production practices and consumption of two traditional crops - yam (*Dioscorea* spp.) and cassava (*Manihot esculenta* Crantz) - in five quilombola communities in northeastern Pará in a context of food transition and insecurity and global change. Using an exploratory method, the study included a literature review, observations, five workshops with 60 participants and 19 interviews with farmers and leaders from the Narcisa quilombo in Capitão Poço, Camiranga in Cachoeira do Piriá and Tipitinga, Pimenteiras and Jacarequara in Santa Luzia do Pará. The results show that swiddens and flour houses make up the landscape in the quilombos, in a context of enclosure, dispossession and overlapping territorialities that have led to a reduction in manioc and cará areas, although the former, in the form of flour, persists as a staple food in a context of food transition with the intensification of ultra-processed food consumption. Integration into the market takes place in three areas: the marketing of flour, the consumption of processed and ultra-processed foods, and the commodification of land and the expansion of pasture monocultures for cattle, all of which influence the eating practices associated with the roots. Despite all the adversities, food practices persist, highlighting the relationship between communities and their territories and are recognized as alternatives to the hegemonic food model.

**Keywords:** Amazon; quilombos; traditional communities; food regimes.

### **Raíces apreciadas en el Norte: cambios en la producción y el consumo en cinco comunidades quilombolas de la Amazonia Oriental**

#### **Resumen**

El artículo tiene como objetivo analizar las prácticas de producción y consumo de dos cultivos tradicionales - ñame (*Dioscorea* spp.) y mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) - en cinco comunidades quilombolas del nordeste de Pará en un contexto de transición e inseguridad alimentaria y cambio global. Utilizando un método exploratorio, el estudio incluyó una revisión bibliográfica, observaciones, cinco talleres con 60 participantes y 19 entrevistas con agricultores y líderes del quilombo Narcisa en Capitão Poço, Camiranga en Cachoeira do Piriá y Tipitinga, Pimenteiras y Jacarequara en Santa Luzia do Pará. Los resultados muestran que en los quilombos el paisaje está constituido por hondonadas y casas de harina, en un contexto de cercamiento, desposesión y superposición de territorialidades que han llevado a la reducción de las áreas de mandioca y cará, aunque la primera, en forma de harina, persiste como alimento básico en un contexto de transición alimentaria con la intensificación del consumo de alimentos ultraprocesados. La integración en el mercado se produce en tres ámbitos: la comercialización de la harina, el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados, y la mercantilización de la tierra y la expansión de los monocultivos de pastos para el ganado, todo lo cual influye en las prácticas alimentarias asociadas a las raíces. A pesar de todas las adversidades, las prácticas alimentarias persisten, destacando la relación entre las comunidades y sus territorios y se reconocen como alternativas al modelo alimentario hegemónico.

**Palabras clave:** Amazonia; quilombos; comunidades tradicionales; regímenes alimentarios.

#### **Introdução**

O artigo trata de práticas de produção e de consumo de culturas tradicionais em sistemas alimentares quilombolas na Amazônia. As raízes e os tubérculos são culturas distintivas das agriculturas e dos cardápios de diversos povos e comunidades tradicionais.

Ricas em amido, as plantas que têm raízes, tubérculos, rizomas, cormos e caules atingem um maior rendimento em termos de calorias por hectare em comparação a outras culturas, e são produzidas principalmente pela agricultura familiar. Seu consumo, porém, está diminuindo, e não se trata de um fenômeno isolado, pois, os cereais contribuem com 49% de energia para a segurança alimentar global e os tubérculos somente com 5,4% (Nanbol; Namu, 2019).

Khoury *et al.* (2014) analisaram o aumento da homogeneidade nos abastecimentos globais de alimentos nos últimos 50 anos e verificaram que o trigo, o arroz e o milho foram as *commodities* agrícolas que mais abundaram nestes suprimentos nacionais junto com oleaginosas como soja, girassol e dendê. Por outro lado, as raízes como inhame, mandioca e batata-doce apresentaram os maiores declínios.

Segundo Popkin (2012), o aumento do consumo de óleo comestível, de alimentos de origem animal e de bebidas adoçadas é um marcador de um processo de ocidentalização do consumo chamado “transição nutricional”, que acontece de forma mais acelerada nos países periféricos em comparação com os países industrializados. Tais resultados decorrem de mudanças importantes também nas práticas de produção, processamento e consumo ligadas a essas espécies cultivadas que compõem os abastecimentos alimentares. Para Maluf (2021), trata-se do conjunto diverso e complexo de atividades que resultam da interação entre sistemas alimentares de escala global, nacional, territorial e local e que são desenvolvidas por diferentes atores, os quais, na esfera da circulação, mediam o acesso aos alimentos e à sua produção. Segundo Otero (2021), é uma dieta neoliberal, fruto do atual regime alimentar dominado pelo agronegócio, pelas biotecnologias e pelos supermercados e composta por produtos ultraprocessados e baratos, com alto teor de energia. Segundo Otero, mais do que as escolhas individuais, seriam as desigualdades no acesso econômico a alimentos saudáveis e nutritivos, que tendem a ser mais caros, junto com as desigualdades nos subsídios agrícolas, as que moldam as escolhas alimentares. Na Amazônia, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é a espécie cultivada mais importante e a principal fonte de carboidratos. Domesticada na região, segundo evidências arqueológicas e históricas, pode ser encontrada em diversos tipos de ambientes, como terra firme e várzea. É cultivada por diferentes grupos sociais - povos indígenas, agricultores familiares e quilombolas -, para os quais a farinha é o principal alimento e uma das poucas opções de venda. Para as comunidades quilombolas, a mandioca é uma das principais atividades econômicas (Albuquerque; Cardoso, 1983; Costa, 2011; Emperaire, 2001; Portela; Santos; Silva, 2021; Silva *et al.*, 2017; Watling *et al.*, 2018). Além da mandioca, várias outras espécies fazem parte da diversidade de raízes das roças amazônicas. Uma delas é o cará (*Dioscorea spp.*), cultura com ampla distribuição nas terras baixas tropicais, que na

Amazônia está associada a uma grande diversidade de práticas de manejo e conhecimentos tradicionais (Castro, 2021; Souza *et al.*, 2021).

A riqueza cultural e ecológica associada às raízes no Pará contrasta com os alarmantes índices de insegurança alimentar (IA) para o ano de 2023 (IBGE, 2024): 47,8% da população encontrava-se em tal condição. Essa situação já foi apresentada no relatório da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Penssan) do ano de 2022, que mostrou maiores níveis de IA em lares de agricultores familiares, de pessoas pretas ou pardas, em lares chefiados por mulheres e na região Norte. E diferentemente do que preconiza a obra clássica de 1946, Geografia da Fome, de Josué de Castro, não pela fome “endêmica” na Amazônia, decorrente de uma dieta baseada em alimentos e práticas de origem indígena entendidas como atrasadas desde uma perspectiva modernizante e desenvolvimentista, mas pela expropriação dos recursos alimentares dos rios, da floresta e das roças. Considerando a problemática, o artigo objetiva analisar as práticas de produção e de consumo de duas culturas tradicionais – cará (*Dioscorea spp.*) e mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) – em cinco comunidades do Nordeste Paraense (NEP) à luz do contexto de transição nutricional e de IA. O artigo está composto por esta introdução, pela discussão dos resultados obtidos, primeiramente caracterizando as comunidades quilombolas e, posteriormente, as práticas de produção, processamento e consumo de mandioca e cará nas comunidades. Examina-se ainda como tais práticas evidenciam processos mais amplos de transformação dos sistemas alimentares. Por fim, apresentam-se as conclusões e as referências.

## Procedimentos Metodológicos

O estudo foi realizado por meio de um estudo exploratório considerando que o método permite desvendar um objeto desconhecido de modo a produzir informações e conhecimentos que proporcionem uma familiaridade inicial para subsidiar futuros estudos com maior precisão (Piovesan; Temporini, 1995)<sup>2</sup>. Com uma abordagem predominantemente qualitativa, a revisão de literatura, de dados estatísticos e o levantamento de primários ocorreram entre julho de 2023 e maio de 2024. A área de estudo foi composta pelos quilombos Narcisa no município de Capitão Poço; Camiranga em Cachoeira do Piriá e Tipitinga, Pimenteiras e Jacarequara no município de Santa Luzia do Pará<sup>3</sup> (Figura 1).

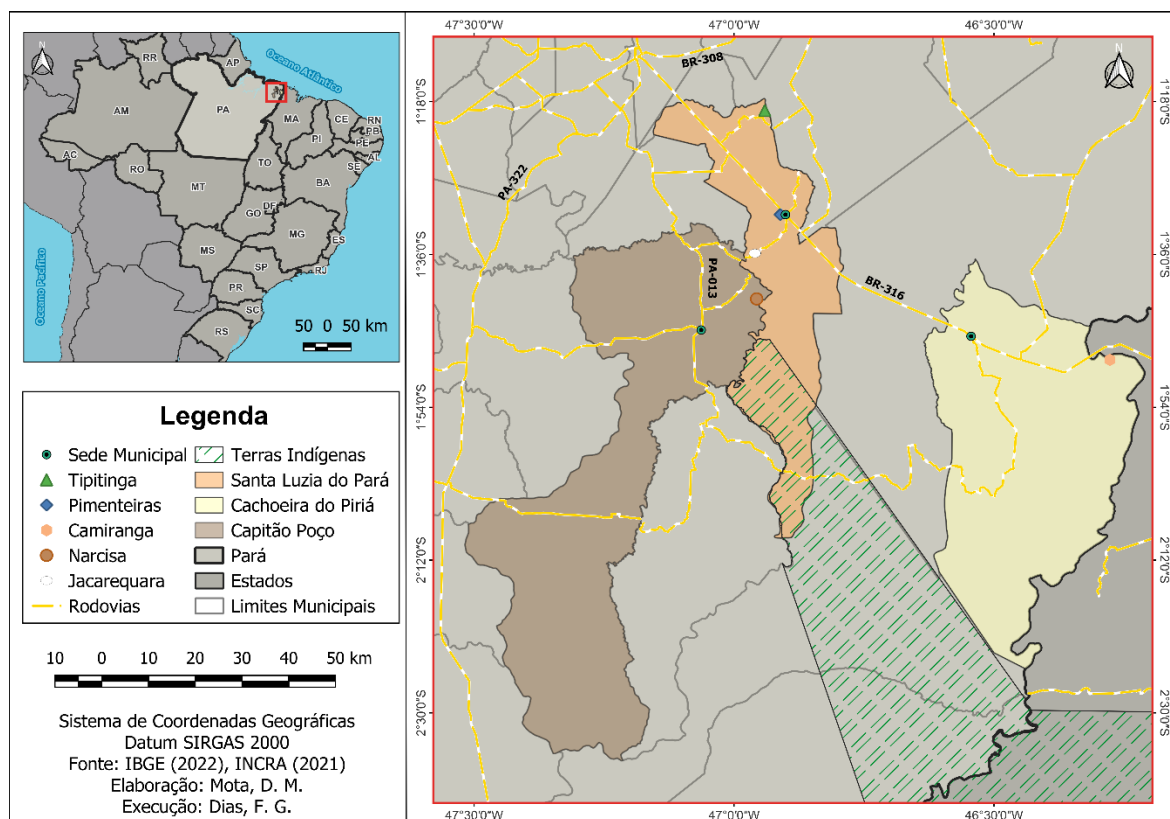
---

<sup>2</sup> No escopo da Lei no 13.123 de 2015, a pesquisa e a divulgação de resultados estão amparados pelo cadastro Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (Sisgen) - A33ABC7.

<sup>3</sup> Os quilombos situam-se na região onde as autoras realizam uma pesquisa-ação sobre Trabalho e Consumo em comunidades quilombolas desde 2022.

RAÍZES APRECIADAS NO NORTE: MUDANÇAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO EM CINCO COMUNIDADES QUILOMBOLAS NA AMAZÔNIA ORIENTAL

**Figura 1: Mapa localização dos quilombos Camiranga, Jacarequara, Tipitinga, Pimenteiras e Narcisa no estado do Pará.**



O trabalho de campo ocorreu por meio de observações das roças e da paisagem alimentar, entrevistas abertas com 19 agricultores, agricultoras e lideranças das comunidades quilombolas e cinco oficinas com um total de 60 participantes nos cinco quilombos. As identidades das pessoas entrevistadas foram preservadas. Os temas das entrevistas e oficinas versaram sobre práticas de produção e disponibilidade de recursos da agrobiodiversidade localmente, consumo, dietas, transição alimentar etc. Se as entrevistas permitiram a apreensão de compreensões individuais, as oficinas oportunizaram conhecer o diálogo intracomunitário sobre os temas elencados e emergentes. As entrevistas foram analisadas de forma horizontal e vertical (Michelat, 1987) em diálogo com o conteúdo das oficinas, dos grupos focais e das observações realizadas em campo. O debate sobre práticas e mudanças alimentares orientou a reflexão, amparado nos conceitos de quilombo, despossessão, sistemas alimentares e paisagens alimentares.

## Os quilombos no Nordeste Paraense

O quilombo está relacionado com uma herança cultural material e imaterial que emerge da relação histórica de grupos sociais com lugares específicos, a partir da qual se mantém uma territorialidade diversa, que demanda o reconhecimento de direitos particulares no contexto da diversidade étnica e cultural da população brasileira (Arruti, 2009; Schmitt; Turatti; Carvalho, 2002). A história das comunidades negras rurais está ligada a uma forte mobilização política pelo reconhecimento dos territórios quilombolas (Acevedo Marin; Castro, 1999). Na Amazônia, encontram-se 32,1% da população quilombola do país, com destaque para o estado do Pará, que abriga a maioria da população quilombola domiciliada em terras tituladas (IBGE, 2023). Das 959 localidades quilombolas registradas no censo do ano de 2022 no estado do Pará, 331 localizam-se em territórios oficialmente delimitados por algum órgão com competências fundiárias, como o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) ou o Instituto de Terras do Pará (Iterpa), ocupando o primeiro lugar em âmbito nacional com domicílios quilombolas dentro de terras tituladas (IBGE, 2023).

Nessas comunidades, as práticas alimentares marcam a relação dos quilombolas com seus territórios e são reconhecidas como alternativas ao modelo alimentar hegemônico, atualmente em crise (Costa, 2011; Shove; Spurling, 2013; Warde; Welch; Paddock, 2017). Porém, têm sofrido as tensões decorrentes dos conflitos de terra, da intensificação da dependência do mercado e das transformações nos estilos de vida.

A região do NEP é a mais antropizada da Amazônia brasileira, com uma ocupação incentivada pelo Estado. Durante a ditadura militar, caracterizou-se pela compra e venda de terras nas áreas de expansão rodoviária, o que atraiu migrantes das regiões Sudeste e Centro-Oeste, causou ocupações desordenadas com grilagem e intensa violência no campo (Costa, 2000; Meyer *et al.*, 2013). Nesse cenário e sob tensões, as comunidades quilombolas territorializaram-se em um contexto de expansão de fronteiras agropecuárias e de exploração mineral. Com uma longa história de ocupação, essa região reúne as cinco comunidades quilombolas aqui em análise, cujas principais características são apresentadas na Tabela 1.

**Tabela 1: Caracterização geral das comunidades Camiranga, Jacarequara, Narcisa, Pimenteiras, Tipitinga: terras tituladas, localização e população.**

| Comunidade  | Área titulada (ha) | Órgão e data de titulação | Município           | N.º de habitantes - quilombolas |
|-------------|--------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------------|
| Camiranga   | 320,6              | ITERPA, 16/01/2002        | Cachoeira do Piriá  | 550 -530                        |
| Jacarequara | 1.236,9            | ITERPA, 13/05/2008        | Santa Luzia do Pará | 273-271                         |

RAÍZES APRECIADAS NO NORTE: MUDANÇAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO EM CINCO COMUNIDADES  
QUILOMBOLAS NA AMAZÔNIA ORIENTAL

|             |              |                       |                     |         |
|-------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------|
| Narcisa     | 120          | INCRA, 14.11.2002     | Capitão Poço        | 37-36   |
| Pimenteiras | Não titulada | --                    | Santa Luzia do Pará | 120*    |
| Tipitinga   | 633,4        | ITERPA,<br>13/05/2008 | Santa Luzia do Pará | 103-102 |

Fonte: IBGE (2023) e CPISP (2025); Org: As autoras (2025).

As cinco comunidades mantêm como principal atividade o agroextrativismo para o autoconsumo. As roças de mandioca, o extrativismo animal (caça e peixes) e vegetal, principalmente de açaí, a criação de pequenos animais e as frutíferas nos quintais são as atividades cotidianas que sustentam a produção e o consumo de alimentos. Apesar disso, as cinco comunidades dependem de compras para complementar as suas dietas, particularmente no cenário atual de emergência climática, com a intensificação da seca e a imprevisibilidade de chuvas em se tratando da época e da quantidade.

O aumento das temperaturas e maior frequência e intensidade das secas são condições que estão favorecendo a ocorrência e manutenção dos fogos florestais, agravando a insegurança alimentar (IA) das comunidades tradicionais da região amazônica (Brandão; Arieira; Nobre, 2024). Santos et al. (2023) destacam que nos últimos anos, as pesquisas que abordaram os impactos das mudanças climáticas sobre comunidades quilombolas, destacaram a relação com o território, práticas agrícolas, extrativismo e dependência da natureza. Nesse sentido, a interação de fatores climáticos (eventos extremos mais frequentes e aumento de temperaturas) e fatores não climáticos (expansão de fazendas e maior dependência das compras), são determinantes da situação alimentar nas comunidades quilombolas. Assim, a expansão do agronegócio é compreendida no movimento duplo de expansão das monoculturas e pecuárias, o que reduz as áreas para o agroextrativismo; e por outro lado, a ampliação do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, o que indica processos de transição alimentar (Popkin 2012). As mudanças climáticas, acentuam tais processos afetando as práticas alimentares tradicionais na produção, preparação e consumo de alimentos.

Nos casos estudados aqui, todas as comunidades sofrem um processo de cercamento que impede o acesso a áreas circunvizinhas que eram tradicionalmente utilizadas para a prática do extrativismo, mas foram privatizadas por fazendas de gado (Ferreira-Alves, E. S. e Santos-Fita (2023), tendência que também se evidencia no Maranhão, pelo avanço da soja dos “gaúchos”, [...] “testemunhando o reflexo da política macroeconômica de fortalecimento das commodities para exportação” (Alves Caldas e Souza Furtado, 2025, p. 21). Esse processo resulta numa homogeneização da paisagem ao redor dos quilombos e em maiores pressões sobre as áreas de uso familiar e comum para a

satisfação das necessidades, pondo em risco territorialidades tradicionais, diferentes daquelas que grupos patronais gostariam de ver fortalecidas (Agnew e Oslener, 2010).

Seguindo Maluf (2021), e sua discussão sobre as paisagens alimentares, as transformações observadas nos territórios quilombolas revelam uma diversidade de paisagens alimentares decorrente da coexistência do sistema alimentar promovido em âmbito nacional, pautado pela produção de carne e pela expansão das monoculturas de pastagens; com cultivos mais biodiversos, em pequena e média escala de produção, em áreas sob controle quilombola.

As diferenças observadas na paisagem expressam a heterogeneidade dos estilos agrícolas presentes no território, heterogeneidade que se relaciona diretamente com o que Van der Ploeg (2022) denomina modos de ordenação. No âmbito dos intercâmbios ecológicos que sustentam a agricultura, observa-se o contraste entre um modo de cuidado, característico das práticas agroextrativistas quilombolas, e um modo de controle, associado à expansão recente das pastagens. O primeiro é um aspecto central do repertório cultural das sociedades camponesas; no caso das comunidades quilombolas, esse modo de cuidado é voltado para a otimização da produção permitindo a reprodução da vida, com base em um conjunto de habilidades e conhecimentos que são também reproduzidos pelos agricultores. Já o modo de controle, visa como via de aumento da produção 'por meio de um processo de expansão que, no caso, evidencia-se na ampliação das áreas de pastagem e de gado ocupadas por fazendeiros dentro dos territórios quilombolas. Nos intercâmbios socioeconômicos, esse contraste se expressa na tensão entre autonomia e integração ao mercado. Enquanto as fazendas de gado dependem de circuitos mercantis amplos, insumos externos e fluxos de capital, o agroextrativismo quilombola fundamenta-se em recursos locais, tecnologias próprias e menor dependência da lógica mercantil. Consequentemente, na paisagem, a heterogeneidade nos estilos de produção indica diferenças de poder entre os atores quilombolas e fazendeiros e conflitos nas lógicas dos estilos agrícolas em disputa: cuidado e autonomia vs. controle e integração ao mercado.

Tais conflitos também evidenciam o que Penna (2022) denomina seletividade racial e seletividade estrutural quando, por um lado, o Estado garante o direito à propriedade privada da terra a agentes e a empreendimentos econômicos associados à agroexportação e, por outro, veta o acesso à terra a grupos quilombolas que são étnica e racialmente diferenciados. O Estado brasileiro opera tais seletividades, por meio do atraso na implementação das indenizações nos territórios titulados e da baixa ou nula implementação de políticas públicas que promovam a agricultura tradicional quilombola, limitando desse modo o acesso da população não branca à terra. Segundo Penna, a operação conjunta das seletividades racial e estrutural é um mecanismo que expõe o racismo fundiário. Assim, a

demora nos processos de titulação, indenização e desintrusão evidencia o reconhecimento incompleto dos direitos territoriais das comunidades quilombolas no NEP e proporciona condições estruturais para o processo de cercamento e a decorrente despossessão do modo de vida quilombola. Como propõe Perreault (2013), isso mostra a relevância da materialidade da natureza no processo de acumulação por despossessão (Harvey, 2003), por meio do qual o modo de controle fazendeiro avança amplamente sobre o modo de cuidado quilombola, cercando as práticas tradicionais de produção e de consumo quilombola, mediante a privatização e a mercantilização do território, tornando vulneráveis os direitos constitucionais quilombolas à terra e ao território, mesmo que concordemos que:

[...] Movimentos sociais indígenas e afro-latino-americanos conquistaram com grande força espaços políticos, culturais e econômicos nas últimas duas décadas. Essas conquistas se refletiram principalmente no reconhecimento legal de sua propriedade coletiva sobre a terra (Agnew e Oslender, 2010, p 194).

Os processos acima descritos, que ocorrem na paisagem alimentar referida por Maluf (2021), influenciam as práticas alimentares. A circulação, a distribuição e o armazenamento dos diversos recursos materiais envolvidos nessas práticas têm uma organização espacial e temporal específica (Shove, 2017), que será afetada pelas dinâmicas que estão restringindo o manejo tradicional dos territórios quilombolas.

### **Da diversidade alimentar das raízes nas roças à homogeneidade no ritmo do mercado**

Os relatos de moradores e moradoras quilombolas mais antigos das cinco comunidades associam os tempos de “antes” a memórias de “fartura e diversidade” de alimentos obtidos por meio das atividades agrícolas e do extrativismo. A centralidade da roça mantém-se, mas sua diversidade era maior: o arranjo de mandioca, feijão, arroz, milho, abóbora, maxixe, cará, quiabo era organizado ao longo do tempo nas chamadas “roças de tempo e roças ligeiras”, realizadas ao longo dos períodos seco e chuvoso característicos dessas localidades amazônicas (Entrevista F. S., agricultor, Camiranga, 2023). Para cada cultivo, havia também uma diversidade de tipos que eram cultivados dependendo das preferências e dos usos que os agricultores definiam a partir das necessidades de consumo. A ideia de que nenhum alimento era comprado ou vendido está em todos os relatos sobre os tempos anteriores junto com a memória de abundância e diversidade. À exceção de produtos como sal, açúcar e querosene, os alimentos consumidos, em sua maioria, eram produzidos nas comunidades.

Em relação à mandioca, o trânsito entre as roças, casas de farinha e mesas continua marcando o ritmo das atividades comunitárias, porém existem diferenças importantes nos quilombos que são resultado da intensificação do processo de expropriação da terra já descrito e da consequente diminuição das áreas disponíveis para a agricultura nas cinco comunidades quilombolas. Observam-se situações fundiárias distintas, além da diversidade na extensão das áreas, como indicado na Tabela 1: o quilombo Pimenteira ainda não foi titulado; na comunidade Narcisa, a titulação reconheceu uma área menor do que a área demandada pela comunidade; e as comunidades Camiranga e Jacarequara ainda aguardam a indenização e a desintrusão das áreas que foram tituladas.

Nesse contexto, as roças têm sofrido importantes mudanças. A produção de mandioca implicava um tempo de pousio fundamental para a recuperação da fertilidade do solo, estabelecido entre 2 e 3 anos, que era determinado pelas características das espécies da capoeira indicadoras de tal recuperação. O tempo de pousio é um dos principais elementos de mudança no modo de ordenação das práticas de produção nas cinco comunidades. Dada a necessidade de plantar mais em menos área disponível, a redução do tempo de pousio está comprometendo o processo de recuperação da fertilidade. Tal mudança é indicativa da convergência de dois processos descritos na seção anterior e observados no âmbito dos territórios quilombolas: por um lado, a despossessão impacta as áreas disponíveis para o extrativismo vegetal e especialmente a caça, mas também as áreas disponíveis para realizar a rotação dos roçados. Por outro lado, a progressiva integração ao mercado, particularmente na produção de farinha de mandioca, tem propiciado mudanças nas práticas de “fazer roça”.

No caso de Camiranga, a homogeneização dos roçados e a diminuição da produtividade da mandioca foram ocorrendo ao longo do tempo à medida que o plantio de mandioca ganhou relevância nesse quilombo e que as fazendas foram se expandindo dentro do território titulado. Hoje a mandioca é o principal cultivo e, às vezes, a única espécie produzida na roça. Existe, porém, uma redução progressiva dos rendimentos da mandioca atribuída ao curto período de pousio que gera uma perda da fertilidade na área de propriedade coletiva chamada “patrimônio”. As mudanças nas condições climáticas – temperaturas mais altas e eventos de alagamento das áreas de plantio mais frequentes no período chuvoso – também estão afetando a produção de mandioca. Como resposta, alguns agricultores estão mudando suas práticas de plantio, selecionando e plantando variedades de ciclos mais curtos, como a variedade chamada “seis meses”, e substituindo as variedades de ciclos mais longos, o que significa uma perda de diversidade. Recentemente, alguns agricultores começaram a usar adubação química para sustentar a produção contínua, com pousios cada vez mais curtos. Tais transformações parecem indicar as

## RAÍZES APRECIADAS NO NORTE: MUDANÇAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO EM CINCO COMUNIDADES QUILOMBOLAS NA AMAZÔNIA ORIENTAL

mudanças descritas no âmbito territorial estão determinando as mudanças no agroextrativismo, evidenciadas em um progressivo trânsito do modo de cuidado relacionado com o pousio como prática de cuidado da fertilidade e a manutenção da diversidade como prática de cuidado das sementes e dos cultivos, decorrente da maior integração ao mercado e, em consequência, uma menor autonomia.

Essa realidade contrasta com o caso de Pimenteiras, onde o avanço das fazendas tem limitado e quase extinguido as áreas de roça de mandioca. Sem poder produzir farinha na comunidade, os quilombolas garantem seu consumo por via da compra no mercado – motivo de vergonha e de sofrimento pela impossibilidade de aprovisionamento da família com o produto mais tradicional e apreciado. Informou uma mulher quilombola: “É porque eu fui criada comendo farinha. Meu pai gostava muito de torrar farinha, plantar mandioca e torrar farinha, e não faltava farinha na nossa casa. Gostava muito. E a gente não ia pra mesa se não tivesse farinha, né? (Entrevista D. B, agricultora, Narcisa, 2024). No caso de Pimenteiras, a titulação coletiva ainda não foi efetivada, o que evidencia o cenário mais extremo de estrangulamento de acesso à terra. A não titulação parece indicar uma intensificação no processo de desposseção. A exaustão dos recursos nos quilombos Narcisa e Camiranga tem dificultado o cultivo da mandioca e provocado a intensificação do uso de insumos. Alguns relatos evidenciam tais mudanças nas práticas de roça:

A nossa roça que nós colocamos enche de mato. A gente planta maniva, se a gente não capinar, não presta. É certo que ele joga o veneno, mas joga o veneno assim, quando tem roça que queima, aí joga o veneno. Aí planta, mas depois nasce de novo (Entrevista D. M., agricultora, Narcisa, 2024).

Depois de plantar essa [mandioca], aí nos plantamos de novo, a gente compra adubo e joga, eu não sei qual é o nome desse adubo, a gente compra pouco, 40 reais, e joga em cima da maniva. Antigamente não usava adubo porque era mais forte a terra lá onde a gente plantava (Entrevista A. M., agricultor, Camiranga, 2024).

Quanto ao processamento, em Camiranga e Tipitinga a produção de farinha de mandioca é a principal atividade econômica; já nos quilombos de Pimenteiras e Jacarequara, a produção de farinha tem-se reduzido drasticamente. Em Narcisa, o quilombo com menor população, a produção de farinha ainda se mantém com diversas dificuldades. Nos quilombos que vendem quantidades importantes de farinha, as práticas de comercialização nos mercados locais refletem-se nos ritmos da produção, ampliando e acelerando a produção de mandioca na medida em que a produção de farinha está mais integrada ao mercado. Assim cada vez mais áreas de roça são estabelecidas, e a mandioca é cultivada de forma quase contínua, com o tempo de pousio reduzido de forma considerável.

No caso do cará, a maioria dos entrevistados registra uma queda importante no cultivo dessa raiz nos quilombos. A homogeneização das roças de mandioca parece resultar da integração diferenciada dessas raízes no mercado: enquanto a mandioca tem um mercado local, “Nem todo mundo gosta do cará, ou não conhece” (Entrevista M. V., agricultor, Jacarequara, 2023). Portanto, o produto não é comercializado como a farinha. Como resultado, o plantio do cará é uma prática cada vez menos realizada, e seu consumo depende das áreas que foram estabelecidas pelos agricultores mais antigos, o que indica uma transição para um tipo de extrativismo de cará nos roçados mais antigos. Por outro lado, a menor valorização do cará reflete-se na diminuição do seu uso pelas famílias nas unidades domésticas.

O contraste entre a mandioca e o cará aponta para dois processos que estão marcando as mudanças nas práticas de produção dessas raízes: a maior integração ao mercado acelera o ritmo de produção da mandioca, que se torna mais rápido e homogêneo. Isso estaria mais de acordo com o modo de ordenação de controle, segundo Van der Ploeg (2022), substituindo assim práticas de cuidado essenciais para a reprodução do sistema alimentar quilombola ligadas à manutenção da fertilidade e da diversidade. Por outro lado, aumenta a integração das terras ao modelo hegemônico, por meio da expansão das fazendas de gado, e as áreas disponíveis para plantio são cada vez mais restritas. Por isso, os agricultores estão privilegiando a cultura de mandioca e reduzindo o plantio de cará e de outros cultivos, como feijão, arroz, milho. Como resultado, as duas raízes perdem diversidade: as variedades mais tardias de mandioca deixam de ser plantadas, privilegiando-se as mais rápidas, e o cará não está sendo replantado, está sendo colhido nas reservas plantadas antigamente. As mudanças descritas indicam a configuração de um processo de despossessão do modo de vida quilombola como consequência da acumulação das terras para o modelo agropecuário que avança de forma contraditória, conflituosa e diferenciada, com a maior integração das agriculturas quilombolas aos mercados, em um contexto de emergência climática que impõe maiores limitações a essas agriculturas. Tais processos têm impactos sobre as práticas de consumo e, portanto, na segurança alimentar e nutricional dessas comunidades.

### **Mingaus, farinha e as mudanças nas práticas alimentares**

As atividades cotidianas e rotineiras de provisionamento, preparação e consumo de alimentos produzidos com as raízes e os tubérculos são realizadas com base nas competências e habilidades que compõem o saber-fazer, os objetos materiais, os instrumentos e as infraestruturas, assim como os significados, símbolos e valores associados (Halkier; Bente 2011; Shove; Spurling, 2013; Warde; Welch; Paddock, 2017).

Para Maluf (2021), na medida em que a produção e a circulação de alimentos foram integradas à escala internacional sob a hegemonia das grandes corporações, os padrões de consumo, as relações campo-cidade e os hábitos alimentares mudaram, combinando a padronização com a diversificação: a primeira decorre da integração dos sistemas alimentares aos mercados, das dinâmicas tecnológicas e das políticas públicas no âmbito nacional e internacional – aspectos constitutivos da dieta neoliberal (Otero, 2021); a segunda resulta dos circuitos de menor amplitude espacial, caracterizados por alimentos menos processados e produzidos com base na sociobiodiversidade dos territórios.

As mudanças identificadas podem ser evidenciadas nas práticas alimentares. Portanto, a compreensão de processos de transição alimentar implica a compreensão da esfera local-territorial e dos vínculos entre os alimentos que são produzidos, e os alimentos que são consumidos. Esses vínculos refletem a coexistência dos diferentes sistemas alimentares e os conflitos entre eles, os quais afetam a garantia do direito dos povos a definir suas estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos (Maluf, 2021).

Em correspondência com as transformações na produção de mandioca e de cará, o consumo também sofreu fortes mudanças. A farinha continua como importante alimento nas refeições para acompanhar peixe, açaí, feijão e arroz, os componentes centrais dos cardápios alimentares, junto com outras preparações à base de mandioca que foram citadas nas entrevistas: tapioca, beiju, bolos e mingaus. Uma diferença em relação aos tempos de “antes”: o feijão e o arroz provêm, em boa medida, das compras realizadas com recursos da venda de farinha e da política de transferência de renda, como Bolsa Família e das aposentadorias, que asseguram a integração ao mercado das práticas de provisão e de consumo de alimentos. Há uma relação de dependência entre a redução da diversidade na produção e a disponibilidade de recursos.

No caso do cará, constatou-se pouca diversidade de preparações usando essa raiz, consumida principalmente cozida ou em mingau. No entanto, a preparação do mingau é referida como uma prática muito importante no passado, especialmente como alimento para crianças e como primeira refeição do dia, como indicam os seguintes depoimentos:

O cará, antes a gente fazia várias formas, né? Gente, a mamãe fazia o mingau, a gente tomava de manhã o mingau do cará, descascava ele e batia manualmente com um pau, uma mão de pilão e amassava tudo. Ele processava que a gente ficava assim fino, ficava só desmanchado mesmo (Entrevista M. V., agricultor, Jacarequara, 2024).

A gente cozinhava, comia com café, a minha mãe batia mesmo na mão e fazia o mingau do cará, faz o purê, assim como faz da macaxeira, fazia do cará também, a gente sempre teve assim uma, digamos assim infância um pouco meio limitada em relação às finanças, então as nossas mães, nossos antepassados, eles inventavam de tudo às vezes, até da própria cabeça para ter comida em casa (Entrevista R. R., agricultor, Tipitinga, 2023).

O cará acabou. Eu não faço mais, eu faço mingau assim, de aveia, que eu faço para eu beber, mas só para mim, porque as crianças não gostam (Entrevista D. B., agricultora, Narcisa, 2024).

A descontinuidade das práticas de preparo de mingaus e de outros alimentos tradicionais também acompanha o ritmo da integração ao mercado do consumo de alimentos, na medida que aumentam as compras e consumo de alimentos produzidos pelas empresas agroindustriais, facilmente disponíveis nas mercearias nas comunidades e nas sedes municipais, o que contrasta com a não mercantilização dos alimentos nos tempos de “antigamente”.

Os recursos obtidos por meio do Bolsa Família também influenciam os ambientes domésticos, que atualmente dispõem de equipamentos essenciais para as mudanças nos cardápios, principalmente pelo acesso à energia. Refrigeradores, liquidificadores e batedoras de açaí criam condições para o consumo tanto de alimentos de origem agroindustrial, como “carne de frango de granja” e refrigerantes, mas também para a realização de práticas de processamento e de consumo de produtos locais, como cupuaçu e açaí. É importante lembrar o papel exercido pela escola em que as merendas escolares são em grande parte compostas por produtos industrializados, não obstante o movimento de resistência que tem conseguido a inserção de produtos frescos e agroecológicos, ainda é de pouca monta.

Como resultado, o cardápio alimentar segue a tendência apontada por Maluf (2021): padronização da alimentação pelo acesso facilitado a alimentos de baixo custo e de baixa qualidade, que se misturam cotidianamente com as farinhas e outros alimentos produzidos localmente. Essa tendência é um reflexo da coexistência dos sistemas alimentares nacional e local, no caso em análise, representado pelo quilombola. A perda da diversidade nas práticas de preparo das raízes está associada à perda do próprio recurso fitogenético, assim como à perda de um consumo coletivamente construído e importante em termos nutricionais e culturais.

Nesse sentido, a integração ao mercado por meio do consumo de alimentos comprados e não produzidos é um processo relevante, que deve ser compreendido em relação às mudanças na produção. A associação entre a menor diversidade e a menor quantidade de terra, de um lado, e mais recursos para compra, de outro, é resultado da implementação de políticas públicas que mostram o papel do Estado na criação de condições para a despossessão dos modos de vida, com destaque para a titulação incompleta das terras quilombolas, o que tem favorecido a expansão das fazendas. Além disso, a inclusão das comunidades, especialmente das mulheres quilombolas, nas políticas de transferência de renda (Bolsa Família e aposentadoria) possibilita o acesso a alimentos ultraprocessados, altamente subsidiados e, portanto, mais baratos e disponíveis inclusive

dentro das comunidades. Dessa forma, o Estado, por sua omissão no âmbito fundiário e pela criação de condições que favorecem o crescimento da disponibilidade de alimentos processados e ultraprocessados, as políticas de transferência de renda, contribuem com a expansão da dieta neoliberal (Otero 2021). No entanto, programas como Bolsa Família e as aposentadorias rurais são uma via de acesso a recursos fundamentais para o consumo alimentar.

## Considerações finais

O artigo tratou de práticas de produção e consumo de dois cultivos tradicionais – cará e mandioca – em cinco comunidades quilombolas do Nordeste Paraense em um contexto de transição e insegurança alimentar e de mudanças globais, constatando que ocorrem mudanças que indicam processos de transição alimentar. A dinâmica desse processo é complexa, contrastante e determinada pela integração diferenciada ao mercado de cada uma dessas raízes.

O cará é uma cultura quase excluída do mercado, principal razão para a queda da sua reprodução nas áreas de roça, com consequência no consumo, cada vez menos frequente, em comparação com os tempos dos “antigos”. A mandioca é uma cultura integrada de forma crescente ao mercado por meio da comercialização de farinha, o que representa um primeiro âmbito de integração ao mercado. Dependendo da comunidade e da dinâmica do processo de expropriação de terras pela expansão das fazendas, a farinha pode representar o principal produto da comunidade no mercado local (Camiranga e Tipitinga) ou um alimento que pode chegar a ser comprado pela falta de produção local (Pimenteiras, Jacarequara e Narcisa). As diferenças entre as comunidades indicam a heterogeneidade nos estilos agrícolas quilombolas (Van der Ploeg, 2022), que são resultado das expressões locais da convergência dos processos de despossessão, de territorialidades superpostas e da integração ao mercado, nos quais o Estado tem um papel importante pela omissão ou pela implementação incompleta de políticas públicas fundiárias e de transferência de renda.

A ocupação das terras tituladas por fazendas é um segundo âmbito de integração ao mercado, que afeta as práticas de produção de mandioca e a reprodução da sua diversidade, pressionando os agricultores a produzir mais rápido e, continuamente, em terras cada vez mais esgotadas, o que está incentivando o uso de agroquímicos, ainda que de forma marginal. Por outro lado, gera a despossessão dos modos de vida, com impactos acentuados nas práticas de extrativismo de açaí e na caça, ameaçadas pelo cercamento e pela degradação das áreas de floresta nos territórios quilombolas. Efetiva-se, assim, uma

ameaça das conquistas e um questionamento de territorialidades amparadas em formas de se relacionar com a natureza e o espaço muito diferentes da lógica de atores sem vínculo cultural com o mesmo, mas somente imbuídos do uso mercantil da natureza (Agnew e Oslender, 2010).

Finalmente, no âmbito do consumo promovido pelas políticas de transferência de renda, – o Bolsa Família e as aposentadorias – estão diretamente relacionadas com os alimentos de origem agroindustrial. De fato, na ausência de políticas públicas que impulsionem os sistemas alimentares quilombolas, os alimentos de origem agroindustrial são uma fonte importante de acesso a uma “alimentação possível” no contexto de esgotamento de recursos e de estreitamento dos territórios quilombolas. No entanto, o fato de que os recursos obtidos por essas políticas públicas sejam utilizados para a compra de alimentos no mercado, representa um tipo de subsídio estatal indireto para o setor agroindustrial.

As três formas de integração ao mercado aqui descritos, representados pelas mudanças nas práticas alimentares, revelam processos específicos de coexistência e de conflitos entre os sistemas alimentares nacionais e quilombolas. Seguindo a proposta de Maluf (2021) sobre sistemas alimentares descentralizados como abordagem multiescalar, tal coexistência é expressa nas interações entre paisagens, cardápios alimentares, e políticas públicas. Os casos analisados são indicativos da situação alimentar quilombola, na qual os processos de integração ao mercado e de despossessão estão impactando a capacidade dos grupos de manter as práticas e os conhecimentos tradicionais que lhes garantiram ao longo do tempo uma alimentação adequada e sustentável.

Por fim, cumpre reconhecer que, não obstante as diferentes integrações ao mercado e o arrefecimento do cará na mesa, a produção de mandioca e de farinha – “comida que sem ela não tem comida” – está também sob ameaça. As roças precisam urgentemente entrar nas prioridades das políticas públicas para evitar perdas irreparáveis na mesa e na tradição.

## Referências

- ACEVEDO MARIN, Rosa Elizabeth; CASTRO, Edna Maria Ramos de. Mobilização política de comunidades negras rurais: domínios de um conhecimento praxiológico. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 2, n. 2, p. 73-106, 1999. <https://doi.org/10.5801/ncn.v2i2.110>
- ALBUQUERQUE, Milton de; CARDOSO, Eloísa Maria Ramos. **Utilização da mandioca na Amazônia**. Belém: EMBRAPA-CPATU, 1983.
- AGNEW, John; OSLENDER, Ulrich. Territorialidades superpuestas, soberanía en disputa: lecciones empíricas desde América Latina. *Tabula Rasa*. Bogotá - Colombia, No.13: 191-213, julio-diciembre 2010.

RAÍZES APRECIADAS NO NORTE: MUDANÇAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO EM CINCO COMUNIDADES QUILOMBOLAS NA AMAZÔNIA ORIENTAL

ARRUTI, José Maurício. Quilombos. **Jangwa Pana**, [s. l.], v. 8, n. 1, p. 102-121, 2009.

ALVES CALDAS, Jaine de Jesus.; SOUZA FURTADO, Marivania Leonor. Aquilombamento em Saco das Almas: luta e resistência aos efeitos socioterritoriais do agronegócio no Leste Maranhense. **Revista NERA**, v. 28, n. 1, e10153, 2025. <https://doi.org/10.47946/rnera.v28i1.10153>

BRANDÃO, Diego Oliveira; ARIEIRA, Julia; NOBRE, Carlos A. Impactos das mudanças climáticas na sociobioeconomia da Amazônia. **Estudos Avançados**, v. 38, n. 112, p. 249-270, 2024.

CASTRO, Edna. Dinâmicas socioterritoriais na Amazônia na perspectiva da ecologia política. In: LIMONAD, Ester; MONTEIRO, João C.; MANSILLA, Pablo (org.) *et al.* **Planejamento territorial: reflexões críticas e práticas alternativas**. São Paulo: Max Limonad, 2021. v. 2, p. 183-209. Disponível em: <https://livroaberto.ufpa.br/jspui/handle/prefix/1213>. Acesso em: 17 jan. 2024.

CASTRO, Josué de. Geografia da fome. Rio de Janeiro: Civilização brasileira. 2008.

Comissão Pró-Índio de São Paulo CPISP. Observatório Terras Quilombolas. Disponível em: <https://cpisp.org.br/>. Acesso em: 28 set. 2024.

COSTA, Francisco de Assis. **Formação agropecuária da Amazônia**: os desafios do desenvolvimento sustentável. Belém: NAEA, 2000.

COSTA, Marcilene Silva. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. **Amazônica**: Revista de Antropologia, [s. l.], v. 3, n. 2, p. 408-428, 2011. <https://doi.org/10.18542/amazonica.v3i2.775>

EMPERAIRE, Laure. Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na Amazônia brasileira. In: CAPOBIANCO, João Paulo (org.). **Biodiversidade da Amazônia brasileira**: avaliação e ações prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição dos benefícios. São Paulo: Instituto Socioambiental: Estação Liberdade, 2001. p. 225-234.

FERREIRA-ALVES, Ellen Suane; SANTOS-FITA, Didac. As roças e o extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense. **Revista NERA**, v. 26, n. 66, 2023. <https://doi.org/10.47946/rnera.v26i66.9667>

HALKIER, Bente; JENSEN, Iben. Methodological challenges in using practice theory in consumption research: examples from a study on handling nutritional contestations of food consumption. **Journal of Consumer Culture**, [s. l.], v. 11, n. 1, p. 101-123, 2011. <https://doi.org/10.1177/1469540510391365>

HARVEY, David. **The New Imperialism**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022**: quilombolas: primeiros resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102016.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio Contínua**: Segurança Alimentar 2023. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102084.pdf>. Acesso em: 28 out. 2024.

KHOURY, Colin. *et al.* Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. **Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America**, v. 111, n. 11, p. 4001-4006, 2014. <https://doi.org/10.1073/pnas.1313490111>

MALUF, Renato Sérgio. Decentralized food systems and eating in localities: a multi-scale approach. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, [s. l.], v. 59, n. 4, p. e238782, p. 1-19, 2021. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.238782>

MEYER, Gustavo; FAGGIN, Joana Mattei; MOTA, Dalva Maria da; GEHLEN, Ivaldo. Dinâmicas de (re)ocupação de terras: a lógica patrimonialista e a área de influência da rodovia Belém-Brasília no Nordeste Paraense. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, DF, v. 30, n. 1/3, p. 33-53, 2013.

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

NANBOL, Karya Kate; NAMO, Otsanjugu Aku Timothy. The contribution of root and tuber crops to food security: A review. **Journal of Agricultural Science and Technology**, v. 9, p. 221-233, 2019. <https://doi.org/10.17265/2161-6264/2019.04.001>

OTERO, Gerardo. The neoliberal diet. In: AKRAM-LODHI, A. Haroon *et al.* (ed.). **Handbook of Critical Agrarian Studies**. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing, 2021. p. 556-560.

PENNA, Camila. O agro é branco? Seletividade racial e política fundiária no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 2, e2230214, 2022. [https://doi.org/10.36920/esa-v30-2\\_07](https://doi.org/10.36920/esa-v30-2_07).

PERREAULT, Tom. Dispossession by accumulation? Mining, water and the nature of enclosure on the Bolivian Altiplano. **Antipode**, [s. l.], v. 45, n. 5, p. 1050-1069, 2013. <https://doi.org/10.1111/anti.12005>

PIOVESAN, Armando; TEMPORINI, Edméa Rita. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. **Revista de Saúde Pública**, v. 29, n. 4, p. 318-325, 1995.

POPKIN, Barry M. The Nutrition Transition is speeding up: A global perspective. In: TEMPLE, Norman J.; WILSON, Ted; JACOBS JR., David r. (ed.). **Nutritional Health: strategies for disease prevention**. Totowa, NJ: Humana Press, 2012. p. 85-99. [https://doi.org/10.1007/978-1-61779-894-8\\_5](https://doi.org/10.1007/978-1-61779-894-8_5)

PORTELA, Leide Joice Pontes; SANTOS, Priscila Ribeiro dos; SILVA, Josué da Costa. A roça e o trabalho coletivo na produção da farinha de mandioca nas comunidades quilombolas Matá e Silêncio em Óbidos, Pará, Brasil. **Geographia Opportuno Tempore**, [s. l.], v. 7, n. 1, p. 72-84, 2021. <https://doi.org/10.5433/got.2021.v7.44837>

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. II **Vigisan**: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert: Rede Penssan, 2022. Disponível em:

<https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>.

Acesso em: 28 out. 2024.

SANTOS, D. M. D.; SOUZA, J. H.; FREITAS, H. R.; MARINHO, C. M.; PACHECO, C. S. G. R. Populações quilombolas brasileiras e as mudanças climáticas: uma revisão integrativa da literatura. In: PACHECO, C. S. G. R. (org.). **Mudanças climáticas e seus impactos**

**socioambientais:** concepções, fundamentos, teorias e práticas mitigadoras. Guarujá: Editora Científica Digital, 2023. v. 1, p. 311-333.

SCHMITT, Alessandra; TURATTI, Maria Cecília Manzoli; CARVALHO, Maria Celina Pereira de. A atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. 5, n. 10, p. 1-8, 2002. <https://doi.org/10.1590/S1414-753X2002000100008>

SHOVE, Elizabeth. Matters of practice. In: HUI, Allyson; SCHATZKI, Theodore; SHOVE, Elizabeth. **The nexus of practices:** Connections, constellations, practitioners. Routledge, 2016. p. 167-180.

SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola. Sustainable practices: Social theory and climate change. In: SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola (ed.). **Sustainable Practices:** Social Theory and Climate Change. London: Routledge, 2013. p. 1-13. <https://doi.org/10.4324/9780203071052>

SILVA, Etna Kalliane Pereira da *et al.* Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola? **Cadernos de Saúde Pública**, [s. l.], v. 33, p. e00005716, 2017. <https://doi.org/10.1590/0102-311x00005716>

SOUZA, Ruth Pimentel de *et al.* Dioscorea bulbifera flour: a technological alternative for valuing the tuber available in the Amazon. **Research, Society and Development**, [s. l.], v. 10, n. 15, p. e589101523729-e589101523729, 2021. <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i15.23729>

VAN DER PLOEG, Jan Douwe. **The sociology of farming:** Concepts and methods. London: Routledge, 2022. <https://doi.org/10.4324/9781003313274>

WARDE, Alan; WELCH, Daniel; PADDOCK, Jessica. Studying consumption through the lens of practice. In: KELLER, Margit *et al.* (ed.). **Routledge handbook on consumption.** London: Routledge, 2017. p. 25-35. <https://doi.org/10.4324/9781315675015-3>

WATLING, Jennifer *et al.* Direct archaeological evidence for Southwestern Amazonia as an early plant domestication and food production centre. **Plos One**, v. 13, n. 7, p. e0199868, 2018. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0199868>

---

### Sobre as autoras

---

**Ana Felicien** – Graduação em Licenciatura em Estudios Ambientales pela Universidad Yacambu (UNY), Venezuela. Mestrado em Ecología Tropical pela Universidad de los Andes (ULA) Venezuela. Doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA) da Universidade Federal do Pará (UFPA). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0002-8115-687X>.

---

**Dalva Mota** – Graduação em Licenciatura Plena em Pedagogia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Mestrado em Sociologia Rural pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Doutorado em Sociologia pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Docente do Programa de Pós Graduação em Agriculturas Familiares da Universidade Federal do Pará (UFPA). Pesquisadora na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Amazônia Oriental (EMBRAPA). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0003-0027-5162>.

---

**Nazaré Reis Ghirardi** – Graduação em Agronomia pela Faculdade de Ciências Agrárias do Pará. Mestrado em Agriculturas Familiares Amazônicas e Desenvolvimento Sustentável pela Universidade Federal do Pará (UFPA). Coordenadora do Centro de Desenvolvimento Integrado na Amazônia (CEDIAM). **OrcID** – <https://orcid.org/0009-0006-4246-6214>.

---

### Como citar este artigo

---

FELICIEN, Ana; MOTA, Dalva; GHIRARDI, Nazaré Reis. Raízes apreciadas no Norte: mudanças na produção e consumo em cinco comunidades quilombolas na Amazônia Oriental. **Revista NERA**, v. 28, n. 4, e11033, out.-dez., 2025. <https://doi.org/10.1590/1806-675520252811033>.

---

### Declaração de disponibilidade de dados da pesquisa

---

Acerca da disponibilidade dos dados da pesquisa, as autoras do manuscrito “**Raízes apreciadas no Norte: mudanças na produção e consumo em cinco comunidades quilombolas na Amazônia Oriental**” informam que:

*O conjunto de dados de apoio aos resultados deste estudo não está disponível ao público.*

---

### Declaração de Contribuição Individual

---

As contribuições científicas presentes no artigo foram construídas em conjunto pelas autoras. A autora **Ana Felicien** foi a responsável pelas funções: Conceitualização, Curadoria de dados, Análise formal, Investigação, Metodologia, Redação (rascunho original) e Redação (revisão e edição). A segunda autora, **Dalva Maria da Mota** foi o responsável pelas funções Conceitualização, Curadoria de dados, Análise formal, Investigação, Metodologia, Redação (rascunho original) e Redação (revisão e edição), Aquisição de financiamento, Gerenciamento de projetos, Recursos. A terceira autora, **Nazaré Reis Ghirardi**, foi a responsável pelas funções Conceitualização, Investigação, Metodologia, Aquisição de financiamento, Gerenciamento de projetos e Recursos.

Recebido para publicação em 06 de junho de 2025.

Devolvido para revisão em 30 de outubro de 2025.

Aceito a publicação em 12 de dezembro de 2025.

---

*O processo de editoração deste artigo foi realizado por Camila Ferracini Origuela.*

---