

ASPECTOS ETNOBOTÂNICOS DA COMERCIALIZAÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA (*Manihot esculenta* Crantz) NA FEIRA DO VER-O-PESO

¹Flávia Cristina Araújo Lucas; ¹Victor Miranda Leão; ¹Erika Fernanda de Matos Vieira; ¹Ulliane de Oliveira Mesquita; ¹Karina de Nazaré Lima Alves, ¹Manoel Ribeiro de Moraes Junior, ¹Seidel Ferreira dos Santos, ¹Sinaida Maria Vasconcelos de Castro, ¹Rubens Herbert Pantoja Neves, ¹Lívia Maria Cavalcante Vieira

¹Universidade do Estado do Pará, Belém, Pará, Brasil. Herbário Prof^a Dr^a Marlene Freitas da Silva. Contato: copaldoc@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Originária da América do Sul, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), atualmente é considerada uma das culturas alimentares mais importantes do mundo, de relevância econômica, cultural e histórica, sobretudo nas regiões tropicais, como a amazônica. A maior feira livre da América Latina, o Ver-o-Peso, localiza-se no centro histórico de Belém, e é o palco cotidiano de comportamentos sociais que transitam entre os interesses econômicos e os repertórios de cultura com a biodiversidade e seus produtos. Dentre estes, destaca-se a farinha de mandioca, considerada um produto de forte expressão cultural na cidade de Belém, e ao mesmo tempo demanda forte apelo mercadológico. O estudo objetivou investigar os aspectos etnobotânicos da comercialização de farinha de mandioca na feira do Ver-o-Peso, Belém, Pará.

METODOLOGIA

Para a sua realização, foram elaborados termos de consentimento aos feirantes: solicitação de entrevista, captura de imagens e gravação de áudio. O estudo foi interpretado em uma perspectiva qualiquantitativa. Foi efetuada a observação participante e aplicaram-se formulários semiestruturados composto por 21 perguntas que versaram a respeito do perfil socioeconômico dos entrevistados, variedades de farinhas comercializadas na feira, bem como suas peculiaridades, forma de comercialização, e origem e deslocamento do produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A *Manihot esculenta* Crantz é uma raiz tuberosa de atuação plurivalente no que tange seu uso e aproveitamento, cuja produtividade e comercialização sucedem-se em diferentes extensões continentais na escala mundial e distintas dimensões regionais no território brasileiro, sobretudo no norte do país. Há 21 vendedores gerenciando 38 boxes no setor das farinhas, cuja média de idade foi de 48 anos, variando entre 33 até 73 anos. O tempo de trabalho na feira com a farinha foi em média de 22 anos, oscilando de 2 até 50 anos. A maioria (64%) dos interlocutores é do sexo masculino e 73,3% nasceram na capital paraense e os demais procedem de outros municípios. No estado do Pará, 16 localidades destacam-se como produtores, principalmente, Americano, Santa Maria do Pará, Castanhal e Acará. Nenhum dos vendedores produz a farinha que comercializa, e

92,3% afirmaram obter o produto especialmente por intermédio de atravessadores ou diretamente com o produtor. As farinhas comercializadas foram identificadas como: D'água, Seca Amarela (G, M e F), Seca Branca (G, M e F), Tapioca (com coco, G, M e F), Farinha Lavada, Misturada e Polvilho. As farinhas Seca Amarela, Seca Branca e de Tapioca são vendidas de acordo com o tamanho dos seus grãos, podendo ser G (grossa), M (média), F (fina), sua seleção é por intermédio da peneiração. As diferenças entre estas variações são ocasionadas pelo modo de manejo com o tubérculo, desde sua retirada dos roçados pelos agricultores familiares, até a forma de preparo da farinha. As diferentes farinhas observadas na feira são: 1. A do tipo d'água é descascada e lavada, ficando de molho antes de ser ralada; 2. A seca é ralada, não fica de molho e vai direto para a torração, em fornos tradicionais, por cerca de três horas. A coloração da farinha amarela é oriunda tanto do tipo de tubérculo, quanto da adição do corante natural de açafraão. 3. O polvilho é a goma da mandioca processada industrialmente; 4. Para a tapioca, a goma da mandioca é prensada e a massa vai para torração por cerca de 40 minutos. Observou-se também a presença de três subprodutos: o carimã, que é o pó da mandioca; a crueira, que é a massa que resta no tipiti após a extração do tucupi, que em seguida é fermentada e por fim torrada; e a goma, que é a massa obtida da decantação do leite da mandioca, prática que também origina o tucupi. As farinhas com todas as suas variações de sabores e torração são vendidas em barracas num setor especializado para a alimentação. As variedades mais vendidas são a de tapioca, seguida pela d'água, e a seca amarela fina, além disso, o subproduto goma também é bastante consumido. As conversas com os interlocutores demonstraram o imenso valor de procura por farinhas, tanto para as pessoas que moram na cidade quanto para turistas. As melhores estações de venda correspondem aos períodos de festas religiosas na capital e interior do estado, como também com o período da safra do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.). Nestas ocasiões a farinha tem forte apelo por se constituir como alimento básico na culinária paraense e acompanhar o vinho do açaí nas refeições. Adicionalmente, o maior fluxo turístico desses festejos elevam a venda do produto.

CONCLUSÃO

A comercialização da farinha de mandioca na feira do Ver-o-Peso é uma prática que revela o valor do local como centro de intenso fluxo de informações acerca da realidade amazônica, sobretudo das práticas que cercam a *Manihot esculenta* Crantz, e as pluralidades e trânsitos que surgem em volta da espécie. Portanto, tal comércio expressa as interações entre o homem e o recurso biológico por meio das dinâmicas econômicas estabelecidas no ambiente.