



ISSN: 1988-5261  
<https://doi.org/10.51896/TURYDES>

# TURYDES. TURISMO Y DESARROLLO LOCAL

D I C E latindex

IDEAS Dialnet

INDICES CSIC MIAR



EconPapers

ERIH PLUS

Sucupira

## A TAPIOQUINHA DE MOSQUEIRO (BELÉM-PA): MEMÓRIAS E USOS TURÍSTICOS

**Carina Cristina Ribeiro Pereira<sup>1</sup>**

ORCID - 0000-0002-9279-0673

Universidade Federal do Pará

carina.ufpa@gmail.com

**Mayara Do Carmo Nogueira De Souza<sup>2</sup>**

ORCID -0000-0003-2835-6810

Universidade Federal do Pará

maynogg@gmail.com

**Helena Doris De Almeida Barbosa<sup>3</sup>**

ORCID -0000-0001-7449-5972

Universidade Federal do Pará

Instituto Histórico e Geográfico do Pará

hdoris@ufpa.br

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carina Cristina Ribeiro Pereira, Mayara Do Carmo Nogueira De Souza y Helena Doris De Almeida Barbosa (2021): "A tapioquinha de mosqueiro (Belém-PA): memórias e usos turísticos", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 30 (junio / junho 2021). En línea:

<https://www.eumed.net/es/revistas/turydes/vol-14-no-30-junio-junho-2021/tapioquinha-mosqueiro>

### RESUMO

As dinâmicas culturais são (re)elaboradas cotidianamente e utilizadas para múltiplos fins, inclusive o turístico. Um exemplo dessas dinâmicas é o saber gastronômico das tapioqueiras do bairro da Vila, na ilha de Mosqueiro, localizada a 80 km de Belém, capital do estado do Pará. Por meio de pesquisa bibliográfica e de campo, com roteiro de entrevistas, história de vida e questionários direcionados às tapioqueiras e ao poder público local, ilustrados com registro fotográfico, buscou-se compreender a atividade e expertise das responsáveis pela "tapioquinha de Mosqueiro", um dos principais atrativos da ilha, bem como conhecer suas memórias e os usos da prática culinária regional como estratégia de subsistência, por meio também da dinâmica turística. Os dados demonstram que o saber fazer dessas mulheres não apenas foram transformados em alternativa de renda associada ao turismo, mas já integra a atratividade turística da ilha. Todavia, apesar da importância dessa atividade para os

<sup>1</sup> Bacharela em Turismo

<sup>2</sup> Bacharela em Turismo

<sup>3</sup> Doutora em Desenvolvimento Socioambiental, Docente e Pesquisadora colaboradora da Universidade Federal do Pará (UFPA) e membro efetivo do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP).

trabalhadores, para a ilha e o estado, o conhecimento e o trabalho das tapioqueiras ainda são desvalorizados e negligenciados, principalmente pelo poder público.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Tapioqueiras, Ilha de Mosqueiro, Memória, Turismo.

## **LA TAPIOCA DE MOSQUEIRO (BELÉM-PA): MEMORIAS Y USOS TURÍSTICOS**

### **RESUMEM**

Las dinámicas culturales son (re)elaboradas cotidianamente y utilizadas para múltiples fines, incluyendo el turístico. Un ejemplo de estas dinámicas es el saber gastronómico de las tapioqueras del barrio de la Vila, en la isla de Mosqueiro, ubicada a 80 km de Belém, capital del estado del Pará. Por medio de investigación bibliográfica y de campo, con guión de entrevistas, historia de vida y cuestionarios direccionados a las tapioqueras y al poder público local, ilustrados con registro fotográfico, se buscó comprender la actividad y expertise de las responsables por la “tapioca de Mosqueiro”, uno de los principales atractivos de la isla, así como conocer sus memorias y los usos de la práctica culinaria regional como estrategia de subsistencia, por medio también de la dinámica turística. Los datos demuestran que el saber hacer de esas mujeres no solo fueron transformados en alternativa de renta asociada al turismo, pero ya integra el atractivo turístico de la isla. Sin embargo, a pesar de la importancia de esta actividad para los trabajadores, para la isla y el estado, el conocimiento y el trabajo de las tapioqueiras siguen siendo infravalorados y descuidados, especialmente por parte de las autoridades públicas.

**Palabras clave:** Gastronomía, Tapioqueras, Isla de Mosqueiro, Memoria, Turismo.

## **MOSQUEIRO'S TAPIOQUINHA (BELÉM/PA): MEMORIES AND TOURIST USES**

### **ABSTRACT**

Cultural dynamics are (re) elaborated daily and used for multiple purposes, including tourism. This article aims to understand the gastronomic know-how of the tapioqueiras of Vila de Mosqueiro, their memories, application as a livelihood strategy, dynamics, and correlations mainly with tourism. The "tapiquinha de Mosqueiro" is one of the main attractions of Mosqueiro Island, 80 km from Belém, capital of Pará. Bibliographic and field researches were quintessential for this article. Along with scripted interviews about the tapioqueiras' life story, questionnaires directed to them and the local public authorities and photographic record. The data show that the know-how of these women has transformed into an alternative income associated with tourism, integrating the island's tourist attractiveness. However, despite the importance of this activity for workers, for the island and the state, the knowledge and work of tapioqueiras are still undervalued and neglected, especially by the public authorities.

**Keywords:** Gastronomy, Tapioqueiras, Mosqueiro Island, Memory, Tourism.

## 1 INTRODUÇÃO

O contexto histórico do surgimento do turismo explica a evolução desse setor, impulsionado pela necessidade quase inerente do ser humano de se deslocar e conhecer novos lugares. A essa necessidade, somou-se a busca cada vez maior por descanso e lazer, bem como o uso de novas tecnologias, as quais ajudam a fazer do turismo um fenômeno social em expansão no mundo, que, em contrapartida, contribui para o desenvolvimento da(s) sociedade(s).

A cultura e o turismo, por estarem interligados em diversos aspectos – patrimônio material, valorização da cultura, saber fazer etc. – fomentaram o surgimento do turismo cultural. Segmento turístico ascendente nas últimas décadas, o turismo cultural evidencia o desejo cada vez maior em conhecer e vivenciar a cultura do outro, o que traz consigo o desafio de valorizar as histórias e costumes de um povo, mantendo-os vivos na memória e na vida de uma sociedade. Nesse contexto, e como desmembramento do primeiro, surge o turismo gastronômico: a alimentação, uma necessidade fisiológica, torna-se atrativo turístico, dadas as suas características de representatividade cultural e seu cunho socioeconômico.

Segundo Costa e Santos (2015, p. 3-4), a alimentação é “o ato de consumir alimentos, combinados ou não, para saciar a fome e suprir as necessidades nutricionais do organismo”. A culinária surge, ainda segundo os autores, do “desenvolvimento de utensílios e de técnicas para o preparo de alimentos, o conhecimento de ingredientes e a mistura deles”. Então, o hábito de se alimentar ganhou certo *status* social e culminou na gastronomia, que “abrange a alimentação, a culinária, as bebidas, o entendimento sobre técnicas de preparo, uso de utensílios, hábitos à mesa, etiqueta, apresentação de preparações, harmonização de comidas e bebidas, além de dominar aspectos socioculturais das preparações”.

A gastronomia, portanto, é produto da expressão cultural de um povo, porque carrega a identidade culinária de uma região, sendo importante ferramenta turística, com alto valor econômico (Ferro, 2014): o turismo gastronômico movimenta bilhões de reais por ano no Brasil, pois milhares de turistas viajam com o objetivo (principal ou secundário) de provar as comidas típicas de um local, como uma forma de descobrir novos sabores e se sentir próximo de uma cultura diferente da sua (Dias, 2005).

Um exemplo de como a gastronomia está fortemente ligada à herança cultural e identidade de um povo é o acarajé, iguaria típica do estado da Bahia, na região Nordeste do Brasil. Na capital, Salvador, o acarajé é preparado e servido nas vias públicas por vendedoras tipicamente vestidas, as baianas de acarajé, personagens essenciais no roteiro turístico da cidade. Essa relação não passa despercebida pelo turista, que entende não estar consumindo somente uma refeição – como o açaí no Pará e o arroz de cuxá no Maranhão –, mas um prato carregado de história e tradições (Gimenes, 2006).

As práticas culinárias são diferentes de uma região a outra, logo a comida possui uma linguagem própria e dinâmica (Woortmann, 2013) – a degustação de um prato, por exemplo, pode ser um hábito solitário ou praticado em grupo ou em família. Nessa perspectiva, o destaque alcançado pela gastronomia no último século, seja como prática cultural, seja como atrativo turístico, impactou algumas tradições alimentares e sua dinâmica social (Martins, 2016), como a

(re)valorização do uso de produtos regionais, assim como a inserção de ingredientes exógenos em pratos gourmetizados. Por outro lado, a conexão entre turismo, cultura e gastronomia possibilita o desenvolvimento de uma cidade ou região, pois há rotas no turismo gastronômico que levam o turista a experimentar diversos sabores de um país.

Considerando que a alimentação não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos (Schluter, 2003), este trabalho se propõe a investigar de que maneira o turismo gastronômico tem sido realizado na Amazônia insular, mais especificamente na Ilha de Mosqueiro, distrito de Belém. Localizada a 80 km da capital paraense e destino turístico consolidado no estado pelas suas bucólicas praias de água doce, Mosqueiro também atrai visitantes por conta da gastronomia, especialmente por sua tapiquinha – a tapioca é uma iguaria de origem indígena que consiste em uma espécie de bolacha assada feita com o amido da raiz da mandioca e que também alimentou os escravos africanos na época da colonização. A raiz da mandioca (*Manihot utilíssima*) é uma das bases da diversificada e saudável culinária dos povos indígenas, cujos traços culturais ainda estão muito presentes nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, sendo a tapiquinha um dos pratos mais tradicionais da primeira (Silva, Silva & Ferreira, 2011).

O processo de obtenção da goma, base da elaboração da tapiquinha, também conhecida como beiju, começa com a “[...] mandioca ralada. Da polpa espremida no *tipiti* (artefato trançado de tala), é retirado o caldo, que vai ao sol para retirar o veneno. Da fécula ralada fazem o beiju, a farinha, o carimã” (Bastos, 1987, p. 101). O polvilho oriundo desse processo é a matéria-prima da tapiquinha, servida hoje com vários acompanhamentos, molhos, proteínas, doces e frutas.

O saber-fazer a tapiquinha é uma prática milenar que se mantém viva por meio das memórias de gerações, das tradições e costumes familiares, que juntos formam uma identidade cultural marcante de um grupo social, cuja cultura deve ser valorizada e respeitada por todos. Desse modo, buscou-se compreender como as tapioqueiras do bairro da Vila, em Mosqueiro, se utilizaram de seu saber-fazer gastronômico e suas memórias para transformá-los em fonte de renda e constituí-los em atrativo turístico da ilha.

[...] paisagens, lugares, festas folclóricas, atos religiosos, parques, faunas, floras, danças etc., apresentam valor de uso; portanto, podem ser comercializados pelo que são, sem a necessidade de sua extração do local de origem. Pelo contrário, seu valor será muito maior, quanto mais facilmente localizado, mais identificado com determinado local ou região. (Dias, 2005, p. 49)

Hoje a tapioca vem sendo “gourmetizada” e inserida em círculos nos quais até então não tinha acesso, como restaurantes, lanchonetes e eventos sofisticados dentro e fora do Brasil.

## 2 METODOLOGIA

O objetivo proposto pelo presente estudo foi alcançado por meio de pesquisa bibliográfica e documental, aliadas à utilização imprescindível da pesquisa de campo, tendo em vista que, nesse

tipo de investigação, o objeto/fonte deve ser abordado no próprio ambiente (Severino, 2007, p. 123), pois possibilita ao pesquisador vivenciar o cotidiano desse objeto.

O instrumento utilizado para a coleta de dados foi a entrevista, conforme o entendimento de Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 53): “[...] não é uma simples conversa. É uma conversa orientada para um objeto definido: recolher, por meio do interrogatório do informante, dados para a pesquisa”. Na investigação também foram aplicados questionários para as tapioqueiras e para o agente distrital da ilha, além de ter sido realizado registro visual, a fim de captar o viver e as experiências do cotidiano do objeto de estudo.

A abordagem adotada foi de cunho qualitativo e quantitativo, partindo do pressuposto de que “as pessoas agem em função de suas crenças e valores e que o comportamento não é facilmente interpretável, sendo preciso desvendá-lo” (Dencker, 1998, p. 35). Para compreender as tapioqueiras além da coleta de informações, considerou-se, como parte do método, a história de vida delas, porque assim não somente se “[...] valoriza o indivíduo como ser específico que tem a sua própria experiência, mas também como pessoa, isto é, como indivíduo portador de atributos” (Gomes, 1994, p. 62).

### **3 TURISMO, CULTURA E GASTRONOMIA**

Em termos históricos, o momento em que o indivíduo deixou de ser sedentário e passou a viajar pode ser considerado o início do turismo (Pires, 2004). Por sua vez, Barreto (2003) afirma que a atividade tem sua gênese na Grécia antiga, no deslocamento de pessoas para os jogos olímpicos. De qualquer forma, independentemente do ponto de partida, os romanos também tiveram importante participação na evolução do turismo, pela construção de estradas e por inaugurarem as viagens por prazer: há registro da ida de peregrinos de diversos lugares para visitar a Igreja do Santo Sepulcro.

Na Idade Média, com as cruzadas, o turismo vivenciou um processo de desenvolvimento. As pousadas precisavam de melhor infraestrutura para atender à nova demanda por hospedagem e, em contrapartida, tornar a hotelaria uma atividade lucrativa, desse modo, em 1282, criou-se o primeiro grêmio dos proprietários de pousadas em Florência, na Itália. Com a Revolução Industrial, o turismo passou a ter também função educativa e cultural, sendo indispensável na educação dos jovens do século XVIII (Pires, 2004). Outro fator determinante para o desenvolvimento do turismo foi a chamada era das ferrovias, no início do século XIX, que motivou a necessidade e impulsionou a oferta de serviços mais rápidos e eficazes. Nesse período, destaca-se o nome de Thomas Cook, precursor do turismo moderno (Dias, 2005): por volta de 1840, Cook alugou um trem para levar amigos e outras pessoas a um encontro contra o alcoolismo; depois foi o intermediário de outras viagens, comprando os bilhetes e revendendo aos interessados. Ele pode ser considerado o primeiro agente de turismo do século XIX.

No Brasil, o fenômeno social turístico começa apenas depois de 1920, vinculado ao lazer, sem o cunho educativo ou de aventura do turismo europeu (Barreto, 2003). Por suas belezas naturais e únicas, o país tem um cenário perfeito para a prática turística, o que não é suficiente para o desenvolvimento da atividade. Silva (2014) alerta para a necessidade de investimentos por parte da administração pública, entretanto o turismo continua não sendo prioridade do governo brasileiro.

Uma vez estabelecido (apesar dos contratempos e, em alguns casos, da indiferença), o turismo se aliou às culturas regionais para gerar um novo segmento, o turismo cultural. As relações sociais formam a concepção antropológica da cultura, categoria que transita entre o material e o imaterial, ao mesmo tempo em que reúne em si as duas dimensões (Gonçalves, 2005). Por se constituir da herança cultural de um povo, possui alto valor no mercado turístico, pois a diversidade cultural de um local atrai turistas (Dias, 2005) e gera benefícios tanto para o setor quanto para a localidade visitada.

Para Laraia (1986, p. 157), “os bens de caráter cultural que ocasionam a realização de deslocamentos turísticos são fundamentalmente: as belezas monumentais e artísticas, os grandes museus, os lugares históricos, os centros docentes, os cursos, conferências e congressos. Eles dão origem ao turismo especialmente cultural”. Dias (2005) complementa essa lista com o patrimônio (histórico, arqueológico, religioso, industrial, antropológico, rural), a gastronomia, os museus e os acontecimentos culturais pré-programados. Desses, a gastronomia vem se destacando no cenário turístico: quando não é o fator primário, é o segundo critério para a escolha do destino da viagem. Portanto, a gastronomia não é apenas uma vertente do turismo cultural, mas uma oportunidade de crescimento urbano e social, pois gera emprego, renda e dinamização cultural (Dias, 2005).

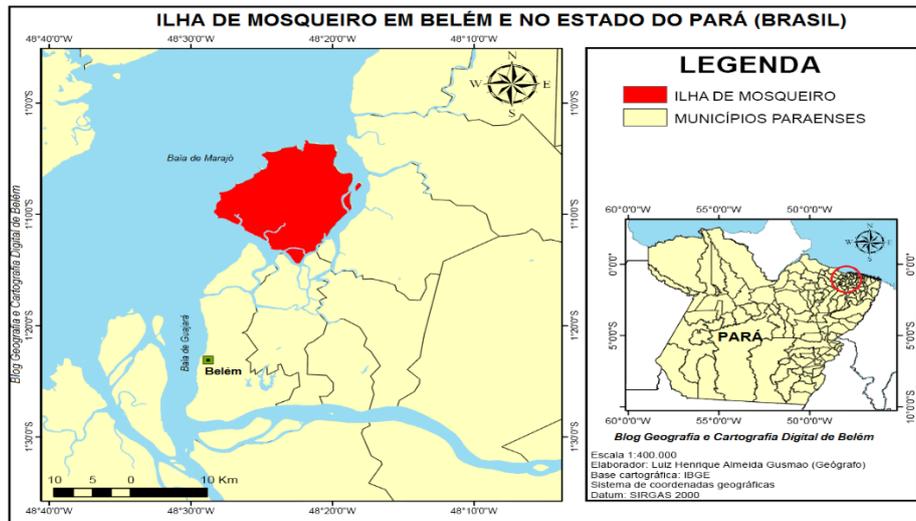
A gastronomia oferece novas possibilidades à atividade turística, mas por ser um produto humano, está sujeito à dinamicidade social: se por um lado proporciona ao turista um contato mais próximo com a cultura do lugar que visita, por outro sofre muitas intervenções, que, embora necessárias à sua evolução, podem modificar suas características, quando o tradicional dá lugar à inovação (estrutural e/ou técnica e/ou tecnológica). Uma das mais peculiares e diversificadas culturas alimentares brasileiras é, sem dúvida, a gastronomia paraense – herança de índios, negros, lusitanos e nordestinos que por aqui passaram – na qual o autóctone se mistura ao importado, o rústico ao sofisticado, conferindo a ela um sabor único.

#### **4 A ILHA DE MOSQUEIRO**

A cidade de Belém, capital do estado do Pará, possui 43 ilhas, mas poucas foram batizadas (Quaresma & Pinto, 2006). A Ilha de Mosqueiro (Figura 1) se destaca não somente por sua beleza natural, mas também por sua cultura. Embora exuberante, luta para que seu patrimônio material e imaterial seja valorizado.

**Figura 1**

Localização da Ilha de Mosqueiro



Fonte: Gusmão( 2014).

A origem do nome não é um tema unânime, mas a sugerida por Meira Filho (1978) parece ser a mais provável: o nome viria de moqueio<sup>4</sup>, técnica que os índios habitantes da ilha utilizavam para assar o peixe, que virou “mosqueio”, depois “musqueira” e então assumiu a forma atual.

Mosqueiro traz em sua bagagem aspectos históricos e socioambientais que refletem a sua vasta diversidade e contribuem para o desenvolvimento da própria ilha e dos atores sociais que nela residem. Em mapas do século XVII já se fazia referência à Ilha, conhecida anteriormente como ilha de Santo Antônio, habitada pelos índios Moribira, que deram nome à atual Praia do Murubira. Geograficamente, era conhecida por suas pontas, como a Ponta do Chapéu Virado, uma das mais importantes e prósperas; no entanto, é na Baía do Sol onde moram os habitantes mais antigos de Mosqueiro (Meira Filho, 1978).

No século XIX, segundo Penteadó (1968, p. 383), Mosqueiro era “um modesto povoado de pescadores que vieram da ilha de Cotijuba”, tendo se desenvolvido “em torno de uma praça que concentra as principais funções da sede do distrito”. Ainda de acordo com o pesquisador, a ilha é um “subúrbio remoto de Belém”, mas um subúrbio especial, cuja função é “receber pessoas que provêm de Belém” (1968, p. 382-383).

Ainda no século XIX, a Bucólica, como é conhecida, teve seu primeiro contato com o turismo: por ser um lugar calmo à época, a ilha foi o destino escolhido por turistas para o descanso nas férias e finais de semana, atraindo então cada vez mais visitantes com o mesmo propósito (Tavares, Gomes, Costa & Ribeiro, 2007). Porém o acesso à ilha era exclusivamente por transporte marítimo, por meio dos navios da frota do Serviço de Navegação na Amazônia e Administração do Porto do Pará (SNAPP), que saíam do Galpão Mosqueiro-Soure e inicialmente faziam somente duas viagens por dia, aos domingos e feriados, com algumas viagens extras quando o fluxo de visitantes estava intenso.

Desde a década de 1960, o turismo está efetivamente presente na ilha, gerando renda para seus habitantes. Em janeiro, fevereiro e julho, o contingente populacional se expandia (nesse

período, tinha cerca de 7 mil habitantes), pois os visitantes alugavam casas mobiliadas na ilha especialmente nesses meses, o que ainda ocorre. Outros serviços e produtos também podem ser contratados, tais como aluguel de montarias<sup>5</sup> ou de cavalos, de cestas, até de pequenas varas com cabo trabalhado a canivete etc. – um comércio que se expandiu, em parte, pela possibilidade de originar pequenas indústrias de caráter doméstico, e se encontra presente até hoje (Penteado, 1968, p. 390).

Com a evolução dos meios de transporte e a construção, em 12 de janeiro de 1976, da ponte Sebastião Rabelo de Oliveira sobre o Furo das Marinhas, interligando Mosqueiro ao continente por via terrestre, o deslocamento para a ilha ficou mais rápido e acessível, o que aumentou o número de visitantes da Bucólica. Outra mudança ocorreu na atividade econômica, antes predominantemente centrada na pesca, que passou a ter no turismo uma saída viável de desenvolvimento. Todavia ainda há muito a ser melhorado em relação à organização e infraestrutura turística de Mosqueiro, para que possa gerar benefícios a todos seus moradores, e não somente a alguns empresários e uma pequena parcela da população.

Com seus 17 km de faixa litorânea formada por praias de água doce (Figura 2), Mosqueiro atrai turistas de vários lugares do país e do mundo, pois suas praias, “especialmente a do Farol, Chapéu-Virado e Ariramba funcionam para Belém como o Guarujá para São Paulo, são elas frequentadas especialmente pelas classes mais privilegiadas da capital paraense” (Penteado, 1968, p. 391). São ao menos vinte praias que, somadas às demais belezas naturais da ilha, como a densa vegetação de floresta de várzea e secundária, e ao fácil acesso, tornaram Mosqueiro um dos pontos turísticos mais visitados do estado do Pará.

Em razão de diversos fatores, entre eles o turismo desorganizado, a Bucólica vem sofrendo grandes e significativas mudanças no seu cenário social, cultural, ambiental e econômico. No aspecto socioeconômico, a população de aproximadamente 28 mil habitantes sofre com o fluxo migratório desenfreado. Devido ao conseqüente crescimento populacional, a ilha enfrenta cada vez mais problemas estruturais e sanitários, principalmente pela falta de investimento por parte do poder municipal. Outra conseqüência é a falta de emprego: as principais atividades econômicas da ilha, como o comércio e o turismo, não dão conta da demanda populacional de Mosqueiro, também por conta das características de algumas ocupações, que dependem das altas temporadas, como as barracas de bebidas e alimentos nas orlas das praias; assim, por não haver emprego para todos, a maioria dos habitantes trabalha em Belém.

Na ilha há apenas escolas de nível fundamental e médio, nas redes estadual, municipal e particular, portanto a população da faixa etária não atendida, quando pode, estuda na capital. Para se divertir, os moradores vão às praças e praias nos fins de semana, e praticam esportes, principalmente o futebol de campo, pois há vários campeonatos promovidos pela comunidade durante o ano todo.

**Figura 2**

Orla de Mosqueiro



Fonte: F. Araújo (2014)

## 5. AS TAPIOQUEIRAS DA VILA

O saber-fazer passado de geração para geração se tornou essencial na vida das famosas tapioqueiras da Vila de Mosqueiro. Herança das sociedades indígenas, esse conhecimento faz parte do patrimônio imaterial da ilha, isto é, aquele preservado no âmbito de uma comunidade e passado através de gerações, contribuindo para o respeito às diversas culturas existentes (Gimenes, 2006). Dominada a técnica e descoberta a sua rentabilidade para as famílias, a tapioquinha de Mosqueiro se tornou um dos principais atrativos turísticos da ilha, fomentando uma cadeia produtiva que só tende a se expandir.

O processo de produção da tapioquinha começa com a colheita da mandioca. Depois da raiz (rica em carboidrato, mas com baixo teor de gordura) ser retirada do solo, é colocada para amolecer para então ser descascada, cortada, ralada ou triturada. A massa fica pronta para a retirada do tucupi, coado por meio de um pano de algodão. Antigamente, se fazia o uso do tipiti, uma espécie de prensa de palhas trançadas e finas, feita pelos índios para retirar o veneno da mandioca e prepará-la para consumo; hoje é utilizada uma máquina própria, que em duas horas separa as substâncias, sendo encontrado no fundo do recipiente da máquina o amido (chamado de goma). Em seguida, a goma é peneirada e, depois de assada, transformada na deliciosa tapioquinha (Sabino, 2018).

De acordo com Deusiane Souza, uma das informantes, todo esse procedimento pelo qual passa a mandioca até a retirada da goma é, de fato, um saber-fazer, pois é um ensinamento transmitido, cultural, que precisa ser preservado. Deusiane conta que aprendeu a técnica assistindo a seus pais e que está no ramo há mais de trinta anos: “um trabalho árduo, mas que também é prazeroso, pois só faz quem faz por amor” (D. Souza, comunicação pessoal, 2018). Do plantio até a colheita, passa-se exatamente um ano, uma espera que é recompensada em forma de renda extra para a família; no entanto, algumas tapioqueiras não plantam a mandioca, por não terem terreno adequado – nesse caso, elas compram de fornecedores a goma já processada.

De acordo com Schmidt (1942), o hábito de consumir tapioca na região remonta aos tempos imemoriais, posto que os Bakairi<sup>6</sup> já a utilizavam como alimento. Atualmente, a tapioquinha vem se

constituindo em um dos pratos mais apreciados pelos jovens, especialmente em função de suas propriedades nutricionais, uma vez que a iguaria é fonte das vitaminas C, K e B9, de carboidratos, magnésio, cobre, manganês, cálcio e ferro (Leite, 2020). Ela ainda é livre de glúten e possui baixo teor de calorias, sendo uma aliada para quem busca perder peso de forma saudável, além de ser boa para os ossos e fonte de energia, entre muitos outros benefícios para a saúde. Em uma geração tão preocupada com a aparência e a saúde física, a tapioca se tornou produto de alta demanda, o que potencializou sua expansão e inserção no cotidiano da sociedade brasileira.

Portanto, a tapioca passou a ser uma iguaria com destaque nacional e internacional. No Nordeste do Brasil, a tapioquinha é um produto cada vez mais prestigiado, especialmente em Fortaleza (CE) e no Alto da Sé, em Olinda (PE), onde a tapioca está presente nas feiras, hotéis, orlas e, claro, nas casas dos moradores. Com diversas formas, texturas e sabores, ela tem atendido a uma demanda cada vez mais diversificada e a mercados variados, agradando a todos os paladares (Martins, 2016).

Os vendedores de tapioca de Mosqueiro são pessoas simples, como a tapioqueira Nodezaldina, que prefere ser chamada de Iza. Filha de umas das pioneiras da atividade, conta com 62 anos de experiência, sendo uma das mais antigas tapioqueiras da Vila: “Eu comecei nesse trabalho aos sete anos, ajudando a minha mãe para cima e para baixo. [...] Minhas irmãs vieram muito depois de mim, quando já estava mais beneficiado” (Dona Iza, comunicação pessoal, 2018). Iza valoriza o conhecimento que lhe foi transmitido pela mãe, pois todo o processo de preparo é relevante, com um jeito único de fazer, o que torna a prática imaterial muito mais admirada e rentável.

Ai gestão de prefeito vezes prefeito, nos tiraram de lá, [...] deixaram só para mercado de fruta, e nós que trabalhávamos lá ficamos sem lugar para ficar. Aí viemos trabalhar aqui na calçada do mercado, em época que não tinha ninguém, minha mãe Adriana, que era a pioneira, vendo aquela situação, colocou o tabuleiro na cabeça e passou para o lado de cá. (Dona Iza, comunicação pessoal, 2018)

De fato, até o início da década de 1980, o poder municipal não havia se mostrado muito comprometido com a atividade, com algum planejamento ou iniciativa para o exercício e desenvolvimento adequados da profissão; quando houve, foram obras malfeitas, que acarretaram problemas ainda maiores para as tapioqueiras. Elas sequer participaram de qualquer plano de elaboração de estratégias e ações que envolvessem as tapiocarias: a cada novo prefeito, as mais interessadas e aquelas que deveriam ser as mais beneficiadas com melhorias no setor eram totalmente ignoradas, ficando ainda mais vulneráveis e tendo que agir por conta própria.

De acordo com a pesquisa de campo, as primeiras tapioqueiras (Dona Zuíla, Dona Adriana, Dona Biló e Dona Elvira, já falecidas) começaram a venda de tapiocas em 1918, no interior do Mercado de Mosqueiro. Com o passar dos anos, a atividade se estendeu para outras localidades da ilha, como a Praça Matriz da Vila, gerando assim fonte de renda para mais famílias. Quando foram

obrigadas a sair do mercado, como lembrou a informante Iza, as tapioqueiras pegaram seus tabuleiros e se estabeleceram na frente do prédio. Diante dessa situação, em 1983, o então candidato a prefeito Sahid Xerfan as ajudou a melhorar seus equipamentos construindo barraquinhas. Na década de 1990, mais precisamente em 1992, foi a vez do então prefeito Hélio Gueiros ajudá-las a construir barracas de madeira e lona, já na Praça Matriz (Figura 3). Em 2000, contaram com o auxílio do prefeito Edmilson Rodrigues, que transformou as barracas em *boxes*, mais seguros e equipados (Figura 4). Em 2008, com o apoio do prefeito Duciomar Costa, os boxes da Vila foram revitalizados, ganhando mesas e cadeiras para todos os tapioqueiros.

**Figura 3**

Antiga estrutura das tapiocarias



Fonte: C. Wanzeller (1992)

**Figura 4**

Estrutura atual das tapiocarias



Fonte: C. Pereira(2018)

Os pais de Dona Iza faziam a tapioca no fogo a lenha, depois passaram a usar carvão. Por um razoável período, a tapiquinha era feita em casa e levada para a venda, mas esfriava e ficava dura. Então chegou, vinda de Belém, a tapiqueira Dona Áurea, que vendia a tapiquinha feita na hora, com o auxílio do carvão. Entretanto, essa técnica causava muito transtorno para os outros trabalhadores, pois a fumaça se espalhava e atrapalhava as vendas. Depois de um tempo tentando encontrar uma solução, todos os vendedores resolveram comprar um fogãozinho.

A evolução dos utensílios de preparação da tapioca também foi paulatina. Primeiramente era usada a peneira de palha para coar a goma, depois passaram a usar o crivo (peneira sintética). A tarefa de ralar e descascar o coco era um serviço árduo e trabalhoso, que muitas vezes provocava acidentes ao ser feito manualmente, mas foi melhorada com a introdução de um ralador mais eficiente e do liquidificador. Dona Iza foi a primeira a dispor de pratos e talheres para que os fregueses pudessem se alimentar mais confortavelmente, e a oferecer o café com leite, o que foi um diferencial naquela época para que os turistas que chegavam de navio procurassem sua barraca. Com isso as outras tapioqueiras procuraram se adaptar e melhorar seus serviços, o que foi um benefício para todos.

Na minha cabeça é assim, eu ensinei todos os meus filhos esse aprendizado, porque foi com ele que consegui criá-los e, no sustento

de casa, a atividade trouxe e traz renda para nós, porque acho importante eles aprenderem e conhecerem.[...]. Quanto à tapioquinha, eu não quero que eles envelheçam igual a mim, atrás do balcão, se for, que seja de algum balcão tipo gabinete, escritório, ou algo assim. (Dona Iza, comunicação pessoal, 2018)

Ao todo, são trinta e uma tapiocarias espalhadas pela Bucólica, estando dezenove na Praça Matriz, na Vila; oito no Chapéu Virado; duas no Murubira e duas em Carananduba. Na maioria das tapiocarias da Vila, são as mulheres que comandam a atividade: elas trabalham em regime familiar e o tempo dedicado à preparação e venda de tapiocas geralmente ultrapassa os trinta anos, o que evidencia como a atividade tem sobrevivido e se renovado com o passar do tempo.

A importância e o papel da mulher na manutenção dessa tradição ficam evidentes nos relatos de Seu José Araújo, tapioqueiro com mais de trinta anos de experiência:

Minha mãe foi uma das primeiras tapioqueiras da Ilha de Mosqueiro, nascida e criada na praça Matriz da Vila. Logo fiquei noivo da Doralice Coutinho de Araújo, que aprendeu com a minha mãe o ofício de saber-fazer a tapioquinha. Ela gostou tanto dessa prática que já está há 38 anos vendendo a tapioquinha só para ela. Até hoje eu e ela vendemos a tapioquinha no lugar da minha mãe. (Pesquisa de campo, 2018)

A tapioquinha consiste no principal sustento familiar daqueles que estão envolvidos com o seu fazer, tendo tirado do desemprego vários trabalhadores. Além disso, por todo o seu valor cultural, a tapioquinha se tornou um grande fomentador da atividade turística na ilha, auxiliando indiretamente outros profissionais. De que as tapioquinhas são um produto realmente promissor, em termos sociais e turísticos, não há dúvida, porém é necessário que os investimentos por parte dos governantes cheguem até as tapioqueiras, para que essa atividade seja apreciada e valorizada, com todo o valor, a história, a cultura e as tradições que carrega consigo.

Nas dezenove barracas (box numerados) de tapioquinha localizadas na Praça da Matriz, trabalham cerca de 57 pessoas em regime familiar, o que traz mais comodidade a eles, e possibilita fornecer auxílio aos parentes que precisam de renda extra. Metade das trabalhadoras e trabalhadores possui o ensino médio e a outra metade, o fundamental; todos portanto são alfabetizados. Eles precisam de cursos de capacitação para aprimorarem suas técnicas e para tornarem-se melhores cidadãos, podendo aperfeiçoar o desempenho da atividade que exercem, e a qualidade e variedade de seus produtos, dando muito mais respaldo às práticas desenvolvidas, com excelência e inovações.

Ainda em relação às tapioqueiras e tapioqueiros da Vila, 80% são do sexo feminino. O fato de a atividade ser desenvolvida principalmente pelas mulheres revela que, entre outros fatores, elas são mais interessadas no conhecimento transmitido e adquirido, e assumem a responsabilidade de transmitir adiante o que lhes foi repassado por suas mães, valorizando sua cultura. As tapioqueiras

desempenham também outras funções dentro do *box*: são vendedoras, atendentes, lavadoras de louças etc., enquanto os homens são responsáveis pela compra da goma<sup>7</sup> e a manutenção geral das barracas.

Quanto à faixa etária, a idade das tapioqueiras varia de 35 a mais de 55 anos, sendo que 60% possui mais de 55 anos, e 40% possui entre 35 e 44 anos. Esses dados demonstram que a maioria dos entrevistados já está perto da aposentadoria, apesar de possuírem maior experiência e conhecimento do trabalho. Aquelas e aqueles com idade entre 35 e 45 anos revelam que os conhecimentos têm sido absorvidos pelos mais jovens e colocado em prática, ou seja, a atividade é realmente valorizada e seguida pelas gerações mais novas.

Em relação aos anos de trabalho, 30% dos entrevistados atuam nessa atividade de 10 a 30 anos, e 70% há mais de 30 anos. Portanto, a maioria já possui uma larga experiência, o que prova a rentabilidade do trabalho, que continua a ser atrativa “porque ela trouxe muitos benefícios para a vida de todos” (pesquisa de campo, 2018).

Todos os entrevistados consideram importante passar esse conhecimento às futuras gerações, por ser um meio de os descendentes deles também garantirem sua própria subsistência. Apesar dos benefícios levados pelas tapiquinhas à ilha, as tapioqueiras e tapioqueiros são unânimes em afirmar que não recebem ajuda do poder municipal, por meio da Agência Distrital de Mosqueiro, que, pelo contrário, trata a atividade com descaso e não providencia estrutura mais adequada para receber o acolhimento e atendimento dos turistas\visitantes. No entanto, em entrevista, o agente distrital relatou que dá o suporte (obras de infraestrutura) necessário para que a atividade das tapioqueiras seja desenvolvida com mais êxito.

As tapioqueiras afirmam, porém, que há falta de água regularmente, além da necessidade de um ambiente mais limpo e estruturado. Outro problema apontado pelas informantes foi a falta de eventos culturais frequentes, para que os turistas visitem a Ilha e aumentem o consumo também fora do período de alta temporada. Todas essas reclamações refletem a necessidade de melhoria da infraestrutura em geral e da divulgação do espaço, para que as tapioqueiras possam trabalhar com maior eficiência e, conseqüentemente, atender o turista\visitante de forma ainda mais profissional.

O agente se mostrou sensível ao apelo de reconhecimento e valorização do saber-fazer e venda de tapiocas; todavia, afirmou não ter autonomia e poder de fato para fazer alguma coisa, pois depende da Prefeitura de Belém, a quem é subordinado, resultando no não atendimento das demandas da população mosqueirense, que acaba ficando sem benefícios e direitos necessários a uma vida digna. Esse cenário é muito prejudicial ao saber-fazer das tapioqueiras, porque sem investimentos ele pode se perder e, com isso, muitas famílias também perderiam o seu ganha-pão. É necessário que a Prefeitura dê mais apoio ao que realmente traz benefícios à sua população: ao investir nessa tradição, a ilha ganhará mais notoriedade como destino turístico, pois, com mais investimentos aumenta o fluxo de turistas\visitantes e, conseqüentemente, a economia local, o que é bom para todos, inclusive para a Prefeitura.

A categoria se articula em torno da Associação das Barraqueiras de Venda de Tapioca e Comidas Típicas da Ilha de Mosqueiro (ASBAVETIM), fundada em 8 de janeiro de 2007. A associação foi criada pela necessidade das tapioqueiras de ter e assegurar o seu local de trabalho,

associada a uma frente de luta por melhorias não só nas tapiocarias, mas também nas outras barracas da Praça da Matriz da Vila. Embora haja dezenove associados, a entidade está inoperante por falta de um regulamento interno e por conflito de ideias entre os membros.

As tapiocarias que transformaram as vidas dessas pessoas se espalharam pela ilha, indicando que a atividade foi e é responsável por garantir renda para as famílias das tapioqueiras. Essa prática cresce a cada dia e precisa ser valorizada, pois carrega as memórias de um saber-fazer responsável pelo futuro dos envolvidos nessa atividade, que precisa ser reconhecida e prestigiada.

## **6 AS TAPIQUINHAS DE MOSQUEIRO E O TURISMO GASTRONÔMICO**

A “cultura alimentar é produto de uma construção identitária” (Macedo, 2020, p. 80), logo a gastronomia está fortemente ligada à herança cultural e à identidade de um povo. O turismo gastronômico possui o conceito de regionalização, ou seja, de valorização da culinária local, que traz todas as qualidades e individualidades das produções gastronômicas de uma região (Ferro, 2014). Com a regionalização do produto gastronômico, se busca preservar esse patrimônio cultural imaterial por meio do conhecimento passado de geração a geração.

Quando planejado e construído coletivamente, o turismo pode transformar hábitos e práticas culinárias populares em produtos e identidades regionais, a exemplo do que aconteceu no Pará com o movimento modernista do início do século XX, quando foram forjadas ações que levaram a “[...] transformar esses hábitos da gente amazônica em virtude regional de qualidade e mais do que isso como que caracterizadores de uma identidade singular e única” (Macedo, 2020, p. 77).

O turista pode viajar para conhecer um determinado patrimônio histórico, ou um ponto turístico único, ou simplesmente para saborear uma iguaria específica de uma região. Incluir todos esses itens no roteiro pode tornar a viagem dispendiosa, por ter que se deslocar para diferentes localidades; seria mais oportuno e econômico encontrar todos esses objetivos em um único lugar: é exatamente isso que acontece em Mosqueiro – uma ilha que possui diversos encantos, para todos os gostos. Nela, o turista pode se banhar em lindas praias de rio, conhecer lugares com patrimônios históricos e ainda saborear uma iguaria que tem traços culturais marcantes, no caso a tapiquinha de Mosqueiro.

Nessa perspectiva, o saber-fazer da tapiquinha, como visto anteriormente, possui valor no mercado turístico. Ao buscar conhecer a cultura do local, o turista certamente deseja experimentar um prato totalmente regional, que lhe satisfaça a busca e apresente novos sabores, considerando também que o consumidor desse mercado também exige autenticidade. O turismo soube aproveitar essa “curiosidade” e a população local passou a valorizar/preservar a cultura, encontrando nela uma alternativa para amenizar algumas mazelas sociais vividas na localidade.

A tapiquinha, como técnica culinária e como manifestação cultural, precisa ser mais conhecida, pois só se preserva aquilo que se conhece. Ela não é somente mais uma atração do mercado turístico gastronômico, mas um produto com raízes culturais, tradições familiares, costumes, memórias e relações. No entanto, são necessários investimentos consistentes na atividade, em todo o processo: desde o pequeno agricultor, que cultiva a mandioca, até o consumidor final, incluindo os turistas. Se fazem necessárias também a integração e a satisfação de todos para

um melhor aproveitamento da atividade na comunidade e maior expansão no contexto turístico, consolidando-se como grande geradora de emprego e renda, movimentando ainda mais a economia local e contribuindo com o desenvolvimento de Mosqueiro.

## 7 CONCLUSÕES

O turismo é um fenômeno social, que pode contribuir para a preservação e valorização de uma cultura, dos patrimônios materiais e imateriais de um lugar. O turismo cultural potencializa os valores das vertentes turísticas, dinamizando ainda mais o turismo em si. É nesse ambiente que se relacionam turismo, cultura e gastronomia, vertentes umas das outras, dando origem ao turismo gastronômico, fator essencial para se realizar os estudos aqui propostos.

Algumas pessoas viajam para conhecer lugares por causa da culinária local, porque, por meio das comidas típicas, sentem-se mais ligadas àquela localidade, àquela cultura. Nesse sentido, a gastronomia valorizada pela própria comunidade tende a se expandir e a movimentar a economia. Afinal, ter uma iguaria exclusiva é a chave para atrair turistas e estimular o crescimento socioeconômico em todos os sentidos, principalmente em relação à atividade turística.

A valorização da gastronomia e da cultura local foi o que tornou uma prática imaterial desenvolvida por pessoas simples o objeto desse estudo: o saber-fazer a tapioquinha. Lembrar essas práticas que são passadas ao longo das gerações e empiricamente, tornou o trabalho uma verdadeira fonte de conhecimento acerca do que precisava se conhecer e compreender.

A tapioquinha que antes era somente uma iguaria de âmbito familiar, ganhou novas perspectivas dentro do mercado turístico, tornando-se um atrativo da gastronomia paraense e mosqueirense, sendo uma grande propulsora do turismo na Ilha de Mosqueiro. O segmento do turismo gastronômico vem se articulando no sentido de fazer com que as iguarias regionais sejam divulgadas internacionalmente, tendo inclusive apoio de entidades ligas ao setor de *marketing* de produtos, como açaí, tapioca, acarajé entre outros. Não se fala em tapioquinha sem relacioná-la imediatamente a Mosqueiro, o que valoriza a cultura e traz benefícios aos atores locais, protagonistas do preparo e venda da iguaria.

Com um imenso litoral de praias de água doce, a Bucólica tem um grande potencial turístico que precisa ser corretamente trabalhado, para que esse belo, porém esquecido paraíso natural possa se desenvolver e melhorar a vida de seus moradores.

Sobre a pesquisa, constatou-se que o conhecimento transmitido através das gerações foi de para a subsistência dos envolvidos, mostrando que a tapioquinha é realmente um atrativo turístico da ilha. Transformar em algo rentável aquilo que antes era uma simples prática de âmbito familiar foi, sem dúvidas, a melhor solução encontrada, pois as tapioqueiras trabalham com amor e muito orgulho: durante as entrevistas realizadas, pôde-se perceber em cada olhar a satisfação com que apresentavam seus relatos e suas vivências, contando com entusiasmo os seus “causos” vividos.

## 8 REFERÊNCIAS

Araújo, F. (2014). [Foto da orla de Mosqueiro]. Recuperada de <http://cabresto.blogspot.com/2014/03/ilha-mosqueiro-em-belem-vai-ganhar.html>.

- Barreto, M. (2003). *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. São Paulo: Papius.
- Bastos, A. (1987). *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva*. Brasília: Companhia Editora Nacional.
- Cascudo, L. da C. (1967). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Cervo, A. L., Bervian, P. A., & Silva, R. (2007). *Metodologia científica* (6ª ed.). São Paulo: Pearson Prentice Hall.
- Collet, C. L. G. (2006). *Ritos de civilização e cultura: a escola bakairi*. (Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/ Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil). Recuperado em 07 jul. 2020, de <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp038546.pdf>.
- Costa, E. R. C., & Santos, M. S. F. (2015). Estratégia gastronômica na terra da luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, 8(18). Recuperado em 7 jul. 2020, de <https://www.eumed.net/rev/turydes/18/gastronomia.html>.
- Dencker, A. de F. M. (1998). *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Futura.
- Dias, R. (2005). *Introdução ao turismo*. São Paulo: Atlas.
- Ferro, R. C. (2014). Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. *Contexto da Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade*, 2(2), 38-56. Recuperado em 25 mai. 2019, de <http://docplayer.com.br/17166441-Gastronomia-e-turismo-cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local-gastronomy-and-cultural-tourism-reflections-about.html>.
- Gimenes, M. H. S. G. (2006). Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In Universidade de Caxias do Sul, *Gastronomía y desarrollo local*. Anais do 4º Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul (p. 1-15). Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.
- Gomes, R. (1994). A análise de dados em pesquisa qualitativa. In M. C. S. Minayo (Org.), *Pesquisa social: teorias, métodos e criatividade* (p. 62-80). Petrópolis: Vozes.
- Gonçalves, J. R. S. (2005). Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, 11(23), 15-36. Recuperado em 15 fev. 2019, de [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832005000100002](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832005000100002).
- Gusmão, L. H. A. (2014). *Ilha de Mosqueiro em Belém e no estado do Pará* [Mapa]. Recuperado em 10 jun. 2019, de <https://geocartografiadigital.blogspot.com/search?q=mosqueiro>.
- Laraia, R. D. B. (1986). *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Macedo, S. da C. F. de (maio 2020). A comida e a construção de uma identidade regional: uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará*, 7(1), 73-90. Recuperado em 07 ago. 2020, de <http://ihgp.net.br/revista/index.php/revista/article/view/195>.
- Martins, U. M. O. (2016). *Turismo cultural e gastronômico no Brasil: nas rotas da tapioca em Fortaleza* (Tese de Doutorado em Turismo, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal). Recuperado em 20 mai. 2020, de <http://repositorio.pgskroton.com/handle/123456789/20965>.
- Meira Filho, A. (1978). *Mosqueiro, ilhas e vilas*. Belém: Grafisa.

- Leite, P. (2020). *10 benefícios da tapioca – para que serve e propriedades*. Recuperado em 06 set. 2020, de <https://www.mundoboforma.com.br/10-beneficios-da-tapioca-para-que-serve-e-propriedades>.
- Penteado, A. R. (1968). *Belém: estudo de geografia urbana* (v. 2). Belém: UFPA. (Coleção Amazônica. Série José Veríssimo).
- Pires, E. C. R. (2004). *As Inter-relações turismo, meio ambiente e cultura*. Bragança, Portugal: Instituto Politécnico de Bragança. Recuperado em 20 jan. 2019, de <https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/222>.
- Quaresma, H. D. de A. B., & Pinto, P. M. (2006). O turismo insular em Caratateua/Outeiro. In E. M. R. Castro (Org.), *Belém de águas e ilhas* (p. 219-46). Belém: CEJUP.
- Sabino, F. (2018). *Da mandioca à tapioca. Até em casa*. Belo Horizonte: Faculdade de Tecnologia Estácio. Recuperado em 01 mar. 2018, de <http://www.gastronomiabh.com.br/arquivos/Mandioca.doc>.
- Santos, M. C. L., Shinohara, N. K. S., Pimentel, R. M. de M., & Padilha, M. do R de F. (2018). Rotulagem da goma de tapioca. *Journal of Environmental Analysis and Progress*, 03(03), 330-338. Recuperado em 20 jun. 2020, de <http://www.ead.codai.ufrpe.br/index.php/JEAP/article/view/2085>.
- Schluter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Schmidt, M. (1942). *Estudos de etnologia brasileira*. São Paulo: Editora Nacional.
- Severino, A. J. (2007). *Metodologia do trabalho científico* (23ª ed.). São Paulo: Cortez.
- Silva, D., Silva, C. E., & Ferreira, J. (2011). Sinhazinha: Tapioca micro-ondas. In Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, *XVIII Prêmio Expocom*. Anais do 8º Intercom (p. 1-10). Caruaru, Pernambuco. Recuperado de <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2011/expocom/EX26-0050-1.pdf>.
- Silva, J. S. R. da. (2014). “Breve histórico do turismo e uma discussão sobre a atividade no Brasil”. *Revista Conexão*, Três Lagoas, 9,(1), p. 56-89.
- Tavares, M. G. da C., Gomes, K. dos S., Costa, M. A. F. da, & Ribeiro, W. de O. (2007). Turismo e desenvolvimento local em uma ilha fluvial na Região Metropolitana de Belém: o caso da ilha de Mosqueiro na Amazônia brasileira. *Revista Universitária de Geografia*, 16(1), 125-145. Recuperado em 12 mar. 2020, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=383239097006>.
- Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus*, 11(1), 5-17. Recuperado em 15 mai. 2020, de <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>

<sup>4</sup> Os nativos faziam cortes bem finos no peixe, que era defumado em folha de bananeira, sendo conservado pelo carbono que se desprende da madeira em brasa.

<sup>5</sup> Pequenas embarcações a remo ou vela.

<sup>6</sup> Grupo indígena de língua karibe, habitante do estado do Mato Grosso (Collet, 2006).

<sup>7</sup> Material sólido, fécula da mandioca bruta (*Manihot esculenta*); é extraída de suas raízes e posterior decantação (Santos, Shinohara, Pimentel & Padilha, 2018). Câmara Cascudo (1967) aborda a origem indígena dessa técnica.