

ENTRE MANGUE, TERRA E MAR: O SABOR DA RESEX MOCAPAJUBA, SÃO CAETANO DE ODIVELAS (PA)

Lorena C. M. Monteiro¹; Ana Paula M. Morais²; Flávio H. S. Lobato³; Líria N. S. do Vale⁴; Voyner R. Cañete⁵

INTRODUÇÃO

O município de São Caetano de Odivelas comporta em sua extensão territorial a Reserva Extrativista Marinha Mocapajuba, ambiência onde a dinâmica de vida de populações tradicionais está diretamente atrelada aos seus ecossistemas, por meio do uso das águas, das terras, das florestas e dos manguezais – que possuem valorosa importância para os homens e as mulheres que (sobre)vivem diretamente dos recursos extraídos dessas áreas costeiras. Diante desse cenário, o Grupo de Estudos **Ecologia Humana, Natureza e populações amazônicas**, delinea sobre a riqueza cultural culinária desse município, retratada no livro receitas que ilustra duas comunidades da Resex-Mar: Alto Camapú e Camapú Miri.



RESULTADOS E DISCUSSÕES

O livro de receitas se configura enquanto um instrumento didático de 33 páginas, que busca fornecer informações sobre a trajetória histórica de como a Resex se consolidou enquanto política pública; e ilustrando também a representatividade da riqueza cultural culinária odivelense, no contexto da criação da Resex-Mar. Ao todo, houve a distribuição de 200 exemplares nas duas comunidades.

Receitas elaboradas pelas cozinheiras da Resex:



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Fonte: Banco de dados do projeto EHNAPAM, 2016.:

OBJETIVO

Fortalecer o ethos local das populações tradicionais da Resex-mar, elucidando a riqueza gastronômica de São Caetano de Odivelas. O livro traz quatro receitas típicas da região, consideradas, segundo os moradores das comunidades, as mais representativas de seus cotidianos.

METODOLOGIA

O livro foi elaborado a partir do projeto de Pesquisa e Extensão “**Empoderamento, ethos local e recursos naturais: a cartografia social e estratégias imagéticas para a elaboração de planos de ação em RESEX’s marinhas do Salgado paraense**”. A abordagem de pesquisa foi caráter quanti- qualitativo. A primeira etapa consistiu em observações e conversas informais; aplicação de questionários e entrevistas e suas respectivas análises estatísticas no *software IBM SPSS*. Na segunda etapa, foram realizadas Cartografias Sociais, a escolha e preparo das receitas pelas cozinheiras e registros fotográficos, que contribuíram de maneira profícua para a obtenção de dados acerca das tradições culinárias dessa região pesqueira, bem como da diversidade sociocultural das comunidades.

¹Universidade Federal do Pará, Bacharelado em Ciências Sociais

²Universidade Federal do Pará, Bacharelado em Turismo

³Universidade Federal do Pará, Bacharelado em Turismo

⁴Universidade Federal do Pará, Bacharelado em História

⁵Universidade Federal do Pará, Docente e coordenadora do projeto

CONCLUSÃO

A produção do livro, consolidada por meio de um plano de ação participativo com as comunidades que integram a Resex-mar Mocapajuba, permitiu o estabelecimento de um processo de troca de experiências, assim como de um banco de informações sobre os recursos naturais e as natureza de uso social dos mesmos na configuração de seus hábitos alimentares.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto de 10 de outubro de 2014. Cria a Reserva Extrativista Marinha Mocapajuba, localizada no Município de São Caetano de Odivelas, Estado do Pará. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 13 out. 2014;

ECOLOGIA HUMANA, NATUREZA E POPULAÇÕES AMAZÔNICAS. Banco de dados do projeto, Disponível em: <<http://ehnapam.org/>> . Acesso em 04/10/2018 as 10:30