

Entre a farinha de mandioca e o tucupi: documentando a identidade cultural e gastronômica de Rondônia¹

Laiara Gonçalves Salles²

Flavia Lohanna Alves de Souza³

Naiara da Silva Souza⁴

Leylianne Alves Vieira⁵

Universidade Federal de Rondônia - Unir

RESUMO

A mandioca é um símbolo da Amazônia, essencial para a dieta local, especialmente na forma de farinha. O tucupi, molho tradicional derivado da mandioca, possui um processo de produção cuidadoso para eliminar compostos tóxicos. Suas produções envolvem saberes tradicionais. O projeto de extensão FotoDoc - Laboratório de Fotografia Documental busca registrar práticas culturais, técnicas de produção e sua importância para a região do Baixo Madeira, em Rondônia. Neste texto, apresentamos o processo inicial da fotodocumentação da produção da farinha de mandioca e do tucupi, destacando o papel desses ingredientes na vida cotidiana da comunidade local.

PALAVRAS-CHAVE: fotografia documental; comunicação; cultura; identidade local; culinária.

INTRODUÇÃO

O projeto de extensão FotoDoc - Laboratório de Fotografia Documental tem como intuito registrar, por meio da fotografia, os ofícios tradicionais que compõem a cultura da região do Baixo Madeira, em Porto Velho (RO). Ao longo do processo, a equipe envolvida realiza um levantamento das atividades e práticas culturais que podem estar em risco de se perder, em função da globalização ou de outras mudanças sociais. Este levantamento permite identificar quais ofícios possuem valor significativo para a comunidade local e para a memória coletiva (Halbwachs, 1950).

¹ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho GT11NO - Entre Arte, Educação e Comunicação: Subjetividades, evento integrante da programação do 22º Congresso de Ciências da Comunicação da Região Norte, realizado de 28 a 30 de maio de 2025.

² Estudante de Graduação do 4º semestre do Curso de Jornalismo – Universidade Federal de Rondônia (Unir). E-mail: laiaragoncalves02@gmail.com

³ Estudante de Graduação do 4º semestre do Curso de Jornalismo – Universidade Federal de Rondônia (Unir). E-mail: flavialohanna1@gmail.com

⁴ Estudante de Graduação do 4º semestre do Curso de Jornalismo – Universidade Federal de Rondônia (Unir). E-mail: naiarasouza0000@gmail.com

⁵ Docente do Departamento de Comunicação da Universidade Federal de Rondônia (Unir). Doutora em Comunicação. E-mail: leylianne.alves@unir.br.

Durante nossas reuniões, foram selecionados diversos tópicos relevantes, incluindo a pesca tradicional, a coleta de frutos tradicionais como açaí, cupuaçu, pupunha e tucumã, a produção de farinha de mandioca, o tacacá, tucupi e o peixe seco. Além das práticas alimentares, consideramos expressões culturais da região, como o boi bumbá, a quadrilha junina de rua, o Festival Cultural de Nazaré, o Arraial Flor do Maracujá, o Serigandô, a fotopintura, o artesanato e o artesanato com sementes.

Este trabalho se concentra no processo de pesquisa e planejamento da série fotográfica que vai documentar as relações instituídas com a farinha de mandioca e o tucupi, ambos de particular importância, pois esses elementos não são apenas ingredientes fundamentais para a culinária da região, mas também representam uma rica herança cultural (Lisboa, 2015) e um modo de vida dos pequenos produtores e dos feirantes.

Além disso, atividades de extensão possibilitam que estudantes e membros da comunidade se aproximem e compreendam a importância dos ofícios tradicionais, promovendo uma sensibilização em relação ao valor da fotografia como meio de documentar e celebrar o cotidiano e as tradições locais. A iniciativa, portanto, não só contribui para o fortalecimento da cultura de Porto Velho, como também reforça os laços comunitários e a valorização da identidade regional em um cenário de constante transformação e desafios.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada neste projeto combina abordagens práticas e teóricas para fotodocumentar ofícios tradicionais em três fases. A primeira fase consiste em discussões teóricas sobre fotografia documental e fotojornalismo, baseada em levantamento bibliográfico. A segunda fase envolve o levantamento e a catalogação dos ofícios, com contato direto e autorização dos fotografados. Por fim, a terceira fase abrange a montagem de séries fotográficas e a organização de uma exposição para dar visibilidade às práticas culturais e à importância dos ofícios tradicionais na sociedade.

O processo de pesquisa sobre a farinha de mandioca e o tucupi teve início a partir da inspiração gerada pelo documentário "Águas que me tocam" (2022), que explora a relação das pessoas com os rios de Porto Velho a Manaus, incluindo as dinâmicas de

trabalho na região. Um dos depoimentos que mais chamou a atenção do grupo foi o do chef Diogo Sabião, que afirma: "Eu abro uma garrafa de tucupi todo dia, e sempre tenho uma sensação nova e diferente. Isso porque é um produto artesanal, e saber de todo o processo até ele chegar nas minhas mãos me inspira ainda mais a criar pratos". (2022, 22 '57 "). Essa declaração destaca como o tucupi impacta a culinária, desde sua produção até o consumo final. Diante disso, percebemos a relevância de documentar todo esse processo. Após isso, conseguimos contato com pessoas envolvidas desde a produção até a venda do tucupi.

Também foram levantadas referências bibliográficas sobre o tema é avaliado qual será a melhor época para a fotodocumentação. De acordo com os produtores locais, o início do segundo semestre será o momento mais adequado para a realização das saídas de campo. Na atual fase do projeto, dedicamo-nos à elaboração do projeto de fotodocumentação.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste sentido, Bastos (2014) discute como a fotografia não apenas captura momentos, mas também reflete a complexidade das interações sociais. Moraes (2014) também indica que o (in)visível, na fotografia, revela dimensões ocultas da experiência humana, algo semelhante ao que indica Leite (2021), quando propõe que a fotografia documental serve como uma fonte valiosa de pesquisa antropológica, evidenciando realidades muitas vezes marginalizadas.

Além disso, Santos (2021) destaca como a fotografia pode funcionar como uma ferramenta de denúncia social. Isso dialoga com o que aponta Oliveira (1999), que diz que desde o início houve uma relação de proximidade entre a fotografia documental e a jornalística. Por fim, Felizardo e Samain (2007) apresentam mais uma característica da fotografia que nos é cara neste projeto: seu valor como objeto e recurso de memória, enquanto Alves e Boni (2011) evidenciando como o fotojornalismo pode se tornar um elemento construtor da memória coletiva.

Essas referências oferecem uma base teórica para compreender a importância da fotografia como meio de documentar, preservar e refletir sobre a cultura e a identidade

locais, fundamentais para o projeto e suas aspirações de registrar e valorizar os ofícios tradicionais em Rondônia.

PESQUISA DE CAMPO

Durante a pesquisa, foram realizadas entrevistas e conversas com personagens locais sobre produtos da região, especialmente focando em práticas que envolvem a farinha de mandioca e o tucupi. Esse contato com a comunidade busca não apenas registrar as técnicas, mas também entender as relações sociais e culturais ligadas a esses ofícios, contribuindo para o registro da memória local.

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma das maiores heranças da civilização indígena brasileira. Domesticada há mais de 3.500 anos na Bacia Amazônica, possivelmente pelos povos tupis, sua importância transcende a alimentação, é um símbolo de identidade cultural, resistência e sustentabilidade para os povos da Amazônia (Homma, 2016). A raiz da mandioca é transformada em diversos produtos, como goma, tucupi e farinha.

Como destaca Homma (2016), em seu estudo sobre a cultura da mandioca, a farinha constitui um produto que influencia os destinos da civilização. Essa realidade aparece no estudo de Teixeira (1998), que analisa a colonização de Rondônia e o impacto da chegada de migrantes do Sul sobre os modos de vida tradicionais da região. Ele aponta que, com a expansão dos projetos de colonização e das novas práticas agrícolas, ocorreram conflitos e uma gradual transformação cultural.

No entanto, os seringueiros locais resistiram mantendo práticas tradicionais, como o cultivo da mandioca e a produção de farinha. Teixeira (1998, p. 8) ressalta que “a agricultura como um modo de vida tem afetado aqueles padrões locais em que se mesclam elementos da tradição sertaneja nordestina com os que foram adquiridos no convívio com a natureza mais primitiva da Amazônia”.

Assim, a mandioca e sua farinha não representam apenas uma base alimentar, mas também um elo entre gerações e uma forma de resistência. Para além dos números da

produção, está o valor simbólico e social da mandioca, que sustenta comunidades e preserva culturas.

Já o tucupi é um molho tradicional da região Norte do Brasil, de coloração amarelada, obtido do líquido extraído da mandioca-brava, planta nativa da Amazônia. Produzido por pequenos agricultores, é comercializado em mercados e feiras locais, destacando sua importância na economia familiar da região (Leal, 2020). Esse processo é tradicionalmente transmitido entre gerações nas comunidades amazônicas.

A produção do tucupi inicia-se com a colheita da mandioca, que leva cerca de um ano e meio para amadurecer. Após a colheita, a casca é removida, e a mandioca é ralada. A massa é moldada e prensada, seja em tipiti ou em prensas motorizadas, que aplicam forte pressão.

Após a prensagem, a massa é empacotada em sacos e disposta em uma esteira de madeira, onde é pressionada por um motor. A parte sólida sedimentada forma a goma (fécula) e um líquido sobrenadante. É fundamental destacar que, imediatamente após a extração, o líquido é considerado tóxico devido à presença de cianetos, compostos naturalmente encontrados na mandioca. Para garantir a segurança do consumo, o líquido passa por um meticuloso processo de separação, cozimento e fermentação (Leal, 2020).

O resultado final é o tucupi, líquido de sabor marcante e inconfundível, que se destaca nas receitas e deixa uma memória saborosa para aqueles que o desfrutam em pratos típicos como o pato no tucupi e o tacacá.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho ainda está em processo de elaboração, de modo que a fotodocumentação da produção da farinha de mandioca e do tucupi ainda será realizada. Neste momento, documentamos a vida das feiras e mercados locais onde esses produtos são vendidos, retratando a interação entre produtores e consumidores e a importância desses espaços para a cultura local. Por fim, todo o material desenvolvido será disponibilizado em um site na internet, permitindo que um público mais amplo tenha acesso a essas valiosas representações culturais.

REFERÊNCIAS

ALVES, Fabiana; BONI, Paulo César. Os “caras-pintadas”: o fotojornalismo como elemento construtor da memória. **Conexão – Comunicação e Cultura**, UCS, Caxias do Sul, v. 10, n. 19, jan./jun. 2011.

As Águas que me tocam: Casa do Rio Filmes, 2022. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=ch1qr_z0mao. Acesso em: 20 abr. 2025

BASTOS, Ana Rita. A fotografia como retrato da sociedade. Sociologia, **Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**. 2014.

Farinha 'até o talo', tucupi e pirarucu: saiba quem é o chef de RO que está levando pratos regionais ao Mestre do Sabor. G1 globo (2021). Disponível em: <https://g1.globo.com/ro/rondonia/noticia/2021/06/23/farinha-ate-o-talo-tucupi-e-pirarucu-saiba-quem-e-o-chef-de-ro-que-esta-levando-pratos-regionais-ao-mestre-do-sabor.ghtml>. Acesso em: 13 abr. 2025.

FELIZARDO, Adair; SAMAIN, Etienne. A fotografia como objeto e recurso de memória. **Discursos Fotográficos**, Londrina, v.3, n.3, p.205-220, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Vértice: São Paulo, 1990.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; FILGUEIRAS, Gisalda Carvalho. **Aspectos socioeconômicos da cultura da mandioca na Região Norte**. Brasília: Embrapa, 2016.

LEAL, Witalo. A contextualização no ensino. A contextualização no ensino: o uso da mandioca para a produção de farinha, goma e tucupi em relação aos processos de separação de misturas, um estudo de caso em Nova Timboteua – PA. Universidade Federal do Pará- Campus Ananindeua. Ananindeua, 2020.

LEITE, Eduardo Lima. Fotografia e Prisão: a fotografia documental como fonte da pesquisa antropológica. Anais do Grão Fina: Semana de Fotografia (online). Campina Grande. 2021.

LISBOA, Patrícia. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. **Revista de Turismo Contemporâneo (RTC)**, Natal, 2015.

MORAES, Rafael Castanheira Pedrosa de. Rupturas na fotografia documental brasileira: Claudia Andujar e a poética do (in) visível. **Discursos Fotográficos**, Londrina, v.10, n.16, p.53-84, jan./jun. 2014.

OLIVEIRA, Lisbeth. Fotografia documental e início do fotojornalismo. **Comun. Inf**, v.2, n. 1, p. 63-77, jan/jun.1999.

SANTOS, Maria Consuelo Oliveira. “O sal da terra” a denúncia social através da fotografia documental-arte de Sebastião Salgado sob o olhar de Wim Wenders. **Art&Sensorium**, v. 8 n. 1. 2021.

TEIXEIRA, Carlos Corrêa. Diferenciação cultural e conflito: a colonização em Rondônia. **Revista de Educação, Cultura e Meio Ambiente**, v. 2, n. 13, 1998.

Tucupi Desvendado: O Segredo por Trás do Sabor Amazônico. Arte do imaginário brasileiro (2023). Disponível em: <https://imaginariobrasileiro.com.br/blogs/news/o-que-e-tucupi>. Acesso em: 13 abr. 2025.