

## Saberes tradicionais, ancestralidade

### A produção do pé de moleque na Comunidade Tradicional de Jatuarana

Guilherme Cunha do Nascimento<sup>(1)</sup>, Lindomar de Jesus de Sousa Silva<sup>(2)</sup>, Alcilene Magalhães Cardoso<sup>(3)</sup> e Gilmar Antonio Meneghetti<sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> Bolsista de Iniciação Científica, Paic/Fapeam/Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM.

<sup>(2)</sup> Pesquisador, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. <sup>(3)</sup> Pesquisadora, Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia, Belém, PA. <sup>(4)</sup> Pesquisador, Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM.

**Resumo** — Esta pesquisa investiga a produção do pé de moleque na comunidade de Jatuarana, uma iguaria típica do Amazonas, elaborada a partir da mandioca brava e que tem a castanha-do-pará como um de seus principais ingredientes. O objetivo foi sistematizar o processo de produção e os conhecimentos tradicionais associados à culinária autóctone dos manauaras. Adotou-se uma abordagem qualitativa, com base na realização de entrevistas e na observação direta em campo. Os resultados indicam que o saber gastronômico está em declínio devido à urbanização, à ausência de uma estratégia de fomento e manutenção do doce. Porém, percebe-se que a produção do doce mobiliza e fortalece laços comunitários. As mulheres são protagonistas em todas as etapas da produção, desde o cultivo até a venda dos produtos. O processo envolve fermentação da mandioca, conhecida como “puba”, e utilização de castanhas cultivadas localmente. Conclui-se que a produção do pé de moleque é essencial para a identidade cultural e econômica local, promovendo solidariedade e fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários em Jatuarana.

Termos para indexação: *Manihot esculenta*, conhecimento tradicional, ancestralidade.