

CULTURA MATERIAL DA FARINHA NA AMAZÔNIA PARAENSE

FLOUR MATERIAL CULTURE IN THE PARAENSE AMAZON

Dione Vieira Sales 1
Rogerio Andrade Maciel 2

Resumo: O presente artigo analisa a cultura material da farinha na Amazônia Paraense. Metodologicamente, foi utilizada a abordagem da Nova História Cultural. O uso de imagens, as entrevistas e documentos compõem a coleta de dados. A análise dos dados advém das representações de Chartier (1990). A cultura material da farinha é classificada pelos seguintes objetos: (raiz da mandioca); (sacos de ráfia); (paneiro); (prensa); (caixa de madeira e tecido); (peneira); (vara de guarumã e tipiti); (o caititu); (os fornos e cochos); (roda); (as canoas de madeira). A partir dos resultados, é fato que os agricultores amazônidas representam a farinha, como “a melhor farinha da Amazônia e do mundo”. Além disso, há outra representação a ser superada: ter o “selo” da farinha pela Indicação Geográfica, este legitima o produto desde que as casas adequem suas instalações, estejam higienizadas e desenvolvam práticas homogeneizadoras. Tais representações são constituídas de estratégias e táticas na Amazônia Paraense.

Palavras-chave: Cultura Material da Farinha. Representações. Amazônia Paraense.

Abstract: This article analyzes the material culture of flour in the Amazon of Pará. Methodologically, the New Cultural History approach was used. The use of images, interviews and documents make up data collection. The analysis of the data comes from the representations of Chartier (1990). The material culture of the flour is classified by the following objects: (cassava root); (raffia bags); (baker); (press); (wooden and tissue box); (sieve); (guarumã and tipiti sticks); (the peccary); (ovens and troughs); (the wooden canoes). From the results, it is a fact that Amazonian farmers represent flour as “the best flour in the Amazon and in the world”. In addition, there is another representation to be overcome: having the flour “seal” by the Geographical Indication, this legitimizes the product as long as the houses adapt their facilities, are sanitized and develop homogenizing practices. Such representations are constituted of strategies and tactics in the Paraense Amazon.

Keywords: Material Culture of Flour. Representations. Paraense Amazon.

Mestra pelo Programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia (PPLSA / UFPA - 2018). Atualmente, é Coordenadora Pedagógica pela Secretaria Estadual de Educação - Pará e Professora da Prefeitura Municipal de Bragança – PA. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6161423406228250>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1667-9084>. E-mail: dionesalis@gmail.com 1

Doutor em Educação pelo Programa de Pós-graduação em Educação na linha de Educação, Cultura e Sociedade (PPGED/ICED/UFPA/2019). Professor da Universidade Federal do Pará - (Campus Universitário de Bragança). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4171802049479343>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1673-5215>. E-mail: rogeriom@ufpa.br 2

Introdução

Ao analisar a cultura material da farinha na Amazônia Paraense, estamos considerando à riqueza e diversidade dos saberes e fazeres das populações amazônicas, a partir dos artefatos culturais utilizados no cotidiano das casas de farinha. Tradicionalmente, as comunidades amazônicas são produtoras de farinha, conforme aponta Albuquerque e Cardoso (1983), sendo possível notar que tal prática não tem apenas valor de uso, e sim, principalmente, de trocas simbólicas.

Por isso, quando tratamos da realidade Amazônica, é preciso considerar os inúmeros campos representacionais, uma complexa rede de construção de sentidos desse território, que nos induzem a (re) conhecer que existem diversas (re) construções teóricas, conceituais e simbólicas que não se restringem pensar o termo no singular, e sim, os sentidos das várias “Amazônias”.

O termo Amazônia é polissêmico, vejamos: Amazônia Brasileira, Amazônia legal, Amazônia Ocidental, Pan Amazônia, Primeira Amazônia, Amazônia Indígena, Amazônia Central, Amazônia Setentrional, Amazônia Guiano-Orinocense, Amazônia Meridional, Amazônia do Planalto, Amazônia Pré-Andina, Amazônia Paraense e outras indicações, tais como: o bioma e a Floresta Amazônica, nomenclaturas que apontam para uma construção de sentidos numa composição múltipla de representações sobre este território, como afirmam Maciel, Neves e Silva Junior (2020).

Além disso, a Amazônia, no campo imagético, é estabelecida, ainda, por representações místicas, midiáticas e espetaculares. Enquanto representações não só atribuem sentidos sobre a Amazônia “vazio que precisa ser ocupado”, “natureza exótica e exuberante”, “pulmão do mundo” “patrimônio da humanidade”, “Amazônia selvagem”, entre outros, mas também orientam os valores que historicamente mobilizaram a relação natureza/desenvolvimentos/ produção de conhecimento (MACIEL; NEVES; SILVA JUNIOR, 2020).

A comunidade de Santo Antônio dos Monteiros, constituída na Amazônia Paraense e objeto deste estudo, é composta por “espaços híbridos”, considerando a diversidade de elementos que compõem a paisagem e como os sujeitos interagem no espaço territorial da comunidade. Conforme Silveira (2009, p.85), “os espaços e suas paisagens são, portanto, construídos na interação entre projetos humanos e devires humanos e não humanos”. Assim, é possível inferir que a paisagem local foi sendo modificada e construída de acordo com as necessidades e dos projetos dos moradores dessa comunidade.

Dessa forma, os artefatos culturais, utilizados para produção de farinha, é uma forma de luta e reconhecimento das produções culturais dos agricultores, pois, estes têm saberes que são repassados de geração a geração nas casas de farinha, no entanto, na maioria das vezes, são negadas suas produções de conhecimento pelas relações hegemônicas que desconsidera suas culturas, a cultura material, em contexto amazônico.

Devido à complexidade do conceito de cultura, Laraia (1986, p.49) destaca que “a cultura é um processo cumulativo, resultante de toda a experiência histórica das gerações”, visto que envolve os conhecimentos, as crenças, a arte, a moral, as leis, os costumes, qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade.

Para Miller (2013) e Velthem (2007), a cultura material diz respeito aos objetos que as sociedades produzem, o que são e as maneiras como são utilizados, além de seus significados e sentidos usados pelos artefatos em cada cotidiano. Ou seja, a cultura material está relacionada a tudo que envolve o nosso dia a dia, tudo que fazemos e que nos identificamos.

Desse modo, nossa questão problema se propôs analisar: de que maneira os artefatos culturais, utilizados no cotidiano da casa da farinha na comunidade Santo Antônio dos Monteiros, constitui a cultura material da farinha na Amazônia Paraense? Tal análise perpassa pelos saberes, tradições e os mais variados modos de fazer a farinha.

Configurações Metodológicas da Pesquisa

Esta pesquisa foi realizada na comunidade de Santo Antônio dos Monteiros, aproximadamente a 42 km do município de Bragança –PA¹. O meio rural da PA-108 é o principal acesso à comunidade, estrada por onde também ocorre o escoamento dos produtos e o deslocamento dos moradores à cidade.

O território na comunidade de Santo Antônio dos Monteiros, em Bragança-PA, faz parte da Amazônia Paraense e está constituído por sujeitos camponeses/agricultores que produzem cultura, saberes e fazeres sobre a produção da farinha, a partir dos artefatos culturais, presente no cotidiano das casas de farinha, nessa comunidade.

Cabe ressaltar que, neste estudo, utilizamos a abordagem da Nova História Cultural, referenciada por Chartier (1990), que permite analisar as práticas culturais dos agentes sociais com seus artefatos culturais nos mais variados contextos. Assim, foi possível analisar a história, a cultura dos agricultores e as representações dos moradores da localidade no ato de fazer a farinha.

A pesquisa de campo permitiu organizar as visitas que, geralmente, eram agendadas, considerando a disponibilidade do entrevistado para o dia e o horário proposto que aconteciam nas residências. Além de visitas *in lócus* as casas de farinha e as plantações de mandioca. Nesse âmbito, a pesquisa de campo possibilita aproximar o pesquisador dos sujeitos e das práticas sociais em cada contexto, como afirmam Lüdke e André (1986).

A técnica de coleta de dados foi operacionalizada pela entrevista. De acordo com Ludke e André (1986, p. 34), a entrevista apresenta uma vantagem em relação às outras técnicas, visto que “ela permite a captação imediata e corrente da informação desejada, praticamente com qualquer tipo de informante e sobre os mais variados tópicos”. Todas as entrevistas foram gravadas com a permissão dos entrevistados, sendo que todos foram esclarecidos sobre os objetivos do trabalho, que tinha fins acadêmicos.

Outra técnica utilizada foram as figuras enquanto materialidade do cotidiano das casas de farinha. Para Burke (2017), as imagens identificam a instituição e os artefatos culturais utilizados desde a sua fabricação, o consumo, o uso e as representações, enquanto materialidade produzida pelos sujeitos em um determinado contexto social.

Os sujeitos, colaboradores desta pesquisa, foram selecionados com base no critério de ser morador antigo da comunidade. Nesse sentido, optamos por selecionar duas pessoas da comunidade na faixa etária a partir dos setenta anos, com fundamentação em Bosi (1994), que destaca a importância dos mais velhos em sociedade na construção da memória social. Nesse contexto, buscando conhecer a história da comunidade, descobrimos que são da família Monteiro os moradores mais antigos, entre eles, o Sr. Abelino que chegou à comunidade aos seis anos e, hoje, tem oitenta e cinco anos; e o Sr. Domingos que nasceu na comunidade e tem setenta anos.

Também, foram consultados representantes de alguns órgãos municipais, como: a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) e a Cooperativa dos Trabalhadores dos Caetés (COOMAC) para identificar questões relacionadas à produção de farinha nessa comunidade da Amazônia Paraense, assim como, investigar a busca da Identificação Geográfica (IG), processo que alguns moradores da comunidade fazem parte, além de outros moradores das comunidades vizinhas.

A análise dos dados foi relacionada pelas representações teóricas de Chartier (1990), onde anuncia que todo artefato de cultura produz sentidos e significados, sendo vetores de relações sociais estabelecidas numa relação entre os modos de operação dos sujeitos com os artefatos culturais. Nesse sentido, a cultura material da farinha na região Amazônica é constituída e constituidora pelos modos de fazer a farinha.

¹ Bragança fica localizada na região nordeste do Pará, a 210 quilômetros de Belém, capital do Estado. É uma das cidades mais antigas do Estado do Pará. Disponibilidade em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/braganca/historico>. Acesso em: 15 dez. 2019.

Resultados e Discussões

O cenário da Comunidade Santo Antônio dos Monteiros está configurado como uma comunidade agrícola desde a sua fundação, visto que, à época, já se plantavam mandioca, cana-de-açúcar, arroz, malva e algodão. Hoje, afora essas citadas, há várias plantações que compõem a paisagem, entre elas: melancia, milho, feijão e pimenta-do-reino, além da área destinada ao pasto para o gado. Vale ressaltar que existem diversas casas de farinhas, onde a partir da mandioca se intitula “a farinha de mandioca”, um objeto de consumo que é comercializado em Bragança e circula nos mais diversos territórios do Brasil.

A Fabricação da farinha: entre saberes e tradição na Amazônia

Paraense

A região Amazônica paraense é uma grande produtora de farinha, em decorrência do plantio da mandioca, planta a partir da qual é possível gerar diversos produtos, como: tucupi, farinha de tapioca (de sua fécula), beiju e a farinha de mesa, produto que ganha destaque, principalmente, na mesa dos amazônidas. Assim,

A forma preponderante de utilização da mandioca na Amazônia é como farinha de mesa, a qual constitui a base da alimentação da população. É o principal produto final, envolvendo mais de 90% da produção regional da cultura. De um modo geral, três tipos de farinha são produzidos, quais sejam: a farinha fermentada ou d’água, a farinha ralada ou seca e a farinha mista, que é a mistura dos dois tipos (ALBUQUERQUE; CARDOSO, 1983, p.6).

De acordo com Certeau (2014), é no cotidiano praticado pelos sujeitos, pelos atos de operação com os objetos de consumo nos múltiplos contextos sociais, de práticas culturais/sociais, que se regula o próprio ambiente, estes que nem sempre são regulados por esquemas de operação hegemônica, pois existem os praticantes ordinários que reinventam o seu cotidiano.

No contexto amazônico paraense, a Comunidade Santo Antônio dos Monteiros ganha destaque como um produtor em potencial de farinha, onde, de acordo com a citação, o mesmo objeto de consumo: “a farinha” é desenvolvida pelas mais variadas maneiras: “fermentada ou d’água, a farinha ralada ou seca e/ou a farinha mista”.

O Censo Agropecuário Brasileiro de 2006, sobressaindo-se dos demais Estados da região, tanto em número de estabelecimentos quanto em quantidade produzida, assinala o seguinte quadro na região Norte:

Tabela 1. Produção de Mandioca na Região Norte.

PRODUTOS DA LAVOURA TEMPORÁRIA DA MANDIOCA NA REGIÃO NORTE		
ESTADOS	PRODUÇÃO POR TONELADA	PRODUÇÃO POR Nº DE ESTABELECIMENTOS
Pará	81%	54%
Amazonas	9%	27%
Acre	5%	9%
Roraima	2%	4%
Rondônia	0%	1%
Amapá	0%	1%
Tocantins	1%	4%

Fonte: Censo Agropecuário (2006).

Dentre os 7 estados brasileiros, existe uma variação de 0% a 81% de produção por tonelada da mandioca, principal planta para produção da farinha. Com relação a produção por número de estabelecimentos, existe uma variação de 1% a 54% de estabelecimentos. Tanto na produção por toneladas quanto no estabelecimento, o Estado do Pará é o principal produtor de lavoura na produção de farinha na região Norte. A esse respeito Denardim e Komarcherski (2015), baseados no Censo de 2013, ressaltam que, durante 22 anos, o Pará se destaca como o maior produtor de mandioca no Brasil, no entanto, segundo os autores, a prática do cultivo da mandioca remonta a era pré-colombiana:

A mandioca é uma cultura pré-colombiana. Quando os colonizadores portugueses chegaram ao Brasil já encontraram os povos americanos consumindo a mandioca e a confundiram com o inhame, tubérculo já então conhecido no continente europeu. O cultivo da mandioca tem sua origem da cultura indígena, tanto que, o seu consumo no Pará é mais diversificado que nas demais regiões do Brasil (DENARDIM; KOMARCHERSKI, 2015, p.151).

Nesse sentido, é possível afirmar que a farinha e seus artefatos são elementos relevantes para a alimentação das populações amazônicas paraense, pois, desde a sua colonização, a farinha é o componente que está mais presente na mesa da população, nas práticas e nos hábitos alimentares adquiridos por meio dos saberes, repassados pelos diversos coletivos, entre eles, os indígenas. Segundo Bourdieu (2010, p. 64), as práticas culturais comuns entre as populações podem ser consideradas “*habitus*, uma prática cultural realmente cumulativa ao conjunto de saberes, do saber-fazer acumulado em todos os actos (sic) de conhecimento”.

Nesse cenário dos artefatos como elementos da cultura material é que o município de Bragança se destaca na produção de farinha, tendo o notório reconhecimento dentre os municípios como “farinha de Bragança”, “melhor farinha do mundo”, “a farinha mais torrada de toda Amazônia”, representações que indicam, além da localização geográfica da farinha, uma cultura material simbólica, “de boa qualidade”. Tal prática cultural é bastante antiga na região amazônica bragantina, conforme o relatório do núcleo colonial de Benjamin Constant² de 1900, identificamos que essa prática teve início:

No que diz respeito à agricultura, o administrador faz elogios à agricultura desenvolvida em Benjamin Constant, principalmente as plantações de cana-de-açúcar, mandioca e tabaco, diz apresentarem resultados muito positivos para a época, colocando-se como melhor fonte de riqueza e garantia de futuro para o Pará, com números expressivos de mais de vinte e cinco mil toneladas de cana-de-açúcar e mandioca, suficientes para fabricar cem mil alqueires de farinha (RELATÓRIO DO NÚCLEO COLONIAL DE BENJAMIN CONSTANT, 1900 *apud* SMITH JÚNIOR, 2012, p.120).

Essa prática da produção de farinha é desenvolvida pelas famílias, inclusive em Santo Antônio dos Monteiros, desde a criação da comunidade, eles se referem à farinha, como plantações de roças de maniva³, a princípio para a subsistência do grupo familiar e, posteriormente, para a venda. De certa forma, essa prática não se restringiu somente as populações amazônicas paraenses, pois, vários imigrantes se deslocaram para o Brasil. Como é o caso da família do Sr. José Maria, cujos filhos, durante a entrevista, informaram que ele já tinha “[...] o conhecimento de práticas agrícolas e ao chegar à Amazônia foi adquirindo outros conhecimentos da

² Benjamin Constant foi um dos núcleos coloniais do nordeste paraense, situado próximo na zona rural do município de Bragança, atraiu pessoas para trabalharem na Estrada de Ferro de Bragança, entre eles, imigrantes espanhóis.

³ O plantio da mandioca é realizado com manivas ou manivas-semente que são pedaços das hastes ou ramos.

cultura local, principalmente em Bragança” (informação verbal)⁴.

Nesse momento, cabe ressaltar que para evidenciar o desenvolvimento da arqueologia da feitura da farinha, é importante destacar suas classificações: “as casas de farinhas” e “a casa do forno ou os retiros” são os nomes populares de como são chamados os locais onde é produzida a farinha pelos agricultores. Geralmente, as casas de farinha são de uso de uma família ou de várias que se associam para produzi-la.

A respeito disso, Sr. Domingos fala da grande produção realizada na comunidade e sobre a existência de várias casas de farinha. Ele ressaltou que: “[...] aqui tem a minha casa de farinha, a do Antônio meu irmão, a do Manduca e a do Raimundo. Só aqui tem quatro casas de farinha. A produção, aqui, é por mês, mais aqui todo tempo faz, produz muita farinha, muito mesmo!” (informação verbal)⁵.

Na figura, a seguir, identificamos o cotidiano das casas de farinha:

Figura 1. Casa de Farinha.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Em Santo Antônio dos Monteiros, é costume de os moradores chamar o dia de fazer farinha de “farinhada”⁶. Ou seja, existe uma relação coletiva entre os agentes sociais da comunidade e o tempo de produção mensal. Como afirma Certeau (2014), os sujeitos, ao entrarem em contato com os objetos de consumo em seu cotidiano, produzem saberes e reinventam o seu cotidiano como produção do conhecimento.

Para Velthem (2007, p.613), os artefatos são compreendidos como “vivendo” nesse espaço, do qual não se afastam para cumprirem outras funções, como a do âmbito doméstico, uma vez que vivem na casa de farinha. Os objetos têm cada qual um lugar, que é referido como sendo o seu canto, um espaço que corresponde à posição-sentada ou deitada – que ocupam ou na qual se imobilizam quando não são empregados.

Um dos desafios por parte das pessoas que trabalham com farinha é o de obter uma certificação, indicando a procedência da farinha, como pontua Sr. Domingos Monteiro quando afirma o seguinte: “[...] Grande parte da farinha da Amazônia Paraense sai daqui de Bragança, nós fazemos parte de uma cooperativa e essa cooperativa está brigando para conseguir o selo da farinha de Bragança” (informação verbal)⁷. Identificamos, assim, que hoje as comunidades lutam para conseguir o selo da farinha do município.

O “selo” da farinha de Bragança está relacionado a Indicação Geográfica (IG), cujo diagnóstico para a farinha de Bragança, elaborado em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e Centro Universitário do Pará (CESUPA) (2016), considera que:

4 Entrevista, 2019.

5 Entrevista, 2019.

6 De acordo com Velthem (2007) é um termo muito utilizado na Amazônia para referir-se ao dia de fazer farinha.

7 Entrevista, 2019.

[a] Indicação Geográfica (IG) é usada para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem. Em outras palavras, o bem protegido pela "IG" não é o produto em si, mas o conjunto de fatores que estão associados a ele (SEBRAE; CESUPA, 2016).

De certo modo, a Identificação Geográfica seria uma forma de valorização e reconhecimento do produtor rural, assim como de seus saberes e práticas, indicando quais as comunidades de Bragança produzem uma farinha de qualidade e está dentro dos padrões exigidos, tal como: instalações adequadas das casas de farinhas, entre outras questões.

A Cooperativa a que o entrevistado se refere é a Cooperativa dos Trabalhadores dos Caetés (COOMAC), que é a representante dos produtores nessa busca da IG, conforme relata Geovane Medeiros, sócio fundador da cooperativa, que deixa claro:

[...] Santo Antônio dos Monteiros, onde tem um núcleo que faz parte D. Daldi, Domingos Sávio (Binho), seu Domingos Monteiro, eles fazem parte como cooperados. [...] A prática de cultivo ali é uma prática comum na região, ainda existe a roça de queima de toco, muitos ainda usam, mas a nossa região tem crescido em deixar essa prática e praticar mais a roça mecanizada e na roça mecanizada, o pessoal está levantando uma demanda para solicitar trator, ir em busca de trator para mecanizar porque o plantio começa agora em maio, é o melhor período para o plantio da roça mecanizada [...] e os que têm a roça de toco, eles já fizeram a roça de setembro a outubro e colocaram a queima em novembro e dezembro e alguns já plantaram milho nesse período de janeiro a fevereiro, e estão fazendo a planta da maniva no período chuvoso e plantando os demais, e a roça mecanizada só começa agora em maio em diante. [...] O pessoal pode até preparar área agora, porém, o plantio só em maio, porque já tem levantado mais o período chuvoso, é melhor de se trabalhar porque evita muitas ervas daninhas, e aí a roça mecanizada nasce mais forte [...] (informação verbal)⁸.

Em sua fala, ele ressalta que a comunidade Santo Antônio dos Monteiros está entre as comunidades produtoras de farinha de Bragança, e aponta duas práticas de manejo da maniva, que são a da queima da roça de toco e a mecanizada, sendo esta última, a mais utilizada hoje. Destaca, ainda, que a queima da área na qual vai ser plantada a maniva se inicia no período entre setembro e outubro, e no período chuvoso, entre janeiro e fevereiro, realiza-se o plantio da maniva, prática esta que vem sendo utilizada e repassada de geração em geração, mas que hoje eles têm percebido que é uma prática prejudicial ao solo.

O preparo da terra, utilizando o trator para fazer a aração, só pode ser iniciado em maio, considerado o período mais seco, que favorece o plantio da maniva com solo preparado de forma mecanizada. A valorização da agricultura pelos moradores é fator preponderante para a manutenção das tradições que vem se perpetuando desde a chegada de seu José Maria, por isso, seu Domingos ressalta a importância dos filhos manterem o cultivo de alimentos e, dessa forma, evitarem a compra de produtos industrializados, para que assim possam ter produtos alimentícios frutos da terra cultivada por eles, tanto para venda quanto para consumo próprio.

Percebemos, assim, que o fato dos amazônidas paraenses utilizarem recursos da natureza para suas práticas culturais de produção, não significa que eles não operem com os objetos industrializados para determinado consumo, pois, há um entrelaçamento de artefatos regiona-

lizados e industriais, imersos de saberes tradicionais constituídos pelos jovens e adultos para determinada prática cultural de geração a geração. Significa dizer, ainda, os amazônidas acompanham os avanços da sociedade no que se refere ao uso de objetos tecnológicos, conforme anunciam Maciel, Neves e Silva Junior (2020).

Nesse sentido, é válido mencionar Fernandes e Fernandes (2015) quando afirmam que as experiências adquiridas por um povo são cruciais para a manutenção dos saberes, além de fortalecer a identidade dentro do território em que vivem. Assim, dizem que é esta experiência próxima que fornece o amálgama de:

[...] um saber, que é transferido de geração a geração privilegiadamente por via oral, a partir da construção imaginária de cartografia (espacialidade das experiências adquiridas), que fortalece a noção de território ou espaço onde o grupo se reproduz econômica e socialmente (FERNANDES; FERNANDES, 2015, p.138).

Isso, de certa forma, ocupa esse território por várias gerações, ainda que alguns membros individuais possam ter se deslocado para os centros urbanos e voltado para a terra dos seus antepassados.

Dito isso, a manutenção do cultivo de pais para filhos sobre a produção da farinha é uma das formas de preservar a memória dos descendentes a partir dos mais velhos que vão repassando suas experiências por meio da oralidade e das práticas culturais para os mais jovens que se manifestam entre saberes e tradição. A esse respeito, Alcântara (2014, p.1) afirma que, ao longo da existência humana, relatos diversos foram “responsáveis pela construção da história, representações do passado foram – e continuam a ser – edificadas por meio de narrativas orais e escritas, organizadas em uma “trama compreensível” capaz de criar e armazenar memórias, lembranças, culturas e tradições.

Os Modos de Fazer Farinha e a Constituição da Cultura Material e suas Representações

Considerando que a farinha produzida em Santo Antônio dos Monteiros é bastante conhecida no município de Bragança e na Amazônia paraense, pretendemos apresentar os modos de fazer a farinha com o uso dos artefatos culturais, um processo demorado e trabalhoso, envolvendo diversos conhecimentos que vão desde a escolha do período certo para o preparo da terra, o plantio da maniva e a colheita, até chegar ao ponto de levar ao forno para fazer a torra.

Os artefatos, objetos ou coisas são fundamentais na manipulação da massa da mandioca. Tendo por base Velthem (2007), é importante interpretar a materialidade que a análise do artefato se baseia, sobretudo em sua agência. Acrescentamos que, neste estudo, os artefatos na produção da farinha da comunidade são também “dotados de valores patrimoniais que ultrapassam os valores de uso” (PACHECO, 2005, p. 3), quando diz que a apreensão e análise do real são próprias de um determinado grupo.

Nesse sentido, a Figura 2 a seguir mostra o início dos modos de fazer a farinha, numa roça de mandioca em desenvolvimento.

Figura 2. Plantio de mandioca.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Para Velthem (2007), a riqueza do conhecimento tradicional, em sua face material, se expressa em objetos concretos, como: os utensílios e os implementos de trabalho. Assim, os artefatos, nas casas de farinha de Santo Antônio dos Monteiro, durante o processamento da mandioca, são utilizados nos territórios designados de plantio, constituído por uma roça, que é o espaço imagético de produção sobre a planta designada de mandioca.

Segundo Miller (2013, p. 83), “nós crescemos e amadurecemos à luz de coisas que nos foram transmitidas pelas gerações anteriores”, assim vemos que o conhecimento tradicional em relação ao manejo, processamento da mandioca e uso de utensílios é uma prática cultural que permanece entre as gerações da localidade.

De acordo com a entrevista do vice coordenador da Cooperativa dos Trabalhadores dos Caetés (COOMAC), Geovane Medeiros, que também é agricultor da região dos Monteiro, a produção da farinha tem as seguintes etapas:

[...] Hoje, nós temos a farinha comum e a farinha lavada. [...] a farinha comum é colocada as raízes de molho, e essas raízes passam de três a quatro dias para amolecer para tirar a casca, até morrer. Mas, ficam com o aroma desagradável, que é a morte do tucupi, e essa nossa raiz muitos ainda colocam no igarapé que é um veneno, é prejudicial. [...] Está se trabalhando bastante, alguns agricultores já deixaram essa prática de colocar as raízes no igarapé, já tem tanque; já estão dando outro direcionamento [...] e tanto para fazer a farinha comum como para fazer a farinha lavada têm essas mesmas práticas de colocar as raízes de molho, por um período de 4 ou 5 dias, e varia muito a quantidade de dias para amolecer, depende da variedade se é branquinha, pretinha, jabuti, tucumã, curunã, varia muito de uma para outra, e depois é levado para a casa de farinha (informação verbal)⁹.

De acordo com esse excerto da entrevista, verificamos que após a colheita da mandioca, ela é ensacada, em sacos de ráfia, e colocada de molho em um tanque ou no igarapé, para que no amolecer as cascas, estas serem removidas, a fim de ser retirada a acidez do tucupi, processo chamado de a “morte do tucupi”. O tempo de permanência na água varia de acordo com a espécie e pode levar entre quatro e cinco dias.

Como podemos observar, ainda, se utiliza a prática de colocar a mandioca de molho dentro do rio, no entanto, algumas casas já utilizam tanques para colocar a mandioca de mo-

9 Entrevista, 2019.

lho, evitando a liberação do produto nos cursos d'água. Conforme visualizado na Figura 3 a seguir:

Figura 3. Mandioca sendo retirada d'água.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Nessa Figura 3, as pessoas estão retirando a mandioca da água, momento em que vão removendo a casca e colocando no paneiro. Depois a mandioca é ensacada novamente, para escoar um pouco mais o tucupi; e, após esse processo, ela segue para a casa de farinha para ser colocada nos coxos de madeira e ser amassada. Nesse momento, é verificado se há algum talo ou casca que precisam ser removidos da massa. Trata-se de um processo de limpeza e homogeneização da massa, antes de ir para a prensa, conforme esclarece Geovane:

[...] Ela, ainda, no igarapé é retirada as cascas e ensacada e deixada dois ou três dias para dar uma escoada, tirar mais o tucupi [...] e depois é levada para a casa de farinha, lá vai ser machucada ou triturada. Machucada é modelar a massa para ficar homogênea, tirar as raízes, algum pedaço não desejável e daí então, se for fazer farinha comum, é levada para prensa (informação verbal)¹⁰.

Nesse sentido, identificamos que as populações amazônicas têm formas diferenciadas de se relacionar com os recursos naturais e também de representá-los. Aqui, na comunidade em estudo, o rio ainda é utilizado de diversas formas, para lavar roupas, tomar banho e colocar mandioca de molho para amolecer.

Vale ressaltar que na região de Santo Antônio dos Monteiros:

[...] a prensa é um equipamento bastante utilizado, principalmente quando vão fazer a chamada farinha de mesa comum. Essa questão é que diferencia os dois tipos de farinha, pois, se é comum vai para a prensa; e se é lavada vai para uma espécie de caixa de madeira envolta em tecido, a fim de passar por um processo de lavagem mais intenso. [...] A mandioca, no caso, se fosse fazer farinha comum ia para prensa; se fosse lavada ia ser ainda mais lavada, entre a comum e a lavada tem esse processo; a comum vai logo para a prensa e a outra tem um processo anterior para fazer, é peneirada para ir ao

¹⁰ Entrevista, 2019.

forno no caso da farinha comum, no qual o período de uma fornada dura 45 minutos para estar pronta, que no caso é aquele cercado com pano para lavar e sair mais o tucupi. [...] Então, tem essa diferença no processo, o resto é semelhante para os dois tipos, e é o que a gente bate na tecla, não tem um roteirinho. [...] Eu faço de um jeito fulano faz de outro, ou todo mundo faz daquele jeito (informação verbal)¹¹

Dessa forma, notamos o diferencial entre os modos de fazer farinha naquele contexto. De acordo com o que mostra a fala do entrevistado, Sr. Geovane, que faz questão de destacar que cada pessoa tem um jeito próprio de realizar essas etapas do processo, ou seja, cada produtor tem uma maneira própria de dar o acabamento ao produto. Assim também aponta Velthem (2012), no Brasil, hoje, existem muitos tipos diferentes de ‘farinhas’, com modos de preparação diversificados, que abrangem uma cadeia operatória complexa, e também envolvem processos valorativos associados tanto à matéria-prima – os tubérculos – quanto às técnicas de produção e aos utensílios empregados.

Em continuidade, a imagem a seguir mostra uma prensa, objeto bastante utilizado nas casas de farinha de Santo Antônio dos Monteiros, conforme explica Sr. Geovane, que a causa da substituição do tipiti pela prensa, é que esta possibilita uma forma de secar, a massa de maneira mais rápida e em maior quantidade. Segundo ele, “a nossa região adota a prensa, devido à grande escassez da vara de guarumã para fazer o tipiti, pois, são raríssimas as casas de farinha que tem tipiti, difícil encontrar para fazer esse artesanato” (informação verbal)¹². Conforme a Figura 4, identificamos o artefato cultural da prensa, usado na comunidade:

Figura 4. Prensa.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

De acordo com o relatório do processo produtivo de Bragança (2016), tanto o tipiti quanto a prensa são utilizados para homogeneizar a massa da mandioca e retirar todo o líquido da planta, que é denominado de tucupi. Para Miller (2013, p.82), “uma sociedade, em particular, elabora suas práticas culturais, mediante um padrão subjacente que é manifestado numa multiplicidade de formas diferentes”, assim, em Santo Antônio dos Monteiros, observamos que a forma de produzir a farinha segue padrões advindos de suas rotinas cotidianas, constituídas pelas experiências de vidas.

A seguir, outra prática cultural é com a peneira, conforme a Figura 5:

¹¹ Entrevista, 2019.

¹² Entrevista, 2019.

Figura 5. Peneira.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Na imagem apresentada (Figura 5), observamos que a peneira é utilizada para crivar a massa depois de prensada, segundo o Sr. Antônio Monteiro: “[...] tem como função remover os grãos indesejados presentes na massa ou na farinha” (informação verbal)¹³. A peneira também é utilizada na retirada da fécula de mandioca popularmente conhecida como “tapioca ou goma”.

Nesse sentido, vemos a importância de conhecer e saber a função de cada artefato, possibilitando entender melhor, o processo produtivo e a convivência dos agricultores com estes artefatos. Segundo Miller (2013, p.80), “os artefatos são uma elaboração de formas com dimensões sistemáticas de diferença, de modo que só podemos entender cada um em relação a todo o sistema”, ou seja, se faz necessário compreender a utilidade dos objetos, presentes na casa de farinha, para compreendermos o processo como um todo.

A seguir, é utilizado um outro artefato cultural que tem a função de moer a mandioca, o caititu, ele processa a massa antes de ir para a prensa. Fica geralmente instalado em uma bancada de madeira, é movido a energia elétrica ou a óleo diesel – uma forma mais econômica e não prejudica o andamento do trabalho, caso falte energia na casa de farinha, visto que o motor a diesel não necessita de energia elétrica para funcionar.

Figura 6. Caititu elétrico e a diesel.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Diante do exposto a respeito dos artefatos, utilizados nas casas de farinha, observamos que eles estão dispostos de um modo que facilite o manuseio da mandioca em suas várias etapas do processamento e na qualidade do produto. Quando se entra em uma casa de farinha em Santo Antônio dos Monteiros, é possível verificar de imediato a presença de dois fornos um ao lado do outro, e, paralelamente, os fornos e as caixas de madeiras ou cochos, usados para

¹³ Entrevista, 2018.

colocar farinha para esfriar; e ao lado direito ficam a prensa, o caititu, outro cocho, assim como a caixa de madeira de lavar a massa da mandioca, além de bancos, rodos e peneiras.

O tipo de forno utilizado em Santo Antônio dos Monteiros é o de cobre, segundo os entrevistados, por ser mais durável, tem uma base construída em barro e madeira, (= Figura 7), e acima se coloca a placa de cobre; é utilizado para fazer o escaldamento da massa e a torração, sendo movido a lenha; na Figura 8 observamos que o rodo é o artefato utilizado para manipular na farinha no forno.

Figura 7. Dia de Farinhada.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Figura 8. Canoa de Madeira.



Fonte: Arquivo Fotográfico Pessoal (2018).

Outra coisa bastante utilizada nas casas de farinha são as canoas de madeira, (= Figura 8), que servem tanto para homogeneizar a massa como, também, para colocar a farinha já pronta para esfriar, antes de ensacar. É válido ressaltar que esses artefatos ou coisas são comuns em todas as casas de farinha da comunidade Santo Antônio dos Monteiros, seja nas casas de farinha de pequeno ou nas de grande porte; geralmente, as canoas são feitas de um pedaço de madeira cavado com talhadeira em forma de canoa.

Velthem (2007) considera que os artefatos das casas de farinha por ocuparem o espaço da casa de farinha, cada um com suas funções, tornam-se como uma família que habita um lar. Pelo fato de ficarem permanentes no ambiente tem ali seu *habitat*. Com isso, a autora nos indica que os artefatos podem ser considerados elementos da cultura material, pois ultrapassam os limites do utilitarismo, por possuírem agência.

Os artefatos têm sua morada, têm nomes que os identificam e ocupam espaços definidos pelos produtores, sejam fixos ou móveis, por exemplo, o forno que é fixo ao chão; já a canoa de madeira está sobreposta a uma base de madeira, segundo Velthem (2007). É válido ratificar que nas casas de farinha de Santo Antônio dos Monteiros, os artefatos permanecem no seu interior, não sendo retirado dali para outras atividades. Como a casa de farinha é um espaço aberto, constatamos que os objetos, no dia de fazer a farinha, são todos lavados antes de se iniciar as atividades.

Dessa forma, os artefatos formam “famílias de objetos” com valor simbólico e cultural. Isso infere que as casas de farinha são organizadas por famílias humanas, que agem sobre os artefatos que, por sua vez, agem sobre as pessoas e as mandiocas, pois, cada um dos utensílios é sempre identificado, nomeado, uma vez que o nome fornece sentido ao objeto, permitindo a sua inserção cultural. Ademais, cada artefato estabelece, com outros objetos e com as pessoas, interações que são de diferentes ordens (VELTHEM, 2007).

Assim, os artefatos, dotados de parentesco, relacionam-se entre si no ambiente em que se encontram e estabelecem uma relação entre humanos e não humanos, que se complementam na feitura da farinha de mandioca, “sem a agência dos artefatos, nada ocorre e, portanto, é preciso considerar nesse processo, que os objetos não são passivos” (VELTHEM, 2007, p.626).

Portanto, observando as casas de farinha e ouvindo as narrativas, foi possível entender que os artefatos utilizados na produção da farinha contribuem para o êxito do trabalho. Sem eles, não seria possível realizar essa tarefa de forma tão organizada e eficiente. Nesse sentido, como dito anteriormente, os saberes que vão sendo absorvidos através dos familiares, tanto pela transmissão oral quanto pela vivência cotidiana são fundamentais para manter a tradição de fazer farinha e também para manter a notoriedade e o reconhecimento de uma comunidade identificada geograficamente como produtora de farinha de qualidade.

Em Santo Antônio dos Monteiros, foi possível observar que os saberes foram sendo repassados de geração a geração e isso contribuiu para o fortalecimento da comunidade, enquanto território, e da identidade de seus moradores, mesmo após o falecimento de muitos familiares que ajudaram a construir essa localidade, observamos que a valorização dos saberes transmitida pelos mais velhos permanece.

Portanto, o que se conserva na memória são elementos norteadores para ajudar a entender a nossa identidade, assim, é possível, mediante o conhecimento da realidade em que se vive, é que os saberes, os costumes e os valores sejam considerados – e preservados –, principalmente se os sujeitos conseguirem se apropriar de sua herança cultural. A esse respeito Candau (2016) afirma que,

A reminiscência comum e a repetição de certos rituais (refeições, festas familiares), a conservação coletiva de saberes, de referenciais, de recordações familiares e de emblemas (fotografias, lugares, objetos, papéis de família, odores, canções, receitas de cozinha, patronímia e nomes próprios), bem como a responsabilidade pela transmissão das heranças materiais e imateriais, são dimensões essenciais do sentimento de pertencimento e dos laços familiares, fazendo com que os membros da parentela queiram considerar-se como uma família (CANDAU, 2016, p.140).

Nessa concepção, as valorizações da identidade, da memória e principalmente da cultura material são importantes para ponderar acerca dos acontecimentos ocorrido no passado da Comunidade Santo Antônio dos Monteiros, uma delas é a utilização dos artefatos culturais para produção artesanal da farinha, que possibilitou a constituição da cultura material da farinha nesse contexto amazônico. Assim, vemos a importância dos moradores mais velhos e da memória, pois a partir deles foi possível conhecer suas raízes, identidade e as suas representações em relação aos artefatos culturais.

Enquanto que para os agricultores/campeiros amazônidas, a farinha tem o sentido de ser: “a farinha de Bragança: é a melhor do Pará”, “melhor farinha do mundo”, “existe várias

formas de fazer a farinha lavada e comum”, “a farinha mais torrada de toda Amazônia”, “de boa qualidade”. Todos esses sentidos e formas são legitimados por seus consumidores a nível de Brasil e mundo.

Ainda há uma outra representação a ser superada: o “selo” da farinha de Bragança que está relacionado a Indicação Geográfica (IG). Tal indicador, prescrito pelo diagnóstico SEBRAE e CESUPA, legitima para a sociedade a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido, ou seja, o bem protegido pela “IG” não é o produto em si, e sim um conjunto de fatores que estão associados a ele, uma vez que são prescritos pelos padrões normativos para o cotidiano das casas de farinha, tais como: instalações adequadas das casas de farinhas, higienização e algumas práticas culturais homogeneizadoras.

De certa forma, diante de tais representações, ainda há um longo caminho a ser percorrido para a legitimação do “IG” em relação a produção da farinha, pois, os agricultores terão que se adequar ou criar táticas desviacionistas em relação as estratégias indicadas pelos órgãos normativos.

Isto nos lembra o que Certeau (2014) menciona sobre as estratégias e táticas que podem ser operacionalizadas pelas mais variadas práticas culturais de consumo com os artefatos culturais, no que diz respeito na percepção das relações hegemônicas e criar táticas para adequar ou criar/inventar outras práticas culturais nos múltiplos espaços socioculturais.

Ou daquilo que Chartier (1990) diz sobre as representações, visto que estas são advindas das mais variadas percepções do social, pois, não são discursos neutros: produzem estratégias e práticas sociais, imersos a valores, condutas, sentidos e significados. De certa forma, tais relações produziram saberes da experiência, fazeres populares e tradicionais na Amazônia Paraense.

Considerações Finais

A produção da farinha na Comunidade Santo Antônio Monteiros, uma comunidade rural da Amazônia Paraense, contribui para o desenvolvimento socioeconômico da cidade de Bragança e da região.

Atualmente, a Comunidade de Santo Antônio dos Monteiros se destaca na produção de farinha, mostrando, com isso, a continuidade das práticas, repassados pelos mais velhos, que ainda permanecem vivas no cotidiano da comunidade. Com isso, é possível inferir que os moradores mais velhos são elementos de manutenção de uma memória coletiva, cujos conhecimentos e experiências de vida são compartilhadas no grupo que ali vive. Uma das práticas, mantidas pela família, foi a da agricultura, pois, segundo observamos durante a pesquisa, é uma forma de subsistência e geração de renda.

Observamos, ainda, que os objetos/artefatos, utilizados na produção da farinha, podem ser considerados como elementos da cultura material, por serem elementos culturais de suma importância na casa de farinha e no processo de produção, visto que também retratam um pouco da história da comunidade na prática da agricultura.

Foi perceptível que as práticas culturais de cultivo de plantas, é uma atividade que permanece na comunidade, hoje, realiza-se tanto o plantio manual quanto o mecanizado, e após isso, as raízes da maniva são amolecidas nos rios, ou, em tanques, ou seja, os seres humanos utilizam os recursos naturais e seus respectivos objetos para a feitura da farinha.

Nesse sentido, analisamos que os artefatos utilizados na produção da farinha, são classificados pelos seguintes objetos: (sacos de ráfia); (paneiro); (prensa); (caixa de madeira envolta em tecido); (peneira); (vara de guarumã para fazer o tipiti); (o caititu); (os fornos e as caixas de madeiras ou cochos); (as canoas de madeira) e (o rodo). Estes, constituem a cultura material da farinha na Amazônia Paraense.

Referências

ALBURQUERQUE, M.; CARDOSO, E. M. R. **Utilização da mandioca na Amazônia**. Belém: EMBRAPA-CPATU, 1983.

ALCÂNTARA, F.G. **Narrativas orais e memória coletiva**: uma proposta para pensar a formação de conceitos. Belo Horizonte, 2014.

BORDIEU, P. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. 13. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. 3 ed. São Paulo: Companhia das letras, 1994.

BURKE, P. Cultura material através de imagens. In: ----- . **Testemunha ocular**: o uso de imagens como evidência histórica. Tradução de Vera Maria Xavier dos Santos. São Paulo: UNESP, 2017. p. 123-154.

CANAU, J. **Memória e identidade**. Tradução de Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2016.

CERTEAU, M. de. **A escrita da história**. Rio de Janeiro: Forense, 1984.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de Fazer. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

CHARTIER, Roger. **A história cultural**: entre práticas e representações. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1990.

DENARDIN, V.F; KOMARCHERSKI (org.). **Farinheiras do Brasil**: cultura, tradição, perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

FERNANDES, D. S.; FERNANDES, J. G.S. A “Experiência Próxima”: saber e conhecimento em povos tradicionais. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 9, n. 1, p. 127-150, jan.-jun. 2015.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo agropecuário**, 2006. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponibilidade em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf. Acesso em: 13 jun. 2019.

LARAIA, R. de B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LUDKE, M; ANDRÉ, M.E.A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MACIEL, R. A.; NEVES, J. d’A. de V.; SILVA JUNIOR, S. R. da. Amazônia e seus artefatos culturais. In: MACIEL, R. A.; NEVES, J. d’A. de V.; SILVA JUNIOR, S. R. (org.). **Cultura material em contextos não- escolares na Amazônia paraense**. Curitiba: CRV, 2020. p. 23-38. v. 1. (Coleção Cultura material nos múltiplos contextos sociais).

MILLER, D. **Trecos, troços e coisas**. Estudos antropológicos sobre a cultura material. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

PACHECO, A. As implicações do conceito de representação em Roger Chartier com as noções de *habitus* e campo em Pierre Bordieu. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 22., 2005, Londrina. **Anais** Londrina: ANPUH, 2005. Disponibilidade em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548206572_5a68fa74aa0ae07356cb6173dfa55e7e.pdf. Acesso em: 14 fev. 2019.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas / CESUPA – Centro Universitário do Pará. O que é indicação geográfica? In: SEBRAE; CESUPA. **Diagnóstico para indicação geográfica da farinha de Bragança**. BELÉM: SEBRAE; CESUPA, 2016. p. 4-54.

SILVEIRA, P. C. B. Híbridos na paisagem: uma etnografia de espaços de produção e de conservação. **Ambiente& Sociedade**, Campinas, v. XII, n.1, p. 83-98, jan.-jun. 2009.

SMITH JÚNIOR, F.P. **Imigração espanhola na Amazônia**: as colônias agrícolas e o desenvolvimento socioeconômico do nordeste paraense (1890-1920). 2012. 213 f. Tese (Doutorado em Ciências Socioambientais) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

VELTHEM, L.H.V. A farinha especial: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. Boletim do Museu Emílio Goeldi. **Cienc. Hum.**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio-ago. 2012.

VELTHEM, L.H.V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, dez. 2007.

Recebido em 01 de janeiro de 2020.

Aceito em 15 de junho de 2020.