



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS
E TERRAS TRADICIONAIS

ELINA D. ZAVASQUE FERREIRA SANTANA

A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada
como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janarí,
Goianésia do Pará/PA.

BRASÍLIA
2018

Elina D. Zavasque Ferreira Santana

A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada
como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janarí,
Goianésia do Pará/PA.

Dissertação apresentada para
obtenção do grau de Mestra no
Programa de Pós-Graduação
Profissional em Desenvolvimento
Sustentável (PPG-PDS), Área de
concentração em Sustentabilidade
junto a Povos e Terras Tradicionais,
da Universidade de Brasília.

Orientadora: Prof^a Juliana Rochet Wirth Chaibub

Brasília

2018

Elina Zavask

A CASA DE FARINHA COMO TERRITÓRIO DE APRENDIZAGEM
E A FARINHADA COMO PROCESSOS EDUCATIVO: ESTUDO DE
CASO NO DISTRITO JANARÍ, GOIANÉSIA DO PARÁ/PA.

Dissertação apresentada para
obtenção do grau de Mestra no
Programa de Pós-Graduação
Profissional em Desenvolvimento
Sustentável (PPG-PDS), Área de
concentração em Sustentabilidade
junto a Povos e Terras Tradicionais,
da Universidade de Brasília.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Juliana Rochet (Orientadora)
MESPT/PPG-PDS/CDS/UnB

Prof^a. Dr^a. Mônica Nogueira (Membro interno)
MESPT/PPG-PDS/CDS/UnB

Prof^a. Dr^a. Anelise Rizzolo (Membro externo)
Departamento de Nutrição/Faculdade de Saúde/UnB

Brasília

2018

Ao meu povo, a todas e todos que tombaram na luta pela existência e re-existência na terra. À esperança que não ficou na estrada. Ao choro que me freou e impulsionou para a chegada, à Estrella que me trouxe a luz do continuar caminhando.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a luta que trouxe coragem.

Essa que me fez chegar aos educandos do programa Saberes da Terra, que me fizeram olhar a farinha e enxergar todo o meu processo imbricada no fazer farinha. Agradeço as mulheres que pararam de raspar as mandiocas que levam o feijão e o arroz para as suas casas para falar sobre o seu vivido. Agradeço aos que me abraçaram no processo árduo, lento e gradual da escrita.

O abraço e a palavra sempre dada no café:

- Nós iremos conseguir, pois também sou mulher, e eu estou aqui. Elina, você não está sozinha.

Também agradeço pelas casas emprestadas para os momentos de escrita, bem como pelos computadores, café e as demonstrações de afeto, em especial as de Dany e Saulo, que me ajudaram até o último momento.

Nóis faz assim, desde que o mundo é mundo...

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo caracterizar, a partir das narrativas dos trabalhadores e trabalhadoras de quatro Casas de Farinha do Distrito Janarí/Goianésia do Pará, os elementos materiais e simbólicos que compõem as relações e o processo de “saber-fazer” da farinhada, a fim de identificar as características e singularidades dos *territórios casas de farinha*, concebidos neste trabalho como *territórios de aprendizagem*. O estudo buscou analisar dados extraídos da pesquisa de campo realizada com moradores(as) das comunidades pesquisadas no Distrito Janarí, em diálogo com o levantamento bibliográfico, que deu suporte aos questionamentos desenvolvidos no decorrer do estudo. Tomou-se com base obras que tratam sobre Território, Lugar, Práticas Pedagógicas, e manuais de casa de farinha da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

Palavras-chave: Casa de farinha; Território de aprendizagem; Práticas pedagógicas.

ABSTRACT

This dissertation has as an objective to distinguish the material and symbolic elements that compose the relations and the process of knowing-doing of cassava-flour (farinhada), according to the narratives of the Flour Houses workers in the District of Janarí/Goianésia do Pará – Brazil. The study aims to identify if there are singularities in the territories of flour houses, highlighting the places that constitute the territories. The empirical research was performed with residents of the Distrito Janarí, supported by bibliographic research that discuss the concepts of Territory, Place, Pedagogical Practices, and handbooks for flour houses by the EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

Keywords: Flour House; Territory; Learning Territory.

SUMÁRIO DE FIGURAS

Figura 1: Farinheira artesanal II. Foto: Elina Zavasque, 2017.	35
Figura 2: Casa de farinha industrial e a descarga de manivas de mandioca. Foto: Elina Zavasque, 2017.	41
Figura 3: Forno Industrial. Foto: Elina Zavasque, 2017.	43
Figura 4: Prensas industriais. Foto: Elina Zavasque, 2017.	43
Figura 5: Área de descasca FI. Foto: Elina Zavasque, 2017.	44
Figura 6: Forno da FSI. Foto: Elina Zavasque, 2017.	46
Figura 7: Casa de farinha semi-industrial. Foto: Elina Zavasque, 2017.	47
Figura 8: Farinheira artesanal I. Foto: Elina Zavasque, 2017.	48
Figura 9: Feira do agricultor. Foto: Elina Zavasque, 2017.	50
Figura 10: Utensilio Colher. Foto: Elina Zavasque, 2017.	52
Figura 11: Utensilio Rodo. Foto: Elina Zavasque, 2017.	52
Figura 12: Utensilio Tipití. Foto: Elina Zavasque, 2017.	53
Figura 13: prensa artesanal 1. Foto: Elina Zavasque.	55
Figura 14: Prensa artesanal 2. Foto: Elina Zavasque, 2017.	56
Figura 15: Maniva de mandioca, Foto: Elina Zavasque, 2017.	77
Figura 16: Desenho de representação da FI de educandos do Programa Saberes da Terra 2016.	78
Figura 17: Desenho 1 - educandos Saberes da Terra 2016.	59
Figura 18: Desenho 2 - educandos Saberes da Terra 2016.	59

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO I – NÃO É ESTUDO DE CASO, É A RESSIGNIFICAÇÃO DO CASO, A CASA DE FARINHA	16
1.1 O trajeto e o lugar da pesquisa	16
1.2 Escrevendo sobre o vivido: rememorando o trajeto para enxergar o afeto.....	22
CAPÍTULO 2 – A DIVISÃO DE TERRAS E A CONSTITUIÇÃO DAS COMUNIDADES: O DISTRITO JANARI E A DISPUTA PELO TERRITÓRIO..	27
CAPÍTULO III – A MANDIOCA E O FAZER FARINHA: UM CENÁRIO DE VIVÊNCIA, EXPERIÊNCIA, SABERES E FAZERES.	32
3.1 A mandioca e a produção de farinha ao longo da história	32
3.2 O pão comum do Sudeste Paraense.	34
3.3 Entre cercas e quintais: as casas de farinha do Distrito de Janari (Goianésia do Pará – PA).....	38
3.3.1 Escutatória I (Farinheira Industrial).....	39
3.3.2 – Escutatória II (Farinheira Semi-Industrial)	45
3.3.3 – Escutatórias III e IV (Farinheiras artesanais I e II).....	48
3.4 - As diferentes formas de reaproveitamento da mandioca frente a posição ocupada pela mulher nas casas de farinha.....	54
3.5 - Os ritos do <i>fazer</i> a farinha: o pilão, a colher, o rodo e outros artefatos.	55
CAPÍTULO IV – OS TERRITÓRIOS CASA DE FARINHA: POR UMA HISTÓRIA NO PLURAL	66
4.1 A casa de farinha: espaço, território ou lugar?.....	66
4.2 A desterritorialização frente as estratégias do PODER SABER FAZER.....	70
4.3 Reforma e/ou <i>De-forma</i> dos territórios: o conflito da modernização de fazer farinha.....	73
4.4 Entre o desenvolvimento e a novidade: o des-lugar dos sujeitos na indústria frente ao <i>nós faz assim</i>	78
4.5 Os saberes nos territórios: o ensinante, o aprendente e o território de aprendizagem.....	56
4.6 O que se ensina e o que se aprende na casa de farinha.....	60
CONSIDERAÇÕES SOBRE O VIVIDO (CONSIDERAÇÕES FINAIS).....	83
ANEXOS	85
REFERÊNCIAS.....	88

INTRODUÇÃO

O Brasil é o segundo país em produção de mandioca do mundo, perdendo apenas para a Nigéria.

Estima-se que no Brasil a atividade mandioqueira gere aproximadamente um milhão de empregos diretos, proporcionando uma receita bruta anual equivalente a 2,5 bilhões de dólares e uma contribuição tributária de 150 milhões de dólares. A produção de mandioca, que é transformada em farinha e fécula, gera, respectivamente, uma receita equivalente a 600 milhões e 150 milhões de dólares, respectivamente (EMBRAPA, 2018).

A produção de mandioca é uma das cadeias produtivas mais importantes do Pará, que é o estado de maior produção de farinha no Brasil, "algo em torno de R\$1 bilhão por ano, segundo dados do IBGE".

O meio rural do sudeste paraense se constitui permeado por um grande contingente de casas de farinha, que podem ser artesanais, feitas de pau a pique, de forma coletiva e espontânea pelas famílias, ou industriais, fruto de projetos de emendas parlamentares, e seguem o padrão de construção preestabelecido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA. As casas de farinha industriais são gerenciadas por uma associação da comunidade. Dentro deste cenário, há também uma farinheira semi-industrial, que é um espaço particular adaptado a partir das máquinas industriais.

O Distrito Janari é a maior região rural do município de Goianésia do Pará, com uma população de aproximadamente cinco mil habitantes. Há mapeado, dentro dessa comunidade, uma casa de farinha industrial, uma casa semi-industrial e cinco artesanais. No entanto, não analiso todas as casas de farinha, em razão do difícil acesso a algumas e do tempo disponível para a pesquisa.

Em levantamento realizado junto ao Sindicato dos Produtores Rurais de Goianésia do Pará, em 18 de julho de 2017, estima-se que o meio rural do município seja composto por vinte e nove (29) comunidades. Destas, treze (13)

possuem farinheiras, somando quarenta e quatro (44) casas de farinha: duas (02) industriais¹ e quarenta e duas (42) farinheiras artesanais².

Dito que o lócus de produção alimentício também é o lócus de produção do conhecimento, trago para a reflexão que o espaço casa de farinha pode ser um território singular de saberes e fazeres plurais, pois os lugares são centros a que atribuímos um valor (TUAN, 1983, p. 94).

Em algumas localidades, as casas de farinha são indissociáveis das casas dos (as) agricultores (as). O *fazer farinha* inclui um conjunto de saberes e fazeres que estão para além de plantar e colher a mandioca.

Nesse contexto, este trabalho tem como objetivo caracterizar, a partir das narrativas dos trabalhadores e trabalhadoras das Casas de Farinha do Distrito Janari/Goianésia do Pará, os elementos materiais e simbólicos que compõem as relações e o processo de “saber-fazer” da farinhada.

Em razão da amplitude territorial do campo de pesquisa, não me debrucei no mapeamento quantitativo das casas de farinha na região. Busquei estudar quatro casas de farinha de duas comunidades, a fim de apresentar as relações singulares dos sujeitos com esses lugares plurais e suas construções simbólicas materiais e imateriais.

As casas de farinha estudadas foram duas artesanais (uma localizada no Distrito Janari, que tem sua produção para alimentação diária da família, e outra na comunidade Rouxinol, que fica a 40km de distância do Distrito Janari, que tem sua produção voltada para o abastecimento da feira dos agricultores que acontece na cidade), uma industrial e uma semi-industrial.

Estendi a pesquisa até a comunidade Rouxinol por perceber que o fazer farinha artesanal desta comunidade é uma presença marcante no fazer artesanal da região, uma vez que a produção está intimamente ligada ao movimento do fazer parte da feira dos agricultores.

A escolha por pesquisar tais casas de farinha surge em diferentes momentos. O primeiro ocorreu por estar imbricada como professora no Distrito Janari e, assim, perceber o quão presente a casa de farinha é no dia a dia dos sujeitos. O segundo momento, estender a pesquisa até a comunidade Roxinol, ocorreu por perceber que naquele território havia uma produção artesanal,

porém com outro direcionamento. Trazer tais experiências me ajudaria a tornar visíveis as singularidades e as pluralidades do fazer farinha.

O interesse em apresentar tais elementos, que compõem as relações e o processo de *saber-fazer*, surge em razão de várias inquietações, algumas de cunho subjetivo (quando vejo o meu processo histórico envolvido no fazer farinha), e outras de cunho social e cultural (quando trabalho como professora no Programa Federal Saberes da Terra, versão 2015, e logo percebo que a arte de fazer farinha sempre esteve ligada a minha vida/luta e de tantos outros sujeitos que vivem no campo).

Nesse sentido, surgiu a necessidade de entender qual o cenário político, econômico e cultural em que se passa o ato de fazer farinha, partindo do pressuposto de que, dentro do espaço “a casa de farinha”, existem trabalhadores e trabalhadoras que são sujeitos de histórias e memórias: antes de fazerem um produto alimentício – a farinha – , os sujeitos constroem um processo de socialização e uma cultura particular, a *cultura de farinhar*.

Assim, os pilares que sustentam a pesquisa são: (1) a casa de farinha como território de aprendizagem e (2) a farinhada como processo educativo a partir da experiência do Distrito Janari, Goianésia do Pará.

Ao buscar caracterizar as casas de farinha como territórios de aprendizagem, almejo compreender: (a) o que se ensina e o que se aprende nos processos da farinhada, e (b) como se constitui a temporalidade do aprendizado nas casas de farinha. Também tomo como objetivo a descrição das características físicas dos territórios das farinheiras estudadas, bem como as formas tradicionais e industriais de fazer farinha, identificando as relações construídas dos trabalhadores e trabalhadoras das farinheiras em torno das técnicas e ferramentas que compõem o engenho da farinha.

Atualmente, o plantar a mandioca, partilhar a maniva e o conjunto dos fazeres que compõe a *arte farinhar* estão sendo institucionalizados e instrumentalizados de forma problemática para os povos que vivem no campo, por propostas de algumas instituições governamentais. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) é uma das instituições que se destacam em apresentar tais propostas. No decorrer do trabalho, problematizo alguns de seus projetos frente à realidade das farinheiras estudadas.

Nesse contexto, revela-se a importância da compreensão das mudanças e permanências do modo tradicional de “saber-fazer” nas farinheiras do Distrito Janari/PA, à luz dos processos históricos.

Trato a casa de farinha a partir do uso de diferentes abordagens metodológicas no campo da pesquisa qualitativa. Desta forma, para pensar a metodologia da pesquisa, recorri à observação participante e a uma forma de escrita mais próxima de algo que era comum aos meus olhos, mãos e corpo. Pensei metodologias criativas para comunicação da vida que pulsa nas casas de farinha.

Busquei desformatar a escrita, para informar a vida vivida no fazer farinha. Ao longo do texto, quando apresento os relatos dos oito sujeitos, os identifico com nome de árvores comuns da região: Acapú (*Vouacapoua americana*), Andiroba (*Carapa guianensis*), Pupunha (*Bactris gasipaes*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), Mogno (*Swietenia macrophylla*), Açaí (*Euterpe oleracea*), Miriti (*Mauritia flexuosa*), Copaíba (*Copaifera langsdorffii*), Seringueira (*Hevea brasiliensis*), com objetivo de preservar a identidade dos interlocutores envolvidos na pesquisa; trago suas variações linguísticas na íntegra e faço algumas problematizações das categorias locais, por acreditar que um texto de apresentação deve trazer o que há de mais próximo da realidade, pois ‘o tempo e o lugar são componentes básicos do mundo vivo’ (TUAN, 1983, p.3).

Pensando na vivacidade do texto, bem como no sentimento de ouvir os sujeitos e inspirada em Freire (1984, p.95), chamo as entrevistas que apresentam o contexto histórico das casas de farinhas de histórias I, II, III e IV. Por esse ângulo, entrevistar é se pôr a ouvir com ouvidos limpos dos ruídos da ‘formatação’. A ação de se pôr a ouvir é traduzir para os de fora e, se necessário, apresentar para os de dentro o quão importante é o registro dos saberes e fazeres tradicionais.

Apresento o texto em três capítulos. No primeiro capítulo, descrevo o fazer metodológico da pesquisa, a fim de trazer o caminho percorrido para as análises e conclusões. Em seguida, trago o meu processo histórico em forma de memorial, um pouco do que me fez percorrer o caminho de pesquisa e escrita, finalizando com o histórico da comunidade, a fim de apresentar o lugar de onde eu escrevo.

No segundo capítulo, eu trago o processo histórico de fazer farinha, bem como o histórico do fazer farinha dentro das comunidades pesquisadas. Apresento estas em forma de *histórias*, ou seja, a partir das narrativas que trazem em seu bojo as singularidades do fazer farinha.

Para finalizar, trago o capítulo três com a problematização da institucionalização do fazer farinha, apresentando o espaço como um lugar dotado de valor e o território como a experiência total do espaço. Dessa forma elencado, esse capítulo reforça a relevância de que, dentro do lugar, há um território de ensino e aprendizagem.

CAPTÍULO I – NÃO É ESTUDO DE CASO, É A RESSIGNIFICAÇÃO DO CASO, A CASA DE FARINHA

Este capítulo pretende socializar o caminho de pesquisa percorrido para chegar à afirmação das casas de farinha no plural, as características singulares que as tornam territórios de aprendizagem, bem como a escrita-memória que me conduziu até o problema de pesquisa.

Aciono como embasamento teórico: Nanci e Magalhães (2004), para auxiliar na afirmação de que é necessário falar dos meios que nos constituem no fazer a pesquisa; Hébette (1991, 2004), para fundamentar a constituição histórica da região que analiso; e Tuan (1983), para falar do território como algo subjetivo; trato também os conceitos de narrativa de vida a partir de Bhabha (2013) e Matos (2001).

1.1 O trajeto e o lugar da pesquisa

Afirmo as casas de farinha como territórios, assentindo com a afirmação de Tuan (1983, p.6): “o que começa como espaço indiferenciado transforma-se em lugar à medida que o conhecemos melhor e o dotamos de valor”.

A escolha da comunidade do Distrito Janari se deu em razão de a pesquisadora estar diariamente envolvida com os sujeitos nos anos de 2015 e 2016, atuando como professora no Programa Saberes da Terra³. Nesse período, era recorrente, durante as aulas, surgirem falas dos (as) educandos (as) sobre o fazer farinha como algo familiar e significativo. Portanto, os pilares que sustentam essa pesquisa são o de registro e também o da interpretação.

Atuando como educadora, foram realizadas atividades de pesquisa com os educandos acerca da temática “casas de farinha”, pois um dos objetivos do programa é o estudo da realidade da comunidade, o que culminou com a minha entrada no Mestrado Profissional Junto aos Povos e Territórios Tradicionais (MESPT/CDS) em 2017. O ingresso no mestrado é uma oportunidade de tornarem legítimas e visíveis as inquietações dos sujeitos da

³ Programa Federal fruto da luta dos movimentos sociais e implantado na região desde o ano de 2009.

comunidade (os educandos) e as minhas, afirmando a importância da casa de farinha na e para a comunidade.

Durante o processo de pesquisa com os educandos, surgiam falas sobre o tempo em que a casa de farinha era artesanal e tinha um funcionamento ativo, e também sobre o tempo em que ela passou a ser industrial, as suas reverberações nas relações dos camponeses com a terra e com os outros sujeitos parceiros. Trago tais observações e problematizações dos educandos em alguns momentos do texto por meio de suas expressões artísticas desenvolvidas durante as aulas: poesias, desenhos, rimas.

Para compreender o espaço da casa de farinha, uso de diferentes abordagens metodológicas: entrevistas semiestruturadas com as pessoas que estão cotidianamente envolvidas no processo do fazer, observação participante nas farinhadas e oficinas com a comunidade, que tiveram como objetivo identificar a histórica presença do fazer farinha na comunidade. Dessas oficinas resultaram a produção do mapa de como chegar à vila e o mapeamento de produção da comunidade, que se encontram nos anexos.

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, entre o período de agosto de 2016 a outubro de 2017, com oito, sendo quatro mulheres e quatro homens, que são chamados ao longo do de interlocutores : Acapú (*Vouacapoua americana*), Andiroba (*Carapa guianensis*), Pupunha (*Bactris gasipaes*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), Mogno (*Swietenia macrophylla*), Açaí (*Euterpe oleracea*), Miriti (*Mauritia flexuosa*), Copaíba(*Copaifera langsdorffii*), Seringueira (*Hevea brasiliensis*).

Também realizei o caminhar observante, pelo qual mapeei as casas de farinha, identificando as suas singularidades da estrutura física às ferramentas de trabalho, assim como a percepção dos saberes locais que estão envolvidos no ato de plantar e de colher a mandioca.

Durante a pesquisa, tive oito idas a campo, no período de agosto de 2016 a outubro de 2018, com vivências que variavam de 1 a 7 dias. Trago, nos apêndices do trabalho, parte do meu diário de campo.

No caminhar da pesquisa, percebi que era necessário ouvir os mais velhos da comunidade sobre a importância da casa de farinha na vida das famílias, se havia ou não influência das casas de farinha e do fazer farinha, desde a chegada de seu núcleo familiar ao Distrito Janari. Para isso, realizei

duas oficinas com os agricultores mais velhos da região, entre os dias 12 a 16 de novembro de 2016, com a organização colaborativa dos educandos do Programa Saberes da Terra, do presidente da associação dos produtores rurais do Janari e região, e mais dois estudantes de graduação que se interessavam pela temática: um da Universidade Federal do Sul e Sudeste Paraense, do curso de Educação do Campo, e outro da Universidade Federal do Pará, do curso de Geografia do Desenvolvimento Amazônico.

Para alcançar o objetivo geral das oficinas, o resgate da história do fazer farinha, começamos mapeando a produção da comunidade. Durante a atividade, e em meio às falas, aos desenhos e às gargalhadas, sempre aparecia um relato "*naquele tempo que nós faziamos a farinha*", pois muitos agricultores já não fazem farinha (16 de novembro de 2016, 16h30).

As oficinas foram realizadas na Casa da Associação dos Moradores, tendo como produto final a Cartografia Social do Distrito Janari, a qual atualmente se encontra em processo de organização para publicação, com o objetivo de mostrar à comunidade a proporção da diversidade de riquezas cultivadas e produzidas nos lotes e nos quintais.

Como extensão e produto das oficinas, a equipe de facilitadores produziu, com os estudantes do nono ano da Escola Nossa Senhora das Dores, que fica localizada na comunidade Fanzines⁴, e com as informações levantadas pelos agricultores, material que também será publicado junto com a cartografia.

No processo de análise dos dados, percebi que duas entrevistas que faziam parte de meu acervo de estudos, realizadas nos anos de 2011 e 2015 com um casal de agricultores com faixa etária de 50 anos, aqui identificados como Açai (Euterpe oleracea), Miriti (Mauritia flexuosa), poderiam enriquecer a pesquisa atual.

Ainda nesse processo, começo a identificar quatro distintos lugares dentro dos territórios "casas de farinha": a Casa de Farinha Industrial (FI), localizada na área comunitária da Associação dos Moradores do Distrito Janari;

⁴ É uma publicação não profissional e não oficial, produzida por entusiastas de uma cultura particular, fenômeno (como um gênero literário ou musical) para o prazer de outros que compartilham seu interesse. O termo foi cunhado em outubro 1940 por Russ Chauvenet e popularizado entre de fãs de ficção científica, posteriormente adotado por outras comunidades. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Fanzine>. Acesso em 21.jul.2018.

Casa de Farinha Semi-Industrial (FSI) e Casas de Farinha Artesanais (FA1 e FA2).

Na última ida à campo, em outubro de 2017, observei novamente as práticas do fazer farinha, percebendo que transcendiam o meio rural; o fazer farinha estava intimamente ligado à feira dos agricultores, que acontecia na cidade. Recorri então a alguns teóricos para construir algumas chaves de análises que são transversais às reflexões pretendidas neste estudo: Espaço e Lugar, que são caros à compreensão de território; territórios de aprendizagens; e processos educativos.

Observei as técnicas particulares de cada farinheira (FA1 e FA2, FI, FSI), sempre perguntando como os sujeitos da pesquisa aprenderam tais técnicas, de onde vêm as ferramentas tão singulares de trabalho, ou seja, por que cada faca, cada rodo tem suas especificidades. Isso porque um olhar hegemônico talvez identificaria todas as diferenças como “a mesma coisa”, ou igual.

Nesse sentido, trouxe, ao longo do texto, as particularidades dos objetos e dos territórios que, para muitos olhos, parecem fazer a mesma coisa, do mesmo modo. No entanto, a prática, o lugar e o simbólico são singulares no “pluriverso” território casa de farinha.

Apresento as singularidades territoriais a partir da memória e do experienciar a casa de farinha dos agricultores. “Experiência é um termo que abrange as diferentes maneiras através das quais se conhece e constrói a realidade” (TUAN, 1983, p.9). Portanto, o processo de escuta das experiências será nomeado de Histórias e será decomposto em partes numeradas da seguinte forma: (1) (Farinheira Industrial), (2) (Farinheira Semi-Industrial), (3) (Farinheira Artesanal 1) e (4) (Farinheira Artesanal 2).

Ao final, analisei as vivências da farinhada e da descasca, juntamente com as entrevistas, e as falas significativas da oficina, que foram os fios condutores para a percepção deste “pluriverso” que é o território casa de farinha.

O meio rural de Goianésia do Pará é composto por vinte e nove (29) comunidades. Destas, treze (13) possuem farinheiras, somando quarenta e

quatro (44) casas de farinha: duas (02) industriais⁵ e quarenta e duas (42) farineiras artesanais⁶.

Quadro 1.1 – Mapeamento das Farineiras no Município de Goianésia do Pará/PA

ÓRGÃO DE INSTITUIÇÃO	COMUNIDADES	FARINHEIRA ARTESANAL	FARINHEIRA INDUSTRIAL	
INCRA	ACAPU			
	JHACUÍ			
	SANTA PAULA	DONA DJÊ		
		SEU ANTONIO DO PEIXE		
		SEU DEMA		
		NOZIMO		
		SEU MILTINHO		
	SÃO SEBASTIÃO	SEU ANTONIO CARDOSO		
		DONA MADALENA		
		SEU ANTONIO DA SULA		
	P.A. CLESINHO	02 DESATIVADAS		
	ANTONIO NONATO	FILHO DO SEU ZÉ MACHADO		
		PEDRO DA BETHÂNIA		
		AGBERTO		
		MARIA ROSA (DESATIVADA)		
SÃO PAULO DAS CACHOEIRAS				
P.A. ARARANDEUA	DONA LÚCIA DO TOM (NÚCLEO 5)			
	SEU ALCIDOS			

⁵ Toda a estrutura é construída pelo governo composta por maquinários que acabam substituindo a mão de obra dos camponeses, exceto o ato da descasca, que é desenvolvido principalmente pelas mulheres, ou seja, é um padrão de instituição das casas de farinha, e esta costuma ser gerenciada pela associação local, caracterizando uso coletivo.

⁶ Não há um modelo específico: é construída pelos sujeitos no mutirão, desde o forno até os rodos de manusear a torragem da farinha são lapidados pelos sujeitos. Não é mecanizada, e quando há mecanização, essa é pensada e feita pelo agricultor dono da casa de farinha. A farinha artesanal não é gerenciada coletivamente, é uma propriedade privada, que em sua maioria é compartilhada com os vizinhos que não têm casa de farinha.

		(NÚCLEO 4)		
		SEU VASADO (NÚCLEO 3)		
		SEU AGNALDO (NÚCLEO 1) FALECIDO		
		SEU CIÇO (NÚCLEO 2)		
		BIGODE DO BAR (NÚCLEO 2)		
		SEU ISIOS (NÚCLEO 2)		
TERRA LEGAL	ARARAJUBA	SEU NEGRO		
		IRMÃO D-20		
		GEOVANE		
	P.A. SÃO JORGE	DONA LURDE		
		ZÉ BAHIAO		
INTERPA	BOM JESUS	SEU BENTO		
		RAIMUNDINHO		
		EDMUNDO		
		ADÃO		
			FARINHEIRA DO IRMÃO	
	DA PAZ		SILDEVAN	
	INDEPENDÊNCIA		MARIA	
			RAINUNDO	
			ROCO	
			SEU BAHIAO	
GEORGE				
		REINALDO		

Percebendo o quão grande é o protagonismo das casas de farinha, levei a questão ao Mestrado Profissional Junto aos Povos e Territórios Tradicionais (MESPT/UnB), que tem como objetivo a transdisciplinaridade e sustentabilidade a partir do aprendizado pelo convívio, sem me distanciar das minhas pesquisas anteriores, que sempre foram no campo educacional.

Nesse sentido, trago uma problemática que se propõe a contribuir para assegurar o direito dos agricultores e agricultoras de legitimar e vivenciar os distintos territórios e processos de aprendizagens: experienciar o seu mundo, legitimar aquilo que os representa, a casa de farinha.

Durante o processo de verbalização das práticas que compõem a vivência farinhar, apresento um conjunto de expressões presentes no dia a dia

dos agricultores e agricultoras e ousou trazer algumas categorias locais, aqui chamadas de *categorias ativas*. Entende-se que essas categorias operam “para além de uma identificação de uma certa verdade discursiva como a diferença que afirma a sua significância e autoridade” (BHABHA, 2013, p.220). Essas categorias são acionadas para inscrever a memória que permeia a prática farinhar, afirmando que algumas categorias globais não conseguem traduzir a dimensão da categoria local.

1.2 Escrevendo sobre o vivido: rememorando o trajeto para enxergar o afeto

Escovar a história a contrapelo, porque assim começa-se a enxergar entre os pelos.

(MAGALHÃES, 2004, p.193)

Durante o ano 2015, quando cursava a Licenciatura em Educação do Campo, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado do Pará/PA – Campus Rural de Marabá, em espaços e momentos de socialização, os professores, em especial os de metodologia científica, me pediam para que eu falasse da minha pesquisa.

Eu começava a falar das minhas vivências no assentamento Acapu, onde eu e minha família somos assentados, das minhas práticas como professora em uma turma multisseriada no assentamento Acapu, da Escola Jardim Paraíso, trazia a minha vivência nos acampamentos do Movimento Sem-Terra (MST), e só depois eu falava da minha pesquisa. Fui percebendo que a minha pesquisa era parte de minhas vivências.

Mas os comentários que ouvia eram: “Elina, não viaje, estou te perguntando sobre a sua pesquisa. Seja mais direta! Não precisa de arroteio, imagine que estás em um elevador e em menos de um minuto você precisa descer e eu preciso saber da sua pesquisa”.

Assim, eu fui desencorajada e ensinada a não falar dos meios que constituem as vidas e dos coloridos das vivências. A Ciência Ocidental impõe um rigor que acompanha intervenções duras e pontuais: “Seja mais objetiva, menos detalhista, não se desvie do assunto, vá direto ao ponto!” E também:

“Pare de descrever a situação e conte-me logo o que aconteceu!” Ou ainda: “Ah! Como é bom ouvi-la, por que você não é uma contadora de estórias?”. (MAGALHÃES, 2002, p.45)

No entanto, não são apenas estórias, são histórias de “vida vivida”. Nesse sentido, trago ao longo das reflexões a minha história junto às histórias de alguns agricultores e agricultoras do Sul e Sudeste Paraense, a partir de suas narrativas. Tais narrativas são fruto do acúmulo das pesquisas de campo realizadas no período da graduação e especialização, porque “o real pode ser lido como um texto” (MATOS, 2001, p. 10).

A farinhada sempre esteve por perto. Quando criança, lembro-me de minha família fazendo farinha e eu, ainda muito pequena, já participando da farinhada, pois na casa de uma família do campo paraense pode faltar qualquer coisa, exceto a farinha. Após a farinhada, passávamos três dias para tomar banho, pois Adalberto Alvino de Oliveira (meu pai) falava que o corpo precisava esfriar. Passados três dias, ele esquentava latas d’água no fogão a lenha para tomarmos banho, pois a água ainda precisava estar na temperatura do nosso corpo.

O fazer farinha tinha um ritual inicial e final. Sentávamos todos em roda para a descasca da mandioca mansa ou macaxeira, pois na comunidade há uma divisão de espécies: as mansas (inócuas/comestíveis) e as tóxicas/bravas (AGUIAR, 1982, p. 105).

Na roda do ritual, havia crianças, adultos, bichos e visagens⁷. Todos juntos, a casa de forno (assim chamado, pela minha família, o galpão de fazer farinha) também era o cenário das histórias de visagem (assombração). Como o fazer farinha emendava a noite e o dia, em razão de não poder desperdiçar a lenha, as histórias aconteciam, lembro-me que eram histórias sem fim. Hoje entendo que era a diversão para passar a noite.

As casas de farinha eram feitas de pau a pique e coletivamente, assim como o forno, os rodos de fazer a torragem da farinha, o ralo de ralar a mandioca (feito com lata de tinta de alumínio vazia e aberta, com seus buraquinhos furados com pregos e, para finalizar, anexada a dois pedaços de madeira, formando assim as bordas do ralo).

⁷ Visagem: vultos de pessoas que já morreram

Por diversos motivos, ainda quando criança, saímos do campo, e fomos para a periferia de Goianésia do Pará/PA. Nossa farinha então passou a ser comprada. Não comíamos mais a farinha quentinha saída do forno que “roubávamos” na hora da torragem, enquanto brincávamos. Não sentíamos mais o cheiro da farinha quando estava no ponto. Todos podiam saber quando a farinha estava pronta pelo cheiro e logo tomávamos café com farinha (colocávamos a farinha, ainda quente, dentro do copo com café, fazendo o “ensopado”).

Naquele momento, a nossa farinha acompanhava somente nossas refeições principais: café da manhã (ensopado de farinha), almoço e jantar. Como a farinha não estava mais tão disponível para nós, tanto quanto na época em que meu pai a torrava, já não podíamos mais comê-la com a melancia que cultivávamos no fundo do quintal, assim como com o abacate que a vizinha nos doava, com o mel que meu pai trazia das caçadas dos finais de semana, com a manga do meio da rua ou com o açaí.

Quando a farinha era comprada, até para tomarmos o açaí que minha mãe batia “de meia” (ajudava a vizinha a bater o açaí e o depois dividia com ela), o alimento era dimensionado, pois a saca de 50 kg de farinha tinha que durar 30 dias na nossa casa com 7 pessoas e, por diversas vezes, foi insuficiente.

Desde pequenos, todos sabíamos a importância da farinha no nosso dia a dia e o quão grande era a festa de fazer a farinha. Desde muito cedo, aprendi a fazer farinha; mesmo antes de frequentar o espaço escolar, eu já tinha noção da quantidade de manipueira (a mandioca depois de ralada) a ser colocada dentro do forno para cada torragem.

Eu já sabia contar de outra forma – sem utilizar os números “convencionais” – quantos troncos de lenha eram necessários para a torragem de um forno sem desperdício. Já sabia o quanto era importante aquele alimento, pois, além da minha família, alimentava os vizinhos mais próximos que nos ajudavam no fabrico da farinha. Sabia também que, ao plantar a mandioca, tinha que me posicionar de cócoras, sob pena de a planta gerar apenas folhagens, sem ter uma boa raiz.

Cresci e me formei na cidade de Goianésia do Pará/PA, uma cidade com características rurais, porém organizada em uma lógica urbana. Engajada

na luta pela terra junto à minha família, fiz o curso de Licenciatura em Educação do Campo/Ciências Humanas e Sociais, ingressando em um processo seletivo para filhos e filhas de agricultores pelo Programa Nacional de Educação da Reforma Agrária (PRONERA), turma de graduação organizada pela Comissão Pastoral da Terra (CPT)/Tucuruí-PA.

No decorrer do curso, realizei várias pesquisas nas comunidades rurais (assentamentos e vicinais) do Sul e Sudeste Paraense, sempre na temática educacional. Trabalhei também como educadora na escola da comunidade onde eu e minha família somos assentados. Quando concluí a graduação, fui trabalhar no Programa Saberes da Terra.

O Programa Federal Saberes da Terra está implantado no município de Goianésia do Pará desde 2012, especificamente na Vila Aparecida (comunidade a 36 km do município do lado esquerdo, sentido Tailândia/PA km 45). No estado do Pará, o Programa foi implantado em 2009, e atualmente é executado em duas comunidades: Vila Aparecida e Distrito Janari (localizado a 96 km do município, sentido Jacundá/PA).

A especificidade do Programa se dá quando as aulas devem ser voltadas para a realidade do educando, e quando apoia as agricultoras e filhos de agricultores que já têm filhos e decidem voltar à escola. Nesse sentido, o programa disponibiliza uma ciranda para acolher os filhos enquanto as agricultoras estão em sala de aula, e há incentivos de plantar e colher no campo de forma saudável com projetos de extensão.

Nessa perspectiva, pude identificar que a maioria das mulheres da turma do Programa Saberes da Terra/Distrito Janari, faltava em dias de atividade da farinha. As aulas ocorriam nos períodos diurno e noturno, em um período de quinze dias mensais, subsidiados com conteúdos da coleção de cadernos pedagógicos⁸ Projovem Campo Saberes da Terra.

As atividades da farinha não tinham dias e períodos exatos para acontecer, pois dependiam (e dependem) da chegada da mandioca à comunidade, ou da própria colheita nos poucos lotes que ainda se cultivam. Tais atividades nunca haviam sido temas de pesquisa em sala de aula, mesmo

⁸ Os cadernos pedagógicos são divididos nos seguintes temas: 1 – Agricultura Familiar, 2 – Sistema de Produção, 3 – Cidadania, 4 – Economia Solidária, 5 – Desenvolvimento Sustentável. Os temas são subdivididos em eixos temáticos que devem ser desenvolvidos no período de dois anos, que é a duração do curso.

sabendo que as atividades da farinheira abrem um leque de possibilidades de discussões em várias áreas do conhecimento e que sobretudo as mulheres faltavam à aula em dia de atividade da farinheira. Nesse sentido, tínhamos vários desafios em uma mesma turma, que elencavam uma miríade de problemas.

Ao perceber a centralidade do fazer farinha, comecei a dialogar com diferentes sujeitos dentro da comunidade, e percebi a divisão social e cultural que se dá a partir do estar na farinheira: os ricos são os atravessadores de gado na comunidade; a classe média é a portadora da linha de ônibus que conduz as pessoas da comunidade aos municípios mais próximos; os pobres trabalham nas linhas de ônibus; e os *outros* são os sujeitos que trabalham na farinheira.

Ainda imbricada na percepção da protagonização da casa de farinha, aproximei-me do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Goianésia do Pará, para tentar compreender esse universo.

Constatei que o cultivo da mandioca e a produção de seus derivados estão se dando concomitantemente ao processo de constituição do meio rural do município de Goianésia do Pará. À medida que as comunidades rurais foram se constituindo, logo surgiram as casas de farinha na localidade. A mandioca se apresenta como um produto de fácil manejo, e as produções dos derivados fazem parte do dia a dia dos sujeitos do campo do Sudeste Paraense, seja na alimentação da casa com a farinha, seja na alimentação das crianças com a massa da mandioca, ou até mesmo na alimentação dos animais.

CAPÍTULO 2 – A DIVISÃO DE TERRAS E A CONSTITUIÇÃO DAS COMUNIDADES: O DISTRITO JANARI E A DISPUTA PELO TERRITÓRIO

Goianésia do Pará, município de que o Distrito Janari faz parte, surgiu na década de 1970 no período de descobertas das fronteiras e da padronização de desenvolvimento: as riquezas eram o gado, a borracha e a castanha. A terra não era mercadoria, era sinal de poder. A década de 1970 foi o ápice das políticas de distribuição de terras, o período do milagre econômico brasileiro (HÈBETTE, 1991).

A Amazônia foi tida como o cenário do desenvolvimento brasileiro incentivado pelo presidente Emilio Garrastazu Médici⁹, que a anunciava como um vazio demográfico. A frase que sintetiza muito bem esse período é a do próprio presidente: *“terras sem homem, para homens sem terra”*.

Lançando mão desse discurso, foram implantados alguns projetos que visavam à integração da Amazônia ao restante do país, isto é, à região Sul. Dentre eles estão o Plano de Integração Nacional (PIN)¹⁰, em que investidores de capital nacional e internacional tinham como objetivo preencher o “vazio demográfico” existente na Amazônia, atraídos por reduções de taxas tributárias.

Para normatização da ocupação da região, uma instituição foi especificamente implantada: o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA)¹¹, criado para discriminar e organizar as terras ocupadas espontaneamente e, além disso, atuar na orientação dos migrantes, que chegavam constantemente à região em função dos incentivos do governo federal.

Essas ações do Estado brasileiro tinham como objetivo a abertura da fronteira amazônica ao grande capital, buscando a adaptação e exploração dos recursos naturais pelas estruturas produtivas, e com isso o aumento das exportações. Essas ações eram tidas, na época, como marcas significativas do

⁹Presidente da República (1969-1974) militar, que incentivou a abertura da BR- 230, a Guerrilha do Araguaia, dentre outros. Caro à ditadura militar, ainda propiciou benefício às grandes empresas grileiras que migraram do sul do Brasil e se instalaram no estado do Pará, dando início ao processo grilagem.

¹⁰ Dentre os principais planos de desenvolvimento pensados para a região, poder-se-ia citar o Plano de Integração Nacional (PIN), de junho de 1970; I Plano de Desenvolvimento da Amazônia (1972-1974) e II Plano de Desenvolvimento da Amazônia (1975-1979).

¹¹ O Instituto foi criado pelo Decreto nº 1.110, de 9 de julho de 1970.

progresso. Nesse sentido, temos a fronteira como um elemento estrutural do crescimento econômico no Brasil. Isso veio a dividir a população do Sul e Sudeste Paraense em: *gente muito rica e gente muito pobre*. (HÉBETTE, 2004, p. 33)

Em nome do “desenvolvimento”, entendido como sinônimo de “progresso nacional”, houve a migração em busca de uma superabundância de riquezas naturais (terras que emanavam pão e mel, o berço do ouro¹², pois assim eram os discursos das propagandas estaduais). Na abertura da BR 230,¹³ em meados da década de 1960, havia muitos migrantes e posseiros às margens da estrada, eram sujeitos de luta constituindo seus novos territórios junto às estradas e conflitos. Os migrantes eram os “Severino no mundo, procurando o que comer” (TERRAS DO BEM VIRÁS, 2001). Assim foram se formando vários aglomerados às margens da PA 150¹⁴ aberta em 1977/1978 (HÉBETT, 2004), atraídos também pela empresa Camargo Corrêa¹⁵, responsável pela construção da Usina Hidrelétrica de Tucuruí (UHE). Outros grupos de migrantes foram se constituindo no km 162, trecho da PA 150, que atualmente fica localizado em Goianésia do Pará/PA .

A empresa se beneficiava da situação, viabilizando a contratação de mão de obra barata, tal qual relata o entrevistado A, que fez parte desse grupo de pessoas instalado no Km 162:

A máquina ia e voltava colocando o cimento, e nós (os trabalhadores) espalhava com uma ferramenta que parecia um rodo de fazer farinha, muitas vezes quando a máquina vinha do outro lado, alguns companheiros não conseguiam correr, a máquina passava por cima, porque essa máquina não tinha como frear, ela ia e voltava despejando o cimento e nós espalhávamos, o cimento cobria e lá mesmo ele ficava. Depois de um tempo quando a família do companheiro vinha atrás dele, muito tempo sem ir em casa, eles (a empresa) diziam que o companheiro já tinha pedido conta a muito

¹² Poema : “ A Amazônia” de autoria da educanda do Curso de Licenciatura em Educação do Campo 2011 – Eldina Pimentel.

¹³ A Rodovia Transamazônica (BR-230) é uma rodovia brasileira, criada durante o governo do presidente Emílio Garrastazu Médici (1969 a 1974).

¹⁴ A PA-150 ou Rodovia Paulo Fonteles é uma rodovia estadual do Pará que liga o Nordeste paraense ao Sudeste do estado.

¹⁵ O Grupo Camargo Corrêa é um conglomerado de capital fechado, administrado pela *holding* Camargo Corrêa S.A., de capital fechado e controle familiar, com sede na cidade de São Paulo, que tem atuação em setores fundamentais da economia: engenharia e construção, cimento, concessões de energia e de transporte e mobilidade urbana, indústria naval e *offshore*, vestuário e calçados, incorporação imobiliária e *denim/workwear* .

tempo e tinha ido embora, nós sabíamos, mas não podíamos falar nada se não perdíamos o emprego (INTERLOCUTOR MIRITI, 2012).

O relato acima retrata as condições de trabalho dos migrantes, e reafirma uma realidade de expropriação vivida na década de 1980 pelas famílias aglomeradas às margens da PA 150 no Km 162, em nome de um “desenvolvimento” que favorece poucos (os latifúndios e as grandes empresas).

Nesse mesmo período crescia o número de migrantes desempregados da empresa Camargo Corrêa na região, momento em que a empresa fez um loteamento (dez alqueires, com a justificativa de doação para os ex-funcionários) apoiado pelo Grupo Executivo de Terras do Araguaia e Tocantins (GETAT), coordenado por um fiscal do órgão chamado de João Pestana e mediado por um ex-funcionário da empresa Camargo Correia conhecido pelo nome de Janari. (segundo os relatos dos moradores).

O Senhor Janari logo fez um comércio/quitanda típico em comunidades pequenas na região do Pará. O que vende em uma quitanda? Cachaça, arroz, farinha, sabão e óleo. Em sua maioria é o básico, tudo aquilo que não estraga com facilidade e é essencial para viver/sobreviver em lugares de difícil acesso.

Ao mesmo tempo que ali era um ponto de apoio para os migrantes que chegavam, também era um lugar de negociação de terras; terras que eram distribuídas de forma bem comum na época, em troca de favores e trabalhos, como afirma um depoimento de um dos primeiros moradores do Distrito Janari:

Tinha muito arroz plantado, aí ele (João Pestana) falou: - Tu vai para lá tomar conta da minha roça, arrumar gente para cortar o arroz, vê se dá para aproveitar, que quando tu terminar eu te dou um lote. Assim eu fiz, cuidei da roça dele, quando foi no dia treze (13) de dezembro de 1984, ele me levou lá para a C 16 (uma das glebas que compõe a comunidade), me soltou lá dentro e sumiu [...] tudo o que ele resolvia aqui pegava propina para dá o lote, trocava lote em saco de arroz, amendoim”. (ENTREVISTADO B, 2015, Distrito Janari)

Assim foi feita a distribuição de terras que compõem o Distrito Janari, e batizado por nome de Janari em razão do senhor que “acolheu” os migrantes. Atualmente, o local é distrito do Município de Goianésia do Pará, localizado às margens do lago da Usina Hidrelétrica de Tucuruí (UHT), com uma área de 2.138 km² e uma população estimada em 6114 habitantes.

Composta por uma agrovila com uma área de 100 hectares, e catorze glebas (C-0, C-4, C-8, C-12, C-16, C-22, Trevo da Moram, Açaizal, Centro dos Paulos, Fazendinha I, Fazendinha II, Cerpal e duas colônias de pescadores da região do lago), a agrovila situa-se a 65 km do município de Goianésia do Pará, a 75 km do município de Jacundá e 75 km de Breu Branco. Possui aproximadamente 350 residências, um posto de saúde, duas escolas (uma municipal e um anexo da escola estadual), e um setor comercial composto por mercado/panificadora, duas papelarias/armarinhos, duas oficinas de moto/carro e duas farinheiras: uma industrial e uma artesanal.

A Escola Municipal de Ensino Fundamental e Infantil Nossa Senhora das Dores, que teve seu embrião em 1990 com uma turma de 42 alunos e uma professora, funcionava sob o método multisseriado.

Em maio do mesmo ano, o Sr. Zezito Vitório Barbosa, conhecido como “Baiano”, fez no quintal de sua casa um barraco para funcionar o prédio da escola. No ano seguinte, a escola já contava com duas turmas, em dois períodos. Em 1992, por intermédio de algumas lideranças de então, foi construída uma sala de aula em alvenaria, continuando a funcionar nos dois turnos. A demanda de alunos foi aumentando e, por consequência, a estrutura da escola também.

A comunidade coletivamente criou a associação dos moradores, em 1999, e a cooperativa mista dos produtores da região, em 2004, tendo à frente algumas lideranças de base (a pessoa que sai da comunidade para fazer a articulação política), que faziam o diálogo político na cidade.

Todavia, a comunidade se constitui em meio às lutas. Atualmente tem duas escolas: a do ensino fundamental, que funciona por meio da seriação, e uma estadual, que oferece o ensino médio por meio do Sistema Modular de Ensino (SOME).

No campo da produção agrícola, o Distrito Janari foi constituído a partir da fronteira agrícola com forte presença de atividades extrativistas (madeira) e depois com o estabelecimento da pecuária. Recentemente, os agricultores adotam a pimenta do reino consorciada com a mandioca para atender uma demanda do mercado regional. Em meio a grandes extensões de pastagem, podem-se avistar os quintais com cultivos diversificados, e, dentre as espécies, sempre é possível avistar a mandioca plantada. Por que as famílias plantam

mandioca? Djavan, em seu álbum Milagreiro (2011), discorre sobre a cultura das famílias que moram no campo de plantar a macaxeira:

Quem não tem eira nem beira
lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira
a macaxeira é popular é macaxeira pr'ali, macaxeira pra cá"
(DJAVAN,2001).

O cantor e compositor brasileiro nos mostra como é o estereótipo dos que plantam na sociedade capitalista, dos que vivem no campo .

CAPÍTULO III – A MANDIOCA E O FAZER FARINHA: UM CENÁRIO DE VIVÊNCIA, EXPERIÊNCIA, SABERES E FAZERES.

Esse capítulo tem por objetivo trazer o contexto em que a mandioca chega ao Brasil, ao mesmo tempo em que apresenta os processos históricos em que as casas de farinhas se constituem na comunidade, apresentando-as a partir das narrativas dos agricultores e agricultoras, subdivididas no texto como histórias I, II, III e IV.

Apresentadas as singularidades das casas de farinha, trago o simbolismo e a representatividade dos artefatos no processo do *saber fazer* farinha.

3.1 A mandioca e a produção de farinha ao longo da história

A mandioca (*Manihot esculenta crantz*), da família das *Euphorbiaceae*, é a comida considerada “alimento-base” dos mais diversos grupos sociais espalhados pelo Brasil embora, não raro, tenha por definição pejorativa a expressão “comida de pobre”. No entanto, já alimentava diversas sociedades ameríndias antes mesmo da chegada dos colonizadores europeus, como indicado em seus relatos.

Enquanto Portugal tinha o pão de trigo, o Brasil tinha a mandioca, base para a farinha que todos comiam, como indicam os relatos de alguns padres por volta de 1549 (AGUIAR, 1982 apud LEITE, 1940 e AGUIAR, 1982 apud NOBREGA, 1955, p.47): “o pão comum desta terra é de raízes de mandioca [...] e este mantimento da terra, de raízes de árvores, as que chamam de mandioca, aipim, carimã, é suficientemente bom.”

Foi identificado, ainda no século passado, que ao lado das comunidades indígenas no estado Pará/Amazonas, havia descendentes escravos cuja cultura da mandioca fazia parte de seus costumes, assim como a prática tradicional da festa de colheita, conhecida por *farinhada*.

Foram dados vários nomes para a mandioca, assim como contadas diferentes histórias a respeito de sua origem, além do título de “*a mais brasileira de todas as plantas*” (AGUIAR, 1982, p.22).

Em narrativa sobre sua origem, ela teria sido “domesticada” pelas mulheres indígenas Tapuia, ocupantes do Noroeste do atual estado de Goiás. Há também o relato de que a planta teria passado às tribos Tupi pelas guerras ou pelas peregrinações dos próprios Tapuia, sendo então disseminada continente afora. Luís da Câmara Cascudo (1967, p.110) traz em seus relatos que:

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse que não matasse a moça, porque ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se, cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar da mandioca.

No entanto, Cascudo não somente indica o misticismo associado à mandioca, como a sua classificação pejorativa: a “fraca”, “incompleta”, “irregular” e “defeituosa”, dentre outros títulos, assim como seus derivados.

Era um trabalho essencialmente feminino. Depois de arrancar as raízes, as índias ralavam o alimento em uma espécie de prancha de madeira cravejada de pedras pontudas. A massa resultante era então passada no *tipiti*, instrumento de tranças vegetais feito para escoar a manipueira (caldo venenoso pela presença de ácido cianídrico), e levada a grandes panelas de barro sobre o fogo. Sem parar de mexer, as índias deixavam a massa ser cozida até atingir o ponto desejado. Era o acompanhamento indispensável de carnes, peixes e frutas. Havia dois tipos principais; a farinha fresca, que durava somente três dias; e a chamada farinha-de-guerra, que deixada torrara bastante no fogo, durava mais de um ano. A farinha-de-guerra ganhou esse nome por integrar o farnel das expedições guerreiras tanto de índios quanto de portugueses. Outra curiosidade: a forma de consumo da farinha pelos índios foi apelidada pelos europeus de arremesso, isso porque eles pegavam a farinha com os dedos, fazendo um punhado, e atiravam à boca sem deixar cair um grão sequer. Mas a farinha não era usada apenas para comer. Do

cozimento e da fermentação da raiz, acelerada pela presença da saliva das índias ao mastigar a planta, obtinha-se o cauim. Era com essa bebida alcoólica que os índios celebravam a próxima realização de um banquete antropofágico. Era também consumida em velórios e em confraternizações com os caraíbas – palavra tupi que designa homem branco, o europeu – entre outras ocasiões. Pelo mesmo processo da fabricação do cauim, as índias produziam bebidas fermentadas de frutas. (CASCUDO, 1967, p.104)

Como é notório, o cultivo da mandioca, bem como a *farinhada*, existem secularmente, assim como os títulos pelos quais são conhecidos os que produzem e vivem *da* farinha. A pesquisa de campo realizada e os documentos aqui reunidos evidenciam que a farinha, bem como a mandioca, são alimentos sócio-históricos na vida dos povos do campo, sendo parte de suas identidades.

3.2 O pão comum do Sudeste Paraense.

“Para o brasileiro do povo, comer sem farinha não é comer“
(AGUIAR, 1982, p.129)

Os derivados da mandioca, em especial a farinha, fazem parte da vida diária, bem como das histórias dos sujeitos do campo, seja na alimentação familiar, seja na alimentação dos animais.

No entanto, as famílias que praticam as *farinhadas*, atualmente passam por um processo de subalternização do *saber fazer* por meio de instituições como a Embrapa, quando é publicado um manual que apresenta um padrão de estruturas de casas de farinha, bem como um passo-a-passo do saber fazer farinha, chamado de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Tais regras padronizando desde a matéria prima, a estrutura e o modo de como fazer a farinha (BEZERRA, 2011, s/p).

O que distância o saber fazer das BPF são as lógicas, pois enquanto as instituições tratam a farinha como um produto, as famílias que fazem farinha a têm como o pão comum à comunidade.



Figura 1: Farinheira artesanal II. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Os padrões trazidos pelas instituições aparecem como ameaça ao fazer artesanal intergeracional. Pontua a seguir algumas regras a partir de Bezerra (2011, p. 13): "A casa de farinha deve ter duas áreas; interna (área limpa) onde se faz a torragem, e a externa onde se faz a descasca (área suja)". As vezes a casa de farinha é a casa do agricultor (FA2), não há divisão de áreas limpas e sujas. "As casas de farinha devem ter no mínimo uma meia parede de alvenaria na altura de 1m, evitando a entrada de animais[...] e o piso pode ser de cimento queimado" (BEZERRA, 2011, p.14)

Os animais são agentes colaboradores na produção artesanal, uma vez que eles (galinha e porcos ainda pequenos) fazem a retirada da cascas e o controle de insetos". Também deve possuir pia para que o empregado possa lavar as mãos" (BEZERRA, 2011, p.15)

Nas farinheiras artesanais não se tem empregados, não é usado esse termo, o que há são compadrio, no máximo se tem o vizinho que veio fazer uma diária.

"A roupa não deve estar rasgada ou suja" (BEZERRA, 2011, p.16). Não aparece nos relatos dos agricultores se a roupa interfere ou não na qualidade da farinha. As pessoas que consomem a produção local têm outra forma de atribuir o valor comercial. A farinha é exposta dentro de um saco de fibra de 50kg a céu aberto e é experimentada de forma singular pelo comprador. É o paladar do comprador que determina a qualidade da farinha e não os

processos que a farinha é feita como afirma Bezerra (2011, p.7) "cuidados com a higiene diminui o seu valor comercial".

Quando a indústria atribuí um valor comercial aos fazeres não é levado em consideração o processo histórico que é o *fazer*, e que as famílias, ao produzirem a farinha também constroem e mantêm processos de reciprocidade em seus territórios. A reciprocidade é aqui definida como a ajuda mútua no processo que vai da colheita ao processamento final de torragem; é o fazer farinha sem uma fôrma, mas de formas pluriversais.

Sabourin (2004, p 76) define reciprocidade como uma forma sociabilidade com uma dimensão de gratuidade e afirma que "de fato, os projetos públicos ignoram os processos de reciprocidade e persistem em propor apenas o intercambio mercantil, baseado na acumulação material". Negando as formas de ajuda mutua e organização local dos sujeitos.

Os atos de reciprocidade produzem e reproduzem valores humanos e a partir de tal que há uma organização no fazer farinha. Sabourin apud Temple (1998, p. 77) apresenta o principio econômico da reciprocidade, afirmando que a reciprocidade é a construção de alianças interpessoal entre o grupo, família, sujeito, sendo o oposto da polarização consumista centralizadora.

Portanto a reciprocidade está no âmago da estruturação do fazer farinha, bem como nas organizações das famílias do campo, com as práticas de compadrio, do fazer de meia, das trocas de colheita, pois os fazeres dos sujeitos do campo não se separam da vida campesina.

Todavia, a reciprocidade gera uma produção socialmente motivada que vai além das necessidades elementares dos sujeitos ou aquisição de bens materiais, ou seja, antes dos fazeres terem valores econômicos, há valores humanos.

Eugênio Avelino, violeiro, cantor e compositor brasileiro, popularmente conhecido por Xangai, destaca em uma de suas músicas o processo de subalternização da farinha em meio ao frenesi da globalização, que não leva em consideração os processos culturais, sociais e simbólicos do *fazer*. "Se farinha fosse americana / mandioca importada / banquete de bacana / era farinhada" (música: Nós é Jeca, Mais é Jóia, 1997).

Entretanto há uma disputa do fazer, ainda que de forma velada, e essa por sua vez, interfere na identidade dos sujeitos no campo. Pois o

universalismo do fazer industrial posto coloca a prova os modos históricos do saber fazer e de acordo com Woodward (2011):

“A identidade é relacional, ela é marcada pela diferença, essa sendo simbólica, ou seja, por meio de símbolos, e é a marcação simbólica o meio pelo qual damos sentido às práticas e às relações sociais.” (WOODWARD, 2011, p. 14).

Nessa perspectiva, afirmo que a identidade do saber fazer intergeracional e de forma recíproca está sendo ameaçado, pois a identidade é o sentimento de vinculação ou de uma identificação a uma coletividade (CUCHE, 1999, p. 181).

Identificação que passa pelo processo de disputa, ressaltando que “a identidade repousa em um sentimento de fazer parte” (SILVA, 2000, p.179), que atualmente é colocado que quanto *mais tradicional é o fazer, mais arcaico, e mais errado se encontra*.

A identidade não é estática; ela “se constrói constantemente no interior das trocas sociais, ou seja, em relação à outra a identidade se constrói, se desconstrói e se reconstrói segundo as situações”. Portanto, ressalto as situações em que o fazer farinha tradicional está posto, assim como os estereótipos em que essa posição carrega. Não negando a importância que se tem o melhoramento das práticas do fazer tradicional, porém sem negar a historicidade que têm essas práticas tradicionais e a importância das mesmas na vida dos agricultores. Isso porque a identidade em sua multidimensionalidade não perde a sua unidade. (grifos meus. SILVA, 2000, P.36.)

Cuche (1999) nos chama a atenção para a reflexão onde a representação está ligada ao processo cultural formativo do sujeito, cultura entendida como aquilo que “é construído na socialização do indivíduo no interior de seu grupo cultural” (Cuche, 1999, p.180). Como já descrita, são várias as formas que os sujeitos do campo concebem a cultura farinhar, bem como a estruturação do lugar casa de farinha.

Contudo, os meios governamentais regulamentadores que criam meios de classificação e qualificação da farinha, acabam subalternizando a cultura farinhar e isso pode vir a interferir na identidade dos sujeitos envolvidos. Ressalto ainda que os sujeitos mantêm modos próprios de classificação e

qualificação que não são levados em consideração pela Embrapa quando instituídas as BPF. Isso porque, para as famílias, há meios de identificação e qualificação da farinha a partir da própria *cultura farinhar*.

3.3 Entre cercas e quintais: as casas de farinha do Distrito de Janarí (Goianésia do Pará – PA)

“Uns ensina o que aprende na escola; eu ensino o que eu aprendo na prática.”

(Zequinha, 30/08/2017)

A casa e a farinha.

A casa por que é o local de morada das culturas

A farinha por que é a nossa cultura.

As casas de farinha estão entre as cercas e os quintais.

No campo, as casas não têm cercas, as casas têm quintais.

As cercas costumam dividir, o quintal costuma unir.

É no quintal que acontece o festejo da igreja.

É no quintal que se comemora o aniversário.

É no quintal que se pila o arroz, e é no quintal que se constrói a casa de farinha.

A casa de farinha industrial tem um quintal, a casa de farinha artesanal é o quintal.

Agora o seu dotô chegou, e o que é que há com o senhor?! Que vem falando em butar cerca para aumentar a produção. A farinheira que tem cerca, cerca a gente e a nossa gente.

Seu Zequinha, quer dizer para o dotô o que há no nosso quintal?

- A do quintal tem mais sabor. A nossa tem mais cor; a nossa é a nossa.

Durante as atividades de campo que ocorreram nos períodos de 24 de setembro a 07 de outubro de 2017, percebi que os territórios das casas de farinha carregam diferenças que vão para além das estruturas físicas e formas de fazer farinha. A chegada aos lugares trazia um olhar; uma percepção diferente. Ora o sentimento foi susto, outrora surpresa com a pluralidade do *fazer farinha*, de espaços e lugares do *fazer farinha*, lugares de vivência.

Para tal análise, tomo por referência a afirmação que o lugar é um espaço dotado de valor e que "o território é a experiência total do espaço" (TUAN, 1988, p.66), ou seja, as vidas dos sujeitos do campo estão imbricadas nos espaços de fazer farinha e por isso há um sentimento de fazer parte e como há várias formas de fazer parte. Dessa forma, os espaços das casas de farinha são também territórios.

Portanto, trato a seguir as casas de farinha dos sujeitos do campo como lugares específicos. O reconhecimento de tal especificidade se faz necessária porque “devemos primeiramente distinguir os territórios de acordo com os sujeitos que os constroem” (HAESBAERT, 2005, p.67/- 66).

As singularidades dos territórios se apresentam de várias formas. Elas vão da estrutura física ao objetivo final do fazer farinha. Foram identificados, dentro da comunidade Distrito Janarí, quatro territórios distintos que as chamo de Farinheira Industrial, Farinheira Semi-industrial e farinheiras Artesanais I e II.

Trago, a seguir, narrativas que mostram as suas especificidades bem como o processo que levaram os territórios a se estruturarem como tais. As narrativas são chamadas por histórias e são numeradas de I a IV.

3.3.1 História I (Farinheira Industrial)

Os cabelos brancos, olhos azuis e sua altura (baixa) o deixam bem perceptível, mas o que o deixa inesquecível é a sua inquietude, assim como os seus saberes sempre socializados. Estou falando de um homem de muita fé. Fé no que faz e produz.

Mogno começa recordando de sua jornada a partir do Ceará, em meados do ano de 1988. Pelo medo de não ter com quem conversar, conheceu um amigo do Banco da Amazônia que lhe ofereceu um financiamento junto ao Fundo Constitucional de Financiamento do Norte (FNO). Então, segundo Mogno, ele “só obedeceu”.

Segundo, Almir Gabriel (Governador do Estado do Pará na época) queria ajudar esse povo que fazia farinha ali, naquele lugar, e disse mais, que se ali tivesse lavoura, ele (o governador) mandava o maquinário. No entanto para a emenda parlamentar chegar, é necessário um projeto. Todavia o prefeito de Goianésia do Pará¹⁶ disse que custearia o projeto e a assistência técnica. Uma vez que geograficamente o espaço territorial abrange Breu-

¹⁶ Amário Lopes gestionou o município de Goianésia do Pará, nos períodos de 1993 à 1997, de 1997 à 2001 e de 2011 à 2004.

Branco¹⁷, o Alemão (prefeito de Breu Branco) disse que doaria o motor gerador de energia para a casa de farinha industrial chegar. Junto viria um financiamento do Banco do Brasil, no valor de nove mil e setecentos reais para cada agricultor, com um prazo de dezoito meses para pagar.

Seu Mogno tira o chapéu da cabeça e com olhar desnordeado, continua a falar:

Assim nós fez, nós juntamos em um grupo de vinte e quatro (24) famílias para vim o projeto. Só que os técnico tudo burro, e o povo não deixava eu falar, eu era o encenqueiro, mais eu só queria que desse certo. Olha só, a máquina não dava o espaçamento (com o dedo indicador, ele desenhava na mesa, onde estávamos sentado a tomar um café), cortava as leiras como todo, a máquina tinha que fazer 100 hectares (10 000m²), 04 ha e um pouquinho para cada família. O pessoal do Banco vieram, filmaram tudo. Só que no projeto o agricultor tinha que pagar com um ano e meio. Mais como? Com um ano ainda nem tínhamos colhido a mandioca. Cem (100) alqueires dá vinte (20) mil saca de farinha, então tinha que produzir mil (1000) sacas por dia, durante quatro (04) anos para dar conta de torrar toda mandioca plantada, e com quatro (04) anos a mandioca não presta mais. Não tinha lógica! Então, a verdade é essa, o povo lá de fora (os técnicos) não querem nos ouvir e faz isso com a gente, aí fica tudo endividado, vende o que tem, a terra. E depois não pode nem olhar onde nasceu, cresceu e criou os filhos. (Interlocutor Mogno, 65 anos, Distrito Janarí, agosto de 2017).

¹⁷ Localização geográfica de Breu Branco Situado a 128 metros de altitude, de Breu Branco tem as seguintes coordenadas geográficas: Latitude: 4° 0' 34" Sul, Longitude: 49° 27' 41" Oeste.



Figura 2: Casa de farinha industrial e a descarga de manivas de mandioca. Foto: Elina Zavasque, 2017.

A estrutura para o fabrico industrial como reorganização de uma estrutura e o fazer artesanal foi concretizada, ou seja, as promessas feitas a comunidade pelos políticos envolvidos foram cumpridas. No entanto, o grupo de vinte e quatro famílias não conseguiram gestionar a produção de farinha em larga escala, pois a estrutura em funcionamento era diferente das atividades diárias. A mudança e adaptações ao novo modelo de produção, impactou diretamente as relações entre os sujeitos, bem como os processos do *saber fazer*.

O galpão e as máquinas estavam postas. No entanto, não se tinha matéria prima ou condições de gestionar. Assim, a casa de farinha industrial começou a ficar inoperante. Seu Mogno conclui: “Taí agora, alugada. Não serve pra nós. Nós não tem depósito lá fora; nós não tem condição de tocar gestionar esse negócio.” O interlocutor evidencia que o *fazer* industrial transcende ter um espaço e máquinas industriais, que há um arranjo mercantil diferenciado que não é comum a vida diária dos sujeitos que vivem no campo, a relação mercantil existente se dá de outras formas e com outros objetivos.

A partir do momento que é implantado um outro modo de produção, esse por sua vez requer mudanças funcionais no *fazer* e no *saber*, bem como na relação de reciprocidade de quem produz. A produção posta requer outras práticas de *fazer*: o rodo já não tem a mesma funcionalidade, bem como a ajuda do vizinho chamada de compadrio.

A questão central na industrialização que afirmo como um problema é a não-valorização e envolvimento do *saber fazer* intergeracionais das famílias quando pensados e implantados os projetos de “melhoramento” das práticas.

As casas de farinha industriais (FI) são frutos de emendas parlamentares, direcionadas à reforma de farinheiras artesanais comunitárias. No entanto a reforma se caracteriza por construir um espaço de produção e, conseqüentemente, institui formas universalizantes do *sabe-fazer* farinha.

É notório que, com a mudança das práticas, o *fazer* se torna industrial, assim como as relações imbricadas nos processos do *fazer*. Nesses moldes, o *fazer* farinha tem patrão e empregados; cada sujeito na sua função, com carga horária e quilos de descasca padronizados a se alcançar.

A produção da FI não fica na comunidade e sequer na cidade de Goianésia. Ela é escoada para a Belém do Pará, capital do estado do Pará ou para outros estados. O caminhão sai com a carga de farinha e volta com outras cargas.

A estrutura física da FI é composta por: um galpão (235m²), fechado com meio muro e depois cercado com arame. Dentro do galpão estão:

- quatro fornos (com 2,5 metros de circunferência) mecanizados (o rodo é usado somente para fazer a retirada da farinha do forno);
- quatro prensas (1,5 m²) que ocupam 5 m² (essa precisa de uma pessoa para fazer os ajustes na hora de prensar);
- uma caititu: uma máquina que tritura a matéria prima para ser colocada nos sacos e então prensada;
- uma forrageira: depois que a matéria prima sai da prensa ela é triturada novamente para ser colocada ao forno;
- quatro tanques no azulejo (7.69m²), cada qual com utilidade diferente: dois são usados para colocar a mandioca de molho para o processo de lavar e pubar; um terceiro para recolher o processamento do caititu e o

último serve como recipiente para o esfriamento e ensacamento da farinha.



Figura 4: Prensas industriais. Foto: Elina Zavasque, 2017.



Figura 3: Forno Industrial. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Do lado de fora do galpão da FI tem uma cobertura com 60m², espaço destinado para descarga da mandioca e o espaço de descasca. No entanto, deste espaço, as mulheres usam somente 26m² como um *lugar*. O lugar em que as descadeiras levam seus bancos e encostos, a garrafa de água, a garrafa do café e o almoço também, sendo que algumas levam também seus filhos. Ali elas desenvolvem a arte de *raspar*¹⁸ a mandioca.

¹⁸

As mulheres se identificam como descadeira, mas a prática de descascar elas identificam como raspar.



Figura 5: Área de descasca FI. Foto: Elina Zavasque, 2017.

As mulheres relatam que não é possível voltar em casa para almoçar. Quando indagada sobre o porquê de não voltar em casa e trazer as crianças, uma delas respondeu: "eu sento aqui e só levanto quando canso. [...] Chego umas 9 horas e vou embora umas 6 (18h) da tarde, porque senão, não dá. E os meninos acabam ajudando, né?!" (Interlocutora Andiroba, 45 anos, distrito Janarí, 2017).

O que foi, ou o que é vivido como um prazer nas casas de farinha artesanais, com a industrialização do *fazer* farinha passa a ser mais uma forma árdua de viver de trabalho.

Nessa perspectiva de trabalho para o funcionamento da FI, precisa-se de um forneiro (a pessoa que observa a torra a farinha), um preneiro (que regula a prensagem e que geralmente é a mesma pessoa que fica na balança acompanhando a produção das descascadeiras), um quebrador de massa (que pega a mandioca no caítitu e coloca na forrageira), chamado também de auxiliar e de 8 a 10 mulheres para a descasca.

Dessa forma, montada a equipe e tendo matéria prima (geralmente é comprada dos agricultores da região) disponível, tem-se uma produção semanal de 200 sacas (1000 kg) de farinha, com jornada de trabalho de dez horas que vai das 08h às 18h.

Atualmente a casa de farinha encontra-se arrendada (contribuição de 10% da produção para a associação para o uso do espaço e dos maquinários, sem o compromisso de manutenção do espaço e das máquinas) para Adalto Borges, um empresário do estado do Ceará que possui depósitos em seu estado natal e na região sudeste paraense. Segundo os relatos, o empresário busca a matéria prima para a produção a 200 quilômetros de distância (meio rural de Marabá-PA). O mesmo já buscou matéria prima no estado do Maranhão. Atualmente, Adalto Borges tem uma produção diária de 200 sacas de 50 kg cada (1000kg/800 latas).

A gestão da FI se apresenta como um desafio, pois os sujeitos que a gestionavam quando artesanal comunitária são agricultores e não industriais, portanto eles não possuem relações regionais, estaduais ou nacionais para escoamento da produção industrial e, em razão das vias de tráfego estarem frequentemente em péssimo estado, o atravessador não tem interesse em buscar a produção na comunidade.

Frente ao que foi exposto, é perceptível que a produção industrial é gerenciada pelo capital: tem patrão, tem empregado, jornada de trabalho e meta de produção. Enquanto a produção artesanal é gerenciada pela família desde o plantio da mandioca, até a torra da farinha, tendo metas diferenciadas, onde o *fazer* farinha perpassa pela roda de conversa, o compadrio e a *meia*.

3.3.2 – História II (Farinheira Semi-Industrial)

Chegando na casa de farinha conhecida pela comunidade por “semi-industrial”, avistei o Sr. *Pupunha* sentado a conversar com os agricultores contratados¹⁹ para a *torra da mandioca*, como alguns agricultores chamam o *fazer* farinha. Conversavam se a massa (mandioca triturada) iria estragar ou não até o dia seguinte pois não havia energia elétrica para os motores.

Em meio a um café e um punhado (o modo como se pega a farinha para comer) de farinha quente ainda no cocho, Pupunha começa falando que sempre existiu a casa de farinha, pois durante sua infância, havia o *fazer* farinha com seus pais: “nossa brincadeira era fazer farinha” (Interlocutor

¹⁹ O contrato é feito por meio de diárias.

Pupunha, 46 anos, Distrito Janarí, 2017). Portanto, mesmo estando envolvido no projeto da casa de farinha industrial, nunca deixou a sua casa de farinha artesanal, construída em seu quintal. Com o tempo, sem concordar com os objetivos que a casa de farinha industrial tinha tomado, parou de fazer farinha na FI e começou a fazer somente na sua farinheira artesanal.

No entanto, o Senhor Pupunha fez algumas adaptações na estrutura física de sua casa de farinha. A partir de sua experiência com a FI, fez adaptações, a seu modo e no seu tempo, para a “modernização do seu modo de fazer”, a partir do seu *saber*.



Figura 6: Forno da FSI. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Assim, foi modificando o forno e a prensa, assim como o modo de funcionamento da farinheira. Ele explica: “e aí é assim! Quando algumas pessoas querem torrar farinha, eu alugo. A gente faz de *meia* e assim vai!” (Interlocutor Pupunha, 46 anos, Distrito Janarí, 2017).

A modernização, chamada por algumas famílias de *modernização*, precisa ser pensada com os sujeitos que construíram os seus modos próprios e singulares de saber, pois eles fazem e ensinam os seus filhos a fazerem a partir de seus saberes.

As casas de farinha semi-industriais (FSI) são as casas de farinha artesanais particulares que passaram por adaptações por opção e custeio do proprietário. Nesse processo o forno, em especial, é modificado. O forno se torna mecanizado e são inseridos rodos de ferro, o que torna a produção dependente de energia elétrica. Vale ressaltar que as comunidades rurais de

Goianésia do Pará têm um problema em comum: a instabilidade na energia elétrica.



Figura 7: Casa de farinha semi-industrial. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Segundo relatos de alguns agricultores, há um grande desperdício de mandioca pois, vez ou outra, a farinhada é interrompida por falta de energia elétrica e, quando enfim começa a se estabilizar, já se passaram dois ou três dias, comprometendo toda a produção.

A mecanização do *fazer* farinha também tem trazido modificações nas relações sociais, uma vez que, nessa especificidade de lugar, quase todas as atividades mudam pois o sujeito é novamente substituído por uma máquina. Um exemplo dessa substituição é a responsabilidade do forneiro no *fazer*, pois ele detém a função de colocar a massa da mandioca no forno, ficar olhando o *ponto* da farinha e fazer a retirada quando torrada. Portanto é notório que o aumento da produção tem diminuído a relação dos vizinhos/compadres que se ajudavam produzindo a farinha na *meia*²⁰. Adicionalmente, com o aumento da produção, surgiu o atravessador, dedicado à comercialização da produção nas regiões de Tailândia, Tucuruí e Belém do Pará.

Nessa perspectiva, o ato de fazer farinha se configura com uma lógica e temporalidade mercantilista que também passa pela lógica familiar, uma vez que a equipe contratada para fazer a torragem é formada pelo compadre, a

²⁰ Produção de meia: O agricultor convida outra família para ajudar no fabrico, no final a produção é dividida ao meio para as duas famílias

comadre e, geralmente ao final da farinhada, alguém da equipe que não têm farinha em casa, acaba levando 1 kg de farinha consigo. Vale ressaltar que a estrutura física do lugar casa de farinha se configura em transição, do artesanal para o industrial. A estrutura física é composta por:

- Um galpão com 80m²;
- Área de descasca de 32m²;
- Área de resíduos com 24m²;
- Área de resíduos com 24m²;
- Dois fornos industriais com 2m²;
- Duas prensas: uma artesanal e outra com adaptações industriais, com 1,9 m² e 1,6 m², respectivamente;
- Três cochos de madeira com 2,29 m², usados como suporte para colher a massa do caititu, lavar e pubar a mandioca;
- Um cocho de madeira esculpida com 4,5 m²;

Nessa forma de fazer farinha, não há aproveitamento da goma e do tucupi. No entanto, a casca da mandioca é aproveitada para adubo nos monocultivos de pimenta do reino, bem comum na região.

3.3.3 – Histórias III e IV (Farinheiras artesanais I e II)



Figura 8: Farinheira artesanal I. Foto: Elina Zavasque, 2017.

As casas de farinha artesanais estão, em sua maioria, nos quintais dos agricultores, onde não há um padrão de estrutura física e uma forma única de fazer farinha. Cada família/comunidade constrói a casa com os materiais disponíveis. Geralmente a mesma é erguida coletivamente e conhecida por vários nomes: barracão, casa de forno ou casa de farinha, dependendo da variação linguística da família.

São fundamentais nas casas de farinha um barracão (galpão) – geralmente feito de pau-a-pique – um forno, ferramentas e recipientes adequados para o *fazer* farinha são improvisados ou confeccionados pela família de maneira artesanal.

Seu Seringueira possui um vasto plantio de pimenta do reino irrigado no seu quintal. Para além do plantio, ele tem uma casa de farinha e fez questão de exaltar o paladar de seu produto: “você sabe o que é a farinha?! A farinha feita lá (FI) é azeda; logo tem um monte de produto. O gosto muda! Não tem jeito. É por isso que eu tenho a minha. Sempre tive” (Interlocutor Seringueira, 46 anos, Distrito Janarí, 2017).

Seu Seringueira conta que sempre teve sua casa de farinha, sempre fez a sua farinha com a sua família e vizinhos, mesmo fazendo parte do coletivo das vinte famílias do projeto da casa de farinha industrial. Sua fala acima expressa a sua relação de pertencimento com o fazer farinha.

O agricultor mostra a sua casa de farinha atual, enfatizando um sentimento de muito orgulho por tê-la e enfatiza que mantém o projeto para a reestruturação do lugar sem a modernização do fazer.

A Cupuaçu, Interlocutora 38 anos, Comunidade Roxinol, 2017, fala que sempre fez farinha com sua mãe e ainda hoje. Portanto, ter a casa de farinha próxima à sua casa é algo comum e normal. A construção foi feita por ela, o marido e alguns amigos, como é comum na região.

Cupuaçu relata que já havia conhecido uma casa de farinha semi-industrial que pertencia a seu vizinho e que, algumas vezes em que precisou torrar, usou de tal recurso. No entanto ela comunga com a ideia de Seringueira sobre a mudança no gosto da farinha.

A seguir apresento o refinamento das *hostórias*, o que Santos (2015) chamaria de tradução, ou seja, trago detalhadamente as singularidades de cada território das casas de farinhas.

As farineiras artesanais são, em sua maioria, propriedades particulares que ainda fazem uso de utensílios de trabalho manual, da descasca à torragem. No entanto, em meio às singularidades de práticas de fazer farinha, pontuo dois tipos de farineiras artesanais: a FA1 e a FA2.

A distinção se especifica no objetivo de fazer a farinha, e desse objetivo decorre a configuração do dia-a-dia do *fazer* farinha das famílias envolvidas nos territórios e da própria localização do espaço.

As famílias que se englobam na FA2 produzem para abastecimento da feira do agricultor que acontece todos os sábados pela manhã, em frente ao mercado municipal de Goianésia do Pará. No meio da rua, cada agricultor(a) se organiza de forma particular: uns chegam e expõem o seu produto em barracas, bancas desmontáveis, no chão ou na carroceria de carros.



Figura 9: Feira do agricultor. Foto Elina Zavasque, 2017.

O processo de produção e venda da FA2, em sua maioria, é gerenciado pelas mulheres, assim como a sua venda na Feira do Agricultor. As mulheres ficam próximas umas das outras, formando uma grande linha horizontal com seu produto principal exposto: a goma da mandioca costuma ser ofertada por quatro reais o litro, enquanto que a farinha é vendida por R\$ 5,00/quilo.

Para além da especificidade da venda, tal qual especifica a organização do lugar. Algumas vezes o lugar (casa de farinha) faz parte da casa. Para tornar mais inteligível a afirmação, a comparo com a varanda da casa da família. De tal singularidade decorre a segunda que subdivide as farinheiras artesanais I e II, pois a distinção se dá na medida em que FA1 está em um barracão de pau-a-pique a 100 metros da casa do agricultor.

Portanto, o lugar casa de farinha FA2 é composto por:

- um galpão com 40m² de área;
- um caititu com uma estrutura de madeira com 3m²;
- uma prensa manual com 2,5m²;
- um forno com 3,5m²;
- três galões plásticos com 70 litros de capacidade, usados para lavar e pubar a mandioca;
- uma caixa d'água de 500 listro para a retirada da goma: a tampa da caixa d'água é forrada com um tecido e é usada como recipiente para resfriar a farinha quando sai do forno.

Dentre os utensílios, confeccionados manualmente pelos donos e donas das casas de farinhas, estão: a peneira (tela acoplada em uma estrutura quadrada de madeira com 1,5m²), utilizada para peneirar a massa da mandioca quando sai do caititu; a colher (utensílio feito de madeira que tem um formato de espátula), usada para passar²¹ a massa da mandioca; o rodo (utensílio que tem formato de um rodo, porém bem mais largo em sua base que um rodo convencional, esculpido na madeira), que é usado para a torragem da massa da mandioca.

²¹

Passar é o termo usado para o pré aquecimento , pré cozimento da massa da mandioca



Figura 10: Utensilio Colher. Foto: Elina Zavasque, 2017.



Figura 11: Utensilio Rodo. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Bem como os objetos e ferramentas de trabalho, as formas do fazer farinha distinguem as casas de farinha e as farinhadas, tornando-as singulares, arraigada por simbologias próprias do *farinhar*, o cheiro, a textura e o sabor. As relações imbricadas nesses processos também são distintas a partir de cada perspectiva. Território de uma mesma produção, porém com lógicas e temporalidades diferentes da anterior relatada.

A Farinheira Artesanal (FA1) produz apenas para o subsídio familiar, pois sua produção se dá a partir da colheita da roça da mandioca. Nesse

contexto, a casa de farinha também pode ser utilizada pelos vizinhos para fazer a torragem de suas colheitas. A produção conta com a participação da família e dos vizinhos, sob o comando do homem forneiro (aquele que torra a mandioca), enquanto que as mulheres assumem a descasca e a retirada da goma da mandioca.

Sua produção é de 6 a 8 sacas de 50 quilos (20 a 32 latas) de farinha anualmente. O lugar, assim como a estrutura física, se diferencia do mencionado anteriormente.

A casa de farinha fica mais longe da casa-residência, uma vez que o lugar não faz parte do seu cotidiano diário; os tambores e caixotes não estão fixos e eles são colocados provisoriamente durante a farinhada. O galpão possui 30m² e é feito de pau-a-pique. Adicionalmente, um forno de 2.5m², por vezes redondo e não quadrado, como comumente encontrado nas casas de farinha artesanais, assim como o espaço do caititu está montado, mas o caititu é posto somente quando vai funcionar a casa de farinha.

Os utensílios usados para o fabrico da farinha são os mesmos da FA2, mas com uma peculiaridade. Nessa realidade, os agricultores ainda usam o tipiti (é uma espécie de espremedor de palha trançada, usado para escorrer a massa da mandioca passada no caititu), o quibano (uma peneira de palha usada para esfriar a farinha e fazer a retirada da goma) de palha em seu *fazer* farinha.



Figura 12: Utensilio Tipití. Foto: Elina Zavasque, 2017.

3.4 - As diferentes formas de reaproveitamento da mandioca frente a posição ocupada pela mulher nas casas de farinha.

A mandioca aparece de várias formas na vida e no dia-a-dia das famílias que vivem no campo, não sendo vista somente como matéria prima para a farinha. A mandioca é usada para alimentar os animais do lote, para celebrar a colheita e para fazer o mingau das crianças recém-nascidas, por exemplo.

Certos aproveitamentos no processamento da mandioca dependem do território, pois no fazer farinha há a possibilidade de colher (beneficiar) o tucupi e a goma da mandioca, mas isso nem sempre acontece. O território define o lugar dos sujeitos na produção e a própria produção. Tomo por um exemplo as mulheres da FA1 e a produção da goma da mandioca.

As mulheres que estão envolvidas no processo da farinhada ocupam diversos lugares nos territórios. Na FI ela aparece como descascadeira; na FSI, ela também aparece como descascadeira.

Já na FA1, ela é a dona da casa de farinha, pois gestiona o seu funcionamento, o forneiro (a pessoa que torra/processa a mandioca) e algumas mulheres que ajudam na. Na FA2, a mulher é a ajudante do seu companheiro (marido) e ele é o forneiro.

A mulher é sempre a pessoa que separa a goma, pois tal atividade é opcional a cada família e quem decide se vai ter a retirada da goma é a mulher, sendo que esse processo não acontece na FI. Na FA1 não há contratação de ajudantes, o que há são compadrios (o fazer na *meia*).

Portanto o *fazer* farinha, assim como o reaproveitamento da mandioca no seu beneficiamento, passam por relações de gênero. Na FSI, as cascas da mandioca vão para o cocho como ração e para as plantas, como adubo. Essa atividade é desenvolvida pelo homem, como relata o interlocutor Pupunha (2017).

“Você coloca a casca para secar, pois aquela aguinha (ácido succulento da mandioca) pode matar os porcos, depois passa ela no catitú e aí tá pronta, é a mistura para a alimentação dos animal, porco, bode, pra tudo”.

Nas farinheiras FA1 e FA2, algumas mulheres ainda usam a mandioca como alimento base para as suas crianças. Existem duas formas de preparo:

numa elas separam as melhores raízes, descascam e as cortam em forma de lascas, põem para secar à luz do sol durante alguns dias, então as lascas secas vão para o pilão de madeira e, ao final, se tem a farinha da mandioca. A segunda forma é relatada pela interlocutora Andiroba:

“Nós passa mandioca no catitú (máquina de trituração), depois passa no forno (que torra a mandioca) só para secar e depois passa no moinho, ou pisa no pilão. Tá pronta a massa de macaxeira do menino” (ANDIROBA, 2017).

3.5 - Os ritos do *fazer a farinha*: o pilão, a colher, o rodo e outros artefatos.

O fazer farinha tem um lugar de memória, simbolismo e construção da resistência do modo de fazer. O que distingue e constrói as singularidades dos territórios são os sentidos atribuído ao lugar, pois o *fazer*, em alguns territórios, aparecem como forma de resistência e sobrevivência para os que deles dependem.

Os artefatos usados na arte do *fazer* são diversos dentro dos territórios e singulares em sua utilização. Há dois artefatos bem comuns em quase todos os territórios: o rodo e a colher. No entanto, o modo como eles aparecem varia de acordo com o material disponível para a sua confecção, pois não são encontrados para comprar. São as famílias que os produzem de forma artesanal. Os dois artefatos têm a mesma finalidade em todos os territórios: a colher é usada para escaldar a manipueira e o rodo, para torrar a massa.

Nas casas de farinha artesanais, o recipiente usado para receber a massa do caititu varia: umas usam o cocho (esculpido na madeira); outras usam caixas d'água e a tampa forrada da mesma com um pano, para que então seja utilizada como um reservatório de esfriar a farinha.

Nos territórios artesanais e semi-industriais em dias de não funcionamento, o cocho é usado como suporte para o fazer da ração de alguns animais do lote (galinha, porco e bode).

Algumas famílias das farinheiras artesanais ainda usam tipiti (instrumento artesanal em forma de cesto que é usado para espremer a massa da mandioca). Outras usam prensas artesanais e/ou semi-industriais, produzidas em madeira.



Figura 14: Prensa artesanal 2. Foto: Elina Zavasque, 2017.

Os agricultores(as), em sua maioria, já possuem o caititu (um maquinário que é usado para ralar a mandioca). Outros ainda usam o ralo (feito com lata de tinta de alumínio vazia e aberta, com seus buraquinhos furados com pregos, anexada a dois pedaços de madeira que formam as bordas do ralo) para ralar a mandioca. Vale ressaltar que os agricultores têm uma forma própria de chamar o caititu: o denominam catitu.

A grosso modo, é possível sintetizar que todos os territórios das casas de farinha têm em comum o processo de beneficiamento da mandioca e a produção de farinha. O que os diferencia são os objetivos do *fazer* farinha, bem como as formas do *fazer*. As ferramentas e o espaço são por vezes iguais, mas as formas do *saber fazer* se diferem.

3.6 Os saberes nos territórios: o ensinante, o aprendente e o território de aprendizagem.

Muito sabido é aquele que ao sentir o cheiro, ao mastigar sabe se a farinha é boa ou não.(diário de campo)

Como e onde ensinar o olfato, o paladar e o tato do ponto da farinha?

Quando a aprendizagem foi chamada de educação trouxe consigo uma herança, o ensinar de forma vertical, que reduziu os lugares de ensinar e junto desprezou os saberes e fazeres, e a escola se transformou no lugar único do saber (BRANDAO, 1981, p.28).

Quem ensina, quem aprende e o lugar de ensinar e aprender foi demarcado e domesticado como algo exclusivo de um espaço chamado escola. Essa demarcação é fruto da colonização, pois foi outorgado que o ensinar embaixo de árvores, dentro do barracão, dentro da canoa é apenas uma conversa. Lugar de ensinar mesmo é na escola.

No entanto, “não há uma forma única nem um único modelo de educação. A escola não é o único lugar onde ela acontece e talvez não seja o melhor. O ensino escolar não é a sua única prática e o professor profissional não é o seu único praticante” (BRANDÃO, 1981, p.9).

Trago tal afirmação por observar e ouvir sobre os aprendizados do fazer farinha. Os territórios são compostos por simbolismo e memória, que propicia ao sujeito a construção de uma relação de pertencimento, e nessa relação com o *lugar* acontece o aprendizado do fazer, com outros praticantes e os mesmos sujeitos aprendentes.

O processo de escolarização “é um sistema centralizado de poder, que usa o saber e o controle sobre o saber como armas que reforçam a desigualdade entre os homens, na divisão dos bens, do trabalho, dos direitos e dos símbolos” (BRANDÃO, 1981 p.10). Portanto chamo os lugares casa de farinha de Território de aprendizagens e afirmo que há outras possibilidades de aprendizagens que perpassam pelo aprender fazer farinha

Enquanto a escola centraliza e categoriza quem ensina e quem aprende, o território de aprendizagem faz o inverso. Todos podem ensinar e aprender, é só fazer, é fazendo e compartilhando que se aprende. O compartilhar começa na troca de maniva dentro da comunidade. O ponto central do território de aprendizagem não é negar a importância dos conhecimentos científicos, mas é afirmar que o científico por si só não contempla o pluriverso que há dentro dos diversos territórios existenciais. Portanto, “a educação do colonizador não serve para o colonizado” (BRANDÃO, 1981 p.11) nos moldes que está posta, pois toda prática social é uma prática pedagógica.

Veiga (1992) enfatiza que a prática pedagógica é uma prática social orientada por objetivos, finalidades e conhecimentos, que essa advém das representações do educador, e inserida no contexto da prática social. A prática pedagógica é uma dimensão da prática social. Nesse sentido, Rays (1989) faz

uma discussão da intencionalidade da prática pedagógica, que essa por sua vez, torna a prática pedagógica em uma prática social.

Por vezes a institucionalização das práticas nega os sujeitos que sabem e fazem, negam a história do fazer. O fazer farinha assume diversos posicionamento de prática social, dependendo do lugar. Por vezes é prazer, dinâmica semanal, produção anual. O fazer passa por uma dinâmica de vida que precisa ser compreendida e valorizada no ato de ensinar e aprender.

O colonizador chama de processos educacionais o processo de escolarização que padroniza a prática de ensinar e aprender e o praticante do ato de ensinar e aprender, no entanto, o colonizado, os sujeitos do campo vive os processos de aprendizagem ininterruptamente no seu dia a dia, a cada passo um aprendizado, por tanto a educação do colonizado não está no espaço de escolarização, está em sua vida diária.

Todavia é importante ressaltar que “a mesma educação que ensina pode deseducar” (BRANDAO, 1981, p.12), pode desaprender a memória do olfato, do tato e do paladar, uma vez que não é dada à devida importância e ênfase do saber fazer. Consequentemente isso traz o desafeto do fazer parte e quando se nega o afeto, leva-se a desbotar a subjetividade do fazer, é a desterritorialização, ou seja é o deseducamento cultural de saber fazer, é a classificação do aceitável, no entanto não válido, “o aprender existe onde não há escola[...]onde ainda não foi se quer criada a sombra de algum modelo de ensino centralizador[...] os bichos do mundo aprendem de dentro para fora com as armas naturais do instinto” (BRANDAO, 1981, p.13).

Quando observado o território de aprendizagem é possível identificar que os processos de aprender estão intimamente ligados à memória. A memória do olfato, do paladar e do tato. Se perguntando para um doutor da memória, ele diria que a memória é um estado de consciência do passado.

No entanto, para os sujeitos que vivem no campo, a memória está para além de tal definição, a memória é ponto de partida para o aprender, o território de aprendizagem também é um território de afeto.

As famílias trazem a memória do cheiro, do gosto, da textura como fator indicativo que a farinha está no ponto, trazem o afeto de como aprenderam o sabe- fazer farinha.

O saber fazer está vivo dentro dos territórios, e passa por uma *situação pedagógica interpessoal* (BRANDAO, 1981) onde não existem técnicas pedagógicas de ensinar e nem profissionais de aplicação exclusiva, quem sabe farinha ensina o fazer com o próprio exercício do fazer farinha.

A categoria território de aprendizagem extrapola o conceito que está sendo usada para a educação integral, como tem sido estudada e citada pelo Centro de Referência da Educação Integral²². Trago/apresento o território de aprendizagem, a partir das vivências que são ensinadas e aprendidas no lugar casa de farinha, que grifo nas entrevista; *o aprender na vida*:

aprendi com meus pais
-era nosso lugar de brincar
-aprendi fazendo
aprendi olhando
aprendi com eles, com todo mundo.
(Caderno de campo, 2017”)

O aprender a fazer passa pela memória e a vida do sujeito com o seu lugar e a sua história. Portanto as boas práticas de produção instituída pela Embrapa não servem para agricultores que criam e ensinam os seus fazeres, que constroem as suas práticas, que fazem a sua farinha ser boa ou não. O aprender passa pelo fazer.



Figura 15: Desenho 1 - educandos Saberes da Terra 2016.



Figura 16: Desenho 2 - educandos Saberes da Terra 2016.

E o fazer se aprende fazendo, experienciando. E cada lugar há um fazer diferente, em razão disso que trago a categoria de território de aprendizagens no plural.

Segundo o modo comum aos agricultores de plantar a mandioca, que o chamo de modo tradicional, não há um mês específico para se fazer o plantio da mandioca, depende da área disponível no lote ou na comunidade (em caso de área comunitárias) para a família fazer o plantio, das chuvas observadas e das roças (plantio anual) que a família pensa em consorciar. Se a área for mata virgem (mata fechada, nunca desmatada) começa-se a preparar a área durante os meses de Junho e Julho, se for uma área já desmatada, chamada de capoeira (mata secundária) pelo os agricultores, inicia-se o preparo da terra começa nos meses de Setembro e Outubro, faz -se a derrubada e a queimada da roça e se espera a primeira chuva para iniciar o plantio.

Na maioria dos casos são consorciadas as culturas: o milho, o feijão e a abóbora. Como se planta a mandioca? a agricultora responde:

“tem segredo não, é só corta um (1) palmo e dois dedos (20cm) da maniba (maniva), se mede um passo (50cm) de uma cova (buraco) para outra, dá duas enxadadas, para fazer uma cova pequena. Você tampou, pronto. Mandioca não tem o que você saber não, é só isso”. (INTERLOCUTORA AÇAÍ, 2011)

Após doze (12) meses de plantio, inicia-se a colheita, pois esse é o tempo que a raiz estará no ponto da colheita (madura), não podendo se prolongar por mais tempo, após esse período as raízes da mandioca começa a apodrecer na terra.

3.7 O que se ensina e o que se aprende na casa de farinha.

O fazer farinha nos territórios aparecem de formas pluriversais, mesmo quando falamos dos territórios artesanais, o fazer aparece e se constitui de forma singular em cada lugar. Cada família que torra a farinha tem uma cultura específica de fazer a torra, não existe um jeito/modelo único de fazer farinha.

O ritual de fazer, assim como os tempos do fazer da FA1 e da FA2 se difere. Na FA1 a farinhada acontece a cada colheita, ou seja, de ano em ano, não há uma contratação para ajuda na farinhada, a produção é totalmente familiar e a ajuda é de compadrei; *"o cumpadi que vêm e ajuda a torrar e a torra é na meia, quando não é nós mesmo (a família)"* .(INTERLOCUTOR SERINGUEIRA, 2017).

Quando a fornada de manipueira é muito grande, os rodos são conduzidos por duas pessoas ao mesmo tempo, o rodo não pode parar, porque se não a massa queima, são duas pessoas no rodo, uma de cada lado do forno, e assim tem-se um vai e vem da mandioca dentro de um forno quadrado ou redondo (variam) como uma imensa panela. Somente as duas pessoas que iniciaram a torra deve terminá-la. Há uma crença de que outra pessoa não pode pegar no rodo, por que se não a farinha desanda (não sai com qualidade).

Esse episódio de grandes fornadas acontecem quando a colheita foi feita de forma tardia, pois depois de colhida a mandioca há um curto espaço de tempo de 2 à 3 dias para ser usada, a raiz também tem o tempo dela, se passa esse tempo, a raiz da mandioca resseca e influencia na qualidade da farinha.

É importante ressaltar que é bem comum no território FA1 a prática de empréstimo da farinha, tal prática ocorre da seguinte forma: quando acaba a farinha na casa de um compadrio ou de uma pessoa próxima ao agricultor, logo a família que tem estoque (produção guardada) empresta ou até mesmo doa um saco ou uma lata (medida regional 12k 500g) de farinha. O pagamento acontece na próxima farinha, chamada por alguns de fornada, a família que pegou o empréstimo vem ajudar na produção. Na casa da família camponesa do estado do Pará pode faltar qualquer coisa, menos a farinha.

Na FA2 a produção da farinha é consequência da demanda de mercado de goma da mandioca. Nesse sentido, a lógica e temporalidade de produção da FA2 é semanal, em razão de seu escoamento (aproximadamente quarenta quilos de goma semanais) na feira dos agricultores que acontece na cidade.

A casa de farinha é da família que está produzindo a farinha, e o seu dia a dia se dá em torno das atividades da casa de farinha. Há contratação do forneiro e de mulheres para a descasca. O valor pago ao forneiro não foi informado, as mulheres recebem uma diária de R\$25 reais.

Na segunda-feira, é dia da colheita conduzida por toda a família (homem, mulher, crianças), seja no seu lote ou em outro lote, pois quando o seu plantio de mandioca acaba, eles compram a mandioca em outro lote, mas

é o próprio comprador que faz a colheita, o custo do saco da mandioca fica em torno de R\$ 25,00.

No processo de farinhar, observam-se etapas a serem cumpridas nos diferentes dias da semana: na terça-feira é dia de descasca, esse é nome que as mulheres dão a esse processo, depois a quebra da mandioca no caititu, prensagem, lavagem para tirar a goma. Quarta- feira é dia da torragem (o fabrico da farinha), quinta-feira finaliza-se a lavagem e processo de seca da goma. Na Sexta-feira organiza-se a ida a Feira do Agricultor. No Sábado às quatro horas da manhã é a saída para a feira.

O resultado final do fazer farinha em geral é uma saca e meia de farinha (50 kg), medidos através de latas (06 latas²³) e quatro (04) baldes de goma da mandioca. Nesse território, o tucupi (líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca quando espremida no processo de fazer farinha) e a casca da mandioca não são aproveitados.

Segundo a interlocutora Cupuaçu (2017), ela não aproveita por não saber manusear/colher e por não haver procura na feira. Como a procura é pela goma da mandioca, a farinha fica sendo a consequência da produção da goma da mandioca. Não se produz uma sem se produzir a outra

A goma também conhecida como fécula de mandioca fresca, ela é obtida no processo da farinhada; após a descascagem e trituração da mandioca, a massa é misturada com água, peneirada, e deixada descansar para decantar uma parte da massa que é chamado de goma. Após um período, a mistura já estará separada em duas partes, a água na parte superior, e a goma da mandioca (tapioca) na parte inferior (no fundo). A última etapa consiste na secagem, que é feita de forma natural, exposta ao sol.

O território Casa de Farinha Semi-Industrial (FSI) se configura com uma produção bem variada, pois ela funciona em uma lógica e temporalidade de aluguel. Cada agricultor ou morador da região que tem matéria prima disponível e opta pela produção da farinha para subsídio e/ou venda externa, aluga a farinheira para aquela farinhada específica. O fazer farinha conta com a participação da família e também com contratação de outras pessoas, em

23 Lata é a medida usada para eles, que geralmente é 25kg.

especial para a descasca. O valor pago pela descasca é o mesmo pago pela FI, R\$ 0,10 dez centavos o quilo.

Quando se trata do território casa farinha Industrial, se tem algo singular; o seu funcionamento. Esse só depende de matéria prima e energia elétrica, pois já se tem uma equipe montada (contratada, sem ter carteira assinada). O dono da farinha, a pessoa que arrendou a farinha, avisa para a coordenadora (assim ela se denomina) das mulheres (descascadora) que vai chegar mandioca, ou que a casa de farinha vai funcionar. Uma descascadora vai avisando para outra e assim todas sabem o horário em que o caminhão chegará com as mandiocas para descarregar.

A labuta (como algumas mulheres chamam) começa sempre pela manhã e perdura todo o dia, às vezes por vários dias, até que acabe toda a mandioca.

Quase sempre as mulheres estão acompanhadas pelos filhos e filhas, que ajudam no processo da descasca, ensinados (as) pelas mães. Essas mulheres e suas famílias levam a marmitta (almoço/lanche) e o café, que mais tarde são consumidos de forma coletiva. Levam também um punhado de histórias para contar. Assim passam o dia, juntas no processo da descasca; hora partilham gargalhas, hora desabafos sobre a lida diária no campo.

É importante ressaltar que há uma forma específica de fazer a descasca, a faca deve estar bem amolada, caso contrário, a descasca não terá o mesmo rendimento financeiro, bem como a posição certa de sentar que, se não for seguida, não permite a descascadora atingir sua meta diária, que é de 380 quilos de descasca por dia. Cada quilo de mandioca descascada vale 0,10 centavos, de modo que a diária de uma descascadora de mandioca é de R\$ 38,00.

Elas vão descascando e jogando/colocando a mandioca dentro de uma caixa de plástico (caixas de supermercado). Nesse processo, em sua maioria as filhas estão presentes para ajudar, pois a função de descascar a mandioca é destinada a mulher. Ao homem é destinada a função de coordenar o processo da descasca e torrar a mandioca, finalizando o processo. É bem comum ouvir relatos de gerações: “eu me criei dentro das casas de farinha, hoje também faço descasca igual minha mãe”, ou seja, há saberes intergeracionais

repassados nos espaços coletivos, inclusive sobre os papéis sociais do homem e da mulher.

Quando a caixa enche, uma pessoa, geralmente o homem que está monitorando as atividades (pesando e anotando a produção), coloca a mandioca descascada em um grande tanque feito de cimento e cheio de água, para o processo de pubar. O próximo passo é triturar a mandioca no caititu, logo depois é feita a prensa, de onde poderia ser retirado o tucupi e a goma de tapioca, porém nesse território não é aproveitado. Por último é feita a torragem da mandioca, que é o processamento final para obter a farinha.

Muitas são as formas de ensinar e aprender em espaços coletivos. As ferramentas e processos de aprendizagem se diferenciam em cada contexto participativo. Porém, destaca-se que a diferenciação de lugar e meios de se ensinar não prejudica os processos de aquisição dos saberes transmitidos, ou seja, o objetivo não é categorizar as formas de aprendizagem, formal e não formal. O sentido dessa reflexão é apontar que existem espaços e formas outras (ESCOBAR, 2005) de transmitir os saberes e fazeres e culturais de uma sociedade. Nesse sentido, Santos (2006, p.58) destaca que *muito do que não existe em nossa realidade é produzido ativamente como não existente, e por isso a armadilha maior para nós é reduzir a realidade ao que existe.*

E quando esses processos ocorrem, conseqüentemente ocorre uma desconstrução do encantamento do fazer parte na construção identitária dos sujeitos, e isso ameaça o saber fazer, Antoine de Saint-Exupéry (1990) nos apresenta o processo de desconstrução de encantamento de um sujeito, tal qual ele cita:

Refleti muito sobre as aventuras da selva e fiz com lápis de cor, o meu primeiro desenho. Mostrei minha obra prima as pessoas grandes e perguntei se o meu desenho lhes dava medo. Responderam-me: —Por que é que um chapéu daria medo?!. Meu desenho não representava um chapéu, representava uma jiboia digerindo um elefante. Desenhei então o interior da jiboia, afim de que as pessoas grandes pudessem entender melhor. Elas têm sempre necessidade de explicação detalhada. As pessoas grandes aconselharam-me a deixar de lado os desenhos de jiboias abertas ou fechadas e a dedicar-me de preferencias a geografia, a história, á matemática, á gramática. Foi assim que abandonei, aos seis anos, uma promissora carreira de pintor [...] tive então que escolher uma outra profissão e aprendi a pilotar aviões (SAINT- EXUPÉRY, 1990, p.8)

No processo educativo institucionalizado, tal como é o colocado em muitos locais, o saber fazer pode formar e deformar a relação de pertencimento

dos sujeitos com os seus lugares, implicando diretamente na permanência das várias formas de fazer farinha.

O território de aprendizagem se propõe a respeitar as singularidade e pluralidades dos territórios, bem como os sujeitos que o compõe, e legitimar os distintos aprendizados possíveis no território, pois: os sujeitos tem o direito de saber-se [...] o saber de si não é reduzir o foco do conhecimento do universo. (ARROYO, 2011, p. 286.)

Tendo como ponto de partida a reflexão de Arroyo (2011), o ato da contextualização não é sinônimo de não construção, ao contrário é a construção sem a desconstrução da memória e do simbolismo , ou seja, é garantir o ato de ensinar e aprender nas vivências e construir a partir delas as novidades para o território.

CAPÍTULO IV – OS TERRITÓRIOS CASA DE FARINHA: POR UMA HISTÓRIA NO PLURAL

Neste capítulo, trago a atenção para os sentidos dos lugares, apresentando a diferença entre espaço e lugar frente ao conflito da modernização do *fazer farinha*; bem como a apresentação das casas de farinha como território de aprendizagem a partir das práticas do saber fazer, enfatizando as categoriais locais, os fazeres e os saberes que são indissociáveis dos processos da farinhada, tanto tradicional quanto industrial.

A tese central é a disputa do poder saber e do *fazer certo*. Para concluir, levanto algumas problematizações acerca do conceito de aprendizagens e apresento a categoria *territórios de aprendizagens*. Para tanto, faço algumas reflexões teóricas à luz de Deleuze e Guattari (1997, 2002), Haesbaert (2002, 2012) e Tuan (1989), dialogando com o conteúdo empírico obtido no trabalho de campo da pesquisa.

Para tal teorização, trato inicialmente da distinção do espaço e lugar, assentindo com Tuan (1983, p. 6) quando afirma que “um espaço se torna um lugar a partir do momento que o dotamos de sentido”.

Apresento algumas observações de sentidos atribuídos aos espaços de produção casa de farinha pelos sujeitos a partir dos processos de imersão da pesquisa, das vivências e das releituras de algumas obras.

4.1 A casa de farinha: espaço, território ou lugar?

Atualmente a palavra território tem ganhado múltiplos significados, uma vez que o conceito de território tem sido utilizado e desenvolvido em diversas áreas do conhecimento em diferentes abordagens. No entanto, trago o conceito de território em uma dimensão social, cultural e simbólica.

Historicamente, alguns autores da Geografia moderna apresentaram o conceito de território de forma reduzida a espaços físicos. No entanto, autores da Geografia crítico-moderna apresentaram uma releitura a partir de múltiplas abordagens do território: esse estando vinculado aos modos de vida, o que Deleuze e Guattari (1997) chamam de territórios existenciais.

Haesbaert (2011, p. 369) afirma que “o território é efetivamente espaços de apropriação e identificação social, em cujas transformações nos sentíssemos efetivamente identificadas e comprometidos”.

Para Deleuze e Guattari (1997, p.86), é a expressividade que constitui o território, e a funcionalidade dele é uma consequência. “Há território a partir do momento em que componentes do meio param de ser direcionais para se tornarem dimensionais, quando eles param de ser funcionais para se tornarem expressivos”.

Saquet (2007) nos auxilia na compreensão do conceito de território em uma dimensão simbólica.

O território significa (i)materialidade; não é apenas substrato (palco) ou formas espaciais, nem apenas relações sociais. As próprias relações sociais têm uma (i)materialidade; são objetivas e subjetivas ao mesmo tempo; são plurais e coexistentes, mudam e permanecem, na vida cotidiana. Há uma unidade concreto-abstrata no e do território que precisa ser abstraída. (SAQUET, 2007, p. 73).

As características funcionais dos territórios se dão como forma de subsídio familiar (FA1 e FA2) e dimensionais quando passam de espaços de produção para lugares simbólicos de transmissão cultural da arte farinhar. Assentindo com Deleuze e Guattari (1997, p. 121), que *há território a partir do momento em que há expressividade do ritmo*, o ritmo que torna os espaços de produção em lugares que compõe o território.

Portanto, chamo o conjunto de lugares casa de farinha de territórios. Há território quando há uma expressão subjetiva acerca dele. É o que Silva (2000) chama de *relação de pertencimento*, que pode ocorrer de várias formas.

Os sujeitos que constituem e ocupam os lugares das casas de farinha (FA1, FA2, FSI, FI) trazem em suas falas o processo histórico, simbólico e imaterial que os fazem atribuir um sentido de pertencimento a tal lugar, tal qual podemos constatar a seguir nas várias falas de distintos sujeitos:

-“a gente mexia com carvão, aí acabou né, voltamos a mexer com farinha, que a gente sempre mexeu mesmo, hoje isso aqui (apontando para os produtos expostos na feira) é tudo para nós”.

-“a casa de farinha é minha, eu que mando, contrato e trabalho, ele (apontando pro marido) só me ajuda, e mexe pra lá, apontando para a casa”(FA2)

-“minha casa de farinha ainda não está arrumadinha não, porque nós mudamos o barraco (casa) de lugar e daí agora que estamos

arrumando. A lá de baixo (espaço dentro do lote que a família morava) era mais arrumada. EU trouxe a casa de farinha né, sem a farinha a gente não vive” (FA1).

-“eu fiz a casa de farinha porque nós fomos criados nisso aqui, né. E daí eu tinha a roça (plantio da mandioca) e precisava torrar a mandioca”(FSI).

-“isso aqui é muito importante para a comunidade, é a renda que alguns têm. Se botar para funcionar dá”. (FI).

(ENTREVISTAS, 2017)

O sentido e a relação de pertencimento expressos acima pelos agricultores e agricultoras com os lugares apresentam as singularidades, e outorgam os lugares que são as casas de farinha nos diferentes contextos apresentados.

Diante das narrativas trazidas anteriormente e vivência no campo foi perceptível que na FA2 o lugar é fonte de subsídio familiar e autonomia da mulher na família. Na FA1 o lugar aparece como parte da vida cotidiana, que mesmo com um processo migratório da família dentro do lote, a casa de farinha precisa estar por perto.

Na FSI, a fala remete à necessidade de se ter a casa de farinha naquele momento mas que, logo depois, também é trazida a memória prazerosa que era fazer a farinha no coletivo, quando criança e a sua importância atualmente.

. Os agricultores e agricultoras que estão no espaço de produção casa de farinha industrial vendendo sua mão de obra, trazem narrativas de suas memórias do lugar familiar que já foi dentro do espaço industrial de produção. Como se pode constatar a seguir:

“Menina, no início era tanta mulher aqui, para raspar mandioca, rum...[...] e nós viramos a noite fazendo farinha e contando história” (INTERLOCUTORA COPAÍBA, 2017)

"Aquilo ali é luta nossa, e foi labuta, nós precisa do projeto, foi feito o projeto, só que ninguém me ouvia, os engenheiro vinha e não ouvia que precisa do espaço (quantidade centímetros) de uma cova para outra, aí não deu certo (INTERLOCUTOR MOGNO, 2017)

“Nós fizemos juntos, aquilo lá” (INTERLOCUTORA PUPUNHA, 2017)

Os agricultores(as) usam o binômio *Lá* para enunciar o eu pertenci, mas agora já não pertenço mais, ou seja, o território é efetivamente espaço de identificação sócio-histórico, que está presente na identidade dos sujeitos como lugar imbricado de memória e simbolismo.

Uma vez que o território também significa a imaterialidade, podemos afirmar que os territórios casa de farinha são legítimos. Saquet (2007) auxilia na afirmação e legitimação das singularidades constatadas nos territórios.

“No território, há temporalidades e territorialidades, discontinuidades; múltiplas variáveis, determinações e relações recíprocas e unidade. É espaço de vida, objetiva e subjetivamente; significa chão, formas espaciais, relações sociais, natureza exterior ao homem; obras e conteúdos. É produto e condição de ações históricas e multiescalares, com desigualdades, diferenças, ritmos e identidade(s). O território é processual e relacional, (i)material”. (SAQUET, 2017, p. 73).

Na reafirmação do território como algo processual e relacional, imaterial, recorri a Deleuze e Guattari (1997, p.132) que apresentam a teoria do território como um lugar de passagem, tal qual eles descrevem: “*território é antes de tudo lugar de passagem*, um lugar dotado de valor, com processos de identificação e relações identitárias”.

Haesbaert (2002) chamou essa forma de conceber e interpretar o território como *interpretação naturalista* (p.118), aquela que leva em consideração a ligação subjetiva do sujeito com o lugar, como já enunciado, o lugar como construção concreta e simbólica do espaço (AUGÉ, 1992).

No entanto, o frenesi da globalização tem-se colocado nos territórios de forma simplista. O território é visto sempre como qualquer território funcional para exploração pelas empresas – ressalta-se, visto de forma errônea –. É na relação com espaço envolvente que os indivíduos definem suas identidades, o seu ser, o seu querer ser. Haesbaert (2012, p. 364) conceitua esta abordagem simplista como desterritorialização, sendo o processo “que nega a própria existência do espaço, visto até mesmo como um empecilho ao desenvolvimento”.

A desterritorialização é sempre a outra face, ambivalente da construção do território, a serviço do grande capital, sem considerar o que historicamente foi construído, o processo de relação de pertencimento não percebido enquanto parte do território.

Acontece o processo de desterritorialização no momento em que as instituições regulamentadoras do saber fazer “certo”, aponta o lugar como um espaço que precisa ser desenvolvido a partir de suas lógicas próprias de desenvolvimento, pois o fazer a partir da memória é visto como o arcaico que

precisa ser modernizado, ou seja, industrializado nos moldes do sistema capitalista. O processo de desterritorialização é a tentativa de esquecimento/apagamento do caráter vívido, feito pelas instituições, o que Augé (1992) chama de *deslugar*, ou seja, ignorar os vínculos sociais e culturais dos sujeitos com o espaço, que ocorre quando tais empresas têm a pretensão de regulamentação do saber fazer.

4.2 A desterritorialização frente as estratégias do PODER SABER FAZER.

Escobar (2005, p. 63) descreve que “a ausência de lugar é uma condição generalizada de desenraizamento”, e tal condição é explícita quando os agricultores usam o binômio lá, problematizado anteriormente, para se referir a FI.

Ignorar o *lugar* e as suas singularidades, bem como os processos que constituem os lugares é uma tática usada frequentemente pela Embrapa quando o assunto é a mandioca e a produção de farinha, prática evidenciada nas recentes publicações da instituição: “O agricultor pergunta, a Embrapa responde.” (DE MATTOS, 2006).

Todavia, a partir da pesquisa de campo realizada, penso que título seria diferente: A Embrapa pergunta, o agricultor responde. Pois quando perguntado para os agricultores e agricultoras a onde aprenderam a fazer farinha, as respostas são:

“aprendi fazer com minha mãe”.(INTERLOCUTORA CUPUAÇU, 2017)

“quando a gente era menino brincávamos nossa diversão era fazer farinha” .(INTERLOCUTOR PUPUNHA, 2017)

“a gente aprendia fazendo, com o vizinho, com os pais”.(INTERLOCUTORA SERINGUEIRA, 2017)

“aprendi com um pessoal que veio trabalhar pra mim uma época, eu não sabia, eu ficar prestando atenção, eles saíram e toquei a farinheira”. (INTERLOCUTOR MOGNO, 2017).

Diante de tal panorama, surgem alguns questionamentos: Será que todos os pesquisadores da Embrapa são filhos(as) de agricultores(as)? A pertinência do problema se dá quando é percebido que o processo de desterritorialização, ou seja, a negação da relação de pertencimento dos

sujeitos com os lugares, se manifesta de várias formas, e uma delas é a instituição de uma *fôrma do saber fazer*.

Dentre as coleções produzidas e publicadas pela Embrapa há um manual de se planejar uma casa de farinha, bem como os procedimentos adequados para se fazer farinha, chamado de “boas práticas de fabricação” (BEZERRA, 2006, p.39).

Trago tal atenção para as publicações por restar a dúvida se os agricultores têm participação ou não em tais publicações e, se há participação, qual é o lugar de expressão de tais sujeitos, pois é perceptível que os territórios casa de farinha são tidas de formas homogêneas, como espaço de produção pela Embrapa em várias de suas publicações.

Ressaltando que as famílias envolvidas no processo desta pesquisa, ao mesmo tempo que trazem em suas narrativas o prazer das singularidades do fazer artesanal, que perpassam pelo cheiro, pela textura, trazem também as narrativas do querer fazer diferente. O problema é que o diferente chega à comunidade pronto e acabado, uma hora chamado pelos sujeitos de industrialização, outrora como desenvolvimento. No bojo em que as famílias reconhecem o seu modo de fazer como a garantia do gosto, da cor, da textura diferenciada, reconhecem que o fazer industrial, do jeito que chega, não atende ao desejo do novo, como é perceptível na experiência narrada com os artefatos indústrias:

“ali em cima (apontando para o outro lado do seu lote) tinha um o forno industrial, eu tentei ir lá torrar, mais aí, tinha hora que saía grossa, depois saía fina. Não prestava! aí voltei pra cá.” (farinheira artesanal).(INTERLOCUTORA CUPUAÇU, 2017)

A narrativa acima evidencia que os artefatos industriais apenas chegam nos territórios, não há uma formação de como lidar com a chegada do novo que traz um novo jeito de sabe-fazer. A questão central não é a chegada do novo, mas o ponto de partida com que é pensado o novo, e os sujeitos que o pensam, na lógica do que é chamado pela Embrapa de agronegócio da mandioca. Agronegócio é toda a relação comercial e industrial envolvendo a cadeia produtiva agrícola ou pecuária em que, no entanto, o saber fazer farinha tem suas cadeias distintas de produção.

Frente aos processos de desterritorialização, afirmo que as casas de farinha são *lugares* de produção, apropriação e identificação social e cultural. Lugar como categoria de identificação, arraigado de memória e simbolismo. Portanto, afirmo que o universo das casas de farinha é um território composto de um conjunto específico de lugares, que se distinguem em cada modo e forma de fazer que historicamente se constituíram e continuam se constituir.

Nesse sentido, há um processo de desterritorialização na arte de fazer industrial e artesanal, ou seja, há uma negação do espaço e da memória, ainda que não percebida pelos agricultores. Há um esvaziamento dos Lugares Casa de Farinha pelo capital, que ocorre com a chegada dos projetos institucionais que *(de) re-formam* as casas de farinha comunitárias. *Re-formam* o lugar, o transformando em um espaço vazio de produção. O espaço de produção se configura como algo abstrato à vida dos sujeitos.

O principal processo de desterritorialização se dá quando são negados os saberes existentes no fazer, e é imposta uma fôrma única de sucesso, que é a chegada do fazer industrial.

Historicamente, os Lugares e fazeres dos que vivem no campo foram ignorados, por vezes considerados como espaços de experiências simplistas, ou identificados como espaços de produção e/ou “unidades tradicionais de produção” (BEZERRA, 2011, s/p), tendo os saberes e fazeres como experiência comum a todos. Frente a essas problemáticas, é dada a importância de reflexão e interpretação dos espaços, lugares fazeres e saberes que as famílias estão envolvidas.

Nesse contexto é importante evidenciar que os *lugares* são frutos das memórias, simbolismos construídos pelos sujeitos que as compõe, de forma que negar o lugar casa de farinha é corroborar com o epistemicídio²⁴ do saber fazer farinha.

É sabido que as comunidades tradicionais são marginalizadas por carregarem um estereótipo de atrasadas, e isso ocorre por terem como ponto de partida em suas atividades diárias os saberes e fazeres tradicionais. Tais

24 Quando a ciência moderna marginaliza outras produções de conhecimentos que lhes são alternativos, quando a produção está a serviço do capital (SANTOS, 2010, P.155)

comunidades vivem e trabalham com a lógica do saber local, chamado por Escobar (2005) de “experiências de vida”.

Os processos de globalização com seus mecanismos e estratégias as classificam as experiências de vidas como OUTRA lógica de produção, uma lógica não tão eficaz para o mercado, e transformam os lugares em espaços abjetos de produção, como é o caso dos projetos das farinheiras industriais. Tuan (1983, p. 9) afirma que o significado de ‘espaço’ é mais abstrato do que ‘lugar’. É notório que os processos de globalização, dito a modernização, desqualificam o lugar, as experiências vidas, a produção e a reprodução do conhecimento tradicional e local, ignorando a relação de pertencimento dos sujeitos com o lugar, não levando em consideração que os saberes e fazeres em sua maioria precisam do lugar para se manter e se reproduzir.

4.3 Reforma e/ou *De-forma* dos territórios: o conflito da modernização de fazer farinha.

Não existe uma receita tecnocrática para o fazer farinha. Para os sujeitos do campo, o fazer farinha é um processo cultural e intergeracional, aprendido e apreendido no experienciar, que se dá no lugar singular, a casa de farinha, de diversas formas.

Arturo Escobar (2005, p. 68) problematiza a importância de se pensar o lugar e os conhecimentos locais, quando afirma que “o conhecimento local é um modo de consciência baseada no lugar [...] de maneira lugar-específica de outorgar sentido ao mundo”.

Partido das reflexões acima, se torna emergente a pertinência de problematizar: como é tratado o lugar da casa de farinha artesanal dentro do território casa de farinha? Amplia-se a relevância ao notar-se que o Brasil é o segundo país em produção de mandioca do mundo, perdendo apenas para a Nigéria. O estado do Pará, por sua vez, é o que mais produz mandioca e seus derivados no País.

Todavia, os processos de *modernização*, tomado aqui como processos de globalização, ignoram o lugar e as singularidades que as constituem, consequentemente ignorando o significado cultural e econômico das práticas locais. “O lugar e a consciência baseada no lugar tem sido marginalizada no

debate sobre o local e o global, sendo que [...] o lugar é central no desenvolvimento” (ESCOBAR, 2005, p.69).

A *modernização* da prática farinhar, precisa partir da premissa que o lugar, bem como os sujeitos que o compõe, possui suas lógicas, temporalidades e formas de existir.

Portanto a defesa do lugar: a casa de farinha se torna política e epistemológica. A modernização do lugar precisa estender a investigação para além do olhar funcionalista do espaço, fazer farinha. A casa de farinha é o lugar múltiplo, o lugar da produção e manutenção cultural. O lugar das relações sociais, o lugar da transmissão dos saberes intergeracionais e, sobretudo, o lugar de afirmação indenícia do fazer farinha e viver a vida farinhar, ressaltando que "o direito de existir é uma questão cultural, política e ecológica (ESCOBAR, 2005, P. 70).

O lugar enfatiza o caráter vivido, o espaço oblitera (FANON, 1997, p.67) o vivido e personifica o lugar como espaço utilitário, ignorando a relação de pertencimento dos sujeitos com o lugar. Criar alternativas às estruturas de modernização que estão posta é reexistir no lugar.

Os projetos institucionais apresentam fôrmas de fazer em uma lógica de espaço desenvolvimentista, em um cenário que não condiz com os objetivos dos sujeitos que viveram historicamente os seus modos de saber fazer.

Portanto não é necessário criar alternativas ao processo de globalização e suas fôrmas, é necessário reinventar as alternativas criadas para mudar a ordem das fôrmas. As fôrmas de espaços são tidas como teorias econômicas, como objetivos científicos e universais, quando na verdade deveriam ser compreendidas como discursos e práticas hegemônicas civilizatórias dos lugares e formas dos saberes locais

Para evidenciar as formas, fazeres e saberes dos lugares em suas singularidades é necessário legitimar os saberes e fazeres locais, dialogando com os “saberes” globais. Reafirmando a geopolítica dos saberes, são múltiplas as epistemes dos lugares em seus múltiplos mundos de vida (GONÇALVES, 2005, p.3). Os sentidos dados aos lugares constituem o universo farinhar.

Em nível de produção nacional, o Brasil tem uma exportação de raízes frescas, congeladas e secas para o Uruguai (12.600 kg/mês), Portugal (8.000

kg/mês), Reino Unido (2.640 kg/mês) e Angola (496kg/mês)²⁵. Mesmo com exportações não tão pequenas, a produção ainda é colocada como uma produção de subalternizados para populações subalternizadas.

Com uma área de 18,6 milhões de hectares plantados no mundo, a cultura da mandioca desempenha um papel de elevada importância social, uma vez que contribui para a alimentação de mais de 700 milhões de pessoas nos países em desenvolvimento, *notadamente nas áreas pobres da Região Nordeste do Brasil*, além de ser uma cultura geradora de emprego e renda. (Embrapa Informação Tecnológica, p.10, 2006).

O estereótipo negativo da produção é relevante e preocupante, uma vez que já foi mapeado o quão grande é o campo de produção de farinha no Brasil, especificamente no sudeste Paraense. Estereótipo criado e divulgado pelas instituições públicas que deveriam estar a serviço e a favor dos que vivem o fazer a farinha como um ato cultural e simbólico.

O Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental (EMBRAPA ORIENTAL), junto com a Universidade Federal do Pará (UFPA), produziram um estudo acerca do processo de fabricação da farinha da mandioca, um estudo de caso na comunidade Castanhal, em 2006, e é bem perceptível o quanto o documento reforça o estigma pejorativo dos processos de fabrico da farinha artesanal, enfatizando a presença de sujeidade no produto final. A farinha.

Nesse mesmo documento a instituição reforça a necessidade de padronização dos lugares casa de farinha e do fazer farinha, *a farinhada*. Negando as singularidades dos territórios, o que o torna um *lugar* de memória, histórias e simbolismo, ou seja, as instituições tomam os lugares como espaços de produção, não levando em conta a relação de pertencimento dos sujeitos com o meio.

Essa relação de pertencimento que está presente desde de a construção coletiva do barracão até os processos do fazer coletivos. As casas de farinhas também são lugares de socialização e construção dos projetos de vida. É o lugar outro de vários fazeres e saberes.

25 Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal, 2015. Disponível em: <<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/2015/default.shtm>>. Acesso em 12/06/2017.

Diversas frentes vêm desqualificando/desbotando os saberes e fazeres dos sujeitos do campo, aqui me refiro especificamente dos sujeitos que produzem a farinha. Esses sujeitos que sobrevivem das casas de farinha sofrem o desmonte da *Rama* (cultura, simbolismo e memória) e a instituição do *Caule* (industrialização da mandioca), ou seja, é a implantação da mandiocultura na perspectiva monocultural da Embrapa/mandioca fruticultura.

A Embrapa lança a BRS CS 01 registrada em fevereiro de 2016 no Registro Nacional de Cultivares (RNC), a mandioca para atender a *INDÚSTRIA*. No dia 02 de Julho de 2016 é lançada em Nova Londrina – Paraná, a BRS CS 01, que é o novo clone de mandioca desenvolvido pela Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para a região Centro-Oeste e Sul (Mato Grosso do Sul, Paraná e São Paulo): “Nas avaliações, a BRS CS01 apresentou boa cobertura de solo em relação às variedades mais usadas, permitindo conduzir a lavoura com menos capinas, o que implica redução de custos. Tem ainda bom porte, característica importante para o plantio mecanizado”²⁶.

Trago para a discussão um projeto da região Centro-Oeste e Sul, que é diferente da que eu pesquiso no Sudeste Paraense. Proponho este debate por perceber que o projeto de institucionalização dos saberes e instituição dos fazeres é macro, e é pensado para todo o Brasil, uma vez que a Embrapa (mandiocultura e fruticultura) já criou um modelo de multiplicação do clone BRS CS 01, e essa não pode ser propagada vegetativamente.

A propagação vegetativa é a troca de caules²⁷ feita pelos agricultores, nesse processo há várias trocas de saberes; como plantar a mandioca para ela dar em menos tempo, como fazer a primeira limpa (roço) no plantio e tantos outros saberes. A propagação não vegetativa é aquela em que é feito um berço/canteiro com irrigação e sobreiro, depois de feita as mudas, elas são colocadas em copos descartáveis e só depois no solo como segue o exemplo do Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento/Embrapa Mandiocultura e Fruticultura (2009, p.22):

26 Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/13993464/embrapa-lanca-variedade-de-mandioca-para-a-industria>>. Acesso em 12/06/2018.

27 O caule da mandioca é a semente da mandioca para ao próximo plantio.

A fragilidade das plantas obtidas por meio desse método sugere que esse transplante direto resultaria em um índice muito alto de morte de plantas no campo; mesmo as plantas que são colocadas primeiro em copos para somente depois serem levadas para o campo, mostram-se pouco vigorosas, e com um desenvolvimento inicial lento, sendo por essa razão necessário que o transplante para o campo se dê com o solo em umidade adequada[...]Como a principal limitação dessa técnica está na etapa de enraizamento, pode-se, por exemplo, pesquisar fontes mais baratas de hormônios que possam aumentar a porcentagem de brotos enraizados, assim como melhorar a fertilidade do substrato, de modo a aumentar a porcentagem de plantas que sobrevivem até o final do processo.

Depois de desqualificar as farinheiras artesanais vinculando-as com o estigma da sujeira, ocorre atualmente o desmonte da propagação vegetativa da mandioca, ou seja, o dividir a rama da mandioca/maniva como um ato de reciprocidade está ameaçada.



Figura 17: Maniva de mandioca, Foto: Elina Zavask, 2017.

Vale ressaltar que a maniva (o caule) identificada como “*uma boa mandioca*”, é aquela que dá a melhor farinha, essa é compartilhada e não vendida. É notório o movimento da instituição para alcançar a padronização do saber fazer, que vai desde a modificação da matéria-prima, a transformação dos lugares em espaço de produção e a criação de uma fôrma para o manejo da mandioca tradicional. A receita tecnocrática institucional do fazer coloca os camponeses que vivem a cultura farinhar como aprendentes do saber fazer industrial:

A expectativa é que o trabalho de aumento de volume de distribuição da nova cultivar seja feito por esses multiplicadores. "Eles vão

receber as plantas básicas e transformar nas plantas matrizes que serão distribuídas aos agricultores. O grande desafio é conseguir criar esse fluxo de oferta de material propagativo. Para isso aproveitamos a experiência do RENIVA [Rede de multiplicação e transferência de materiais propagativos de mandioca com qualidade genética e fitossanitária para o estado da Bahia]. (EMBRAPA, 2009)

O saber fazer vive a *re-existência* frente às receitas tecnocráticas institucionais, e essas, por sua vez, estão alinhadas a interesses que buscam tirar a autonomia das famílias que vivem no lugar.

4.4 Entre o desenvolvimento e a novidade: o des-lugar dos sujeitos na indústria frente ao *nós faz assim*.

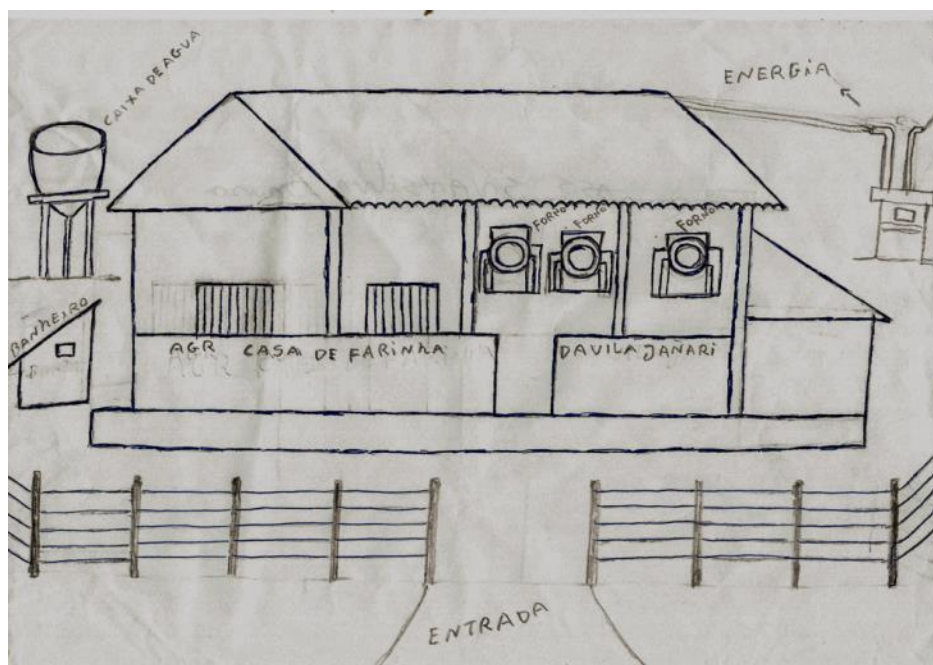


Figura 18: Desenho de representação da FI de educandos do Programa Saberes da Terra 2016.

O fazer farinha não é visto como trabalho pelos que fazem farinha, mesmo quando por vezes o trabalho seja remunerado, geralmente usam a nomenclatura: fazer farinha, farinhada, dentre outras. As formas como os sujeitos do campo vêm e expressam os seus fazeres é diferente como as instituições regulamentadoras os vêm.

Apresento tal distinção a partir do projeto da agroindústria do Distrito Janari que se inicia assim: “O produtor rural sem uma ferramenta tecnologicamente avançada de trabalho, não pode fazer muito para enriquecer

o seu meio, valorizar suas culturas e tornar rentável seus esforços” (PROJETO DA AGROINDÚSTRIA DO DISTRITO JANARÍ, 2002, s/p).

O valor do fazer farinha ultrapassa o valor financeiro expresso no projeto, os valores são simbólicos, historicamente construídos. Por vezes o rico na comunidade é aquele que tem o teve um grande estoque de farinha, ou aquele que possui uma casa de farinha, ou aquela que tem a goma da tapioca mais procurada na feira. Os valores mudam de acordo com o lugar de vivência.

O primeiro passo da globalização é eleger um modelo único e possível, que por vezes muda de nomenclatura: agroindústria da mandioca, industrialização, dentre outros. No final o objetivo é o mesmo, a implantação do modelo, fôrma única do fazer, o universalismo, em uma única lógica, a das indústrias: produzir e vender, vender e produzir.

FARINHEIRA INDUSTRIAL	FARINHEIRA SEMI-INDUSTRIAL	FARINHEIRA ARTESANAL 1	FARINHEIRA ARTESANAL 2	CARTILHA EMBRAPA
	Jeito de Fazer	Nós faz assim		Fluxograma de produção segundo as BPF
CHEGADA ↓ GUARDAR/ARMAZENAMENTO (QUANDO NECESSÁRIO) ↓ DESCASCAR(MAN	CHEGADA ↓ DESCASCA (MANUAL) ↓ PUBÁ /MOLHO(LAVAGEM) ↓ TRITURAR/PASSAR NO CAITITU) ↓ PRENSAR ↓ AFINAR A	COLHEITA ↓ DESCASCA (MANUAL) ↓ PUBÁ /MOLHO(LAVAGEM) ↓ PASSAR NO CAITITU OU PILAR NO PILÃO (DEPENDENTE DA QUANTIDADE ↓	COLHEITA OU CHEGADA ↓ DESCASCA (MANUAL) ↓ LAVAGEM) ↓ PASSAR NO CAITITU. ↓ LAVAR A MASSA (PARA A RETIRADA DA GOMA	RECEPÇÃO ↓ ARMAZENAMENTO ↓ SELEÇÃO ↓ PRIMEIRA LAVAGEM ↓ DESCASCAMENTO MANUAL ↓ SEGUNDA LAVAGEM



Os territórios têm lógicas e formas diferentes de produzir, mesmo quando é descrito formas artesanais, há singularidades no ser artesanal. Tais como podemos observar a seguir na arte de fazer a farinha, que variam da sequência ao nome que se dá para o fazer. Quando trago as especificidades dos lugares nos territórios casas de farinha, trago também algumas categorias atribuídas ao fazer farinha que os agricultores (as) us

A tabela acima apresenta várias formas de fazer e enfatizo o *nós faz assim*, pois, os sujeitos sabem como e o que potencializar nos seus fazeres, isso a partir de suas culturas. Quando o agricultor percebe que a FI não é o que ele quisera um dia, e custeia adaptações possíveis a ele e ao seu modo de fazer, chamadas de farinheira semi-industrial, mostra que os sujeitos sabem o que pode vir a melhorar o seu lugar. O agricultor(a), como sujeito de direito,

têm o direito de pensar e não escolher a novidade (tecnologia) para o seu lugar. O desenvolvimento é singular para cada território, partindo da premissa dos lugares que o compõe.

A FSI é um exemplo do que é agroindústria para o agricultor, sendo a junção do que podia ser melhorado junto aos seus saberes intergeracionais, a partir da sua labuta e lugar, em que a novidade pode ser útil, desde que respeite os projetos/sonhos do agricultor que vive a sua cultura intergeracional.

A novidade é a potencialização do que as famílias sabem fazer *segundo* as suas lógicas de vida. É útil e necessário um projeto de potencialização, desde de que parta do lugar singular dos territórios. Pois o bom (desenvolvimento) e o ruim (arcaico) depende do ponto de vista e valores de quem tá olhando.

O conceito de riquezas dos povos do campo são diferentes dos técnicos que criam os projetos de desenvolvimento. A riqueza não passa por uma estrutura física e sim por uma estrutura simbólica. Algumas vezes rico é aquele que tem a melhor mandioca da comunidade, ou a maior roça.

O importante não é os pesquisadores e empresas falarem o que é desenvolvimento para as comunidades, é apresentar o que se tem de novidade (tecnologia/desenvolvimento), ouvir os sujeitos, e oferecer espaços de legitimação do ouvido. O fazer precisa ter prazer, o fazer farinha está intimamente ligado com o aprender fazer, o aprender com e no lugar. A história do fazer não pode ser negado pela novidade, o novo não pode ter medo do velho.

A novidade precisa ser pensado e construída com a história e com quem fez a história.

A FSI se apresenta como uma estratégia de negociação dos saberes, frente aos contextos normativos do fazer, as Boas Práticas de Produção da EMBRAPA. O momento em que os sujeitos por si mesmo fazem a tradução aos que eles chamam de moderno/ novidade, dão um sentido aos significados disciplinares (BHABHA, 2015, p.217), aqui apresentados. O sentido sendo o estatuto da autoridade do sujeito.

É colocada uma instância central (GOMÉZ, 2005, p.80), a homogeneização do fazer, também chamada de organização racional, ou de boas práticas do fazer. Esta nega a memória, o simbolismo e os sujeitos que

construíram as suas práticas, esse negar tem um objetivo único “a invenção do outro, chamado de subjetividade moderna (GOMÉZ, 2005, p.81), com práticas disciplinares, um limite de ser e de fazer, institucionalizando o fazer certo e o fazer errado, criando um campo de identidades homogêneas” (GOMÉZ, 2005, p.81) para a operação de um projeto de modernidade excludente.

A modernidade traz um ideal regulador, trazendo consigo o espaço da vergonha de sentir parte, pois é o necessário distingue-se entre o fazer tradicional e o fazer industrial, é o controle da diferença para a afirmação da civilização, pois quanto mais tradicional, é definido como o mais arcaico.

O saber fazer está comprometido na mesma medida que o fazer certo de várias formas também estar. Os agricultores (as) não precisam de fôrmas do fazer, precisam legitimar suas múltiplas formas de saber-fazer e garantir seus territórios singulares de ensinar e aprender. Não há fôrma para a miríade de formas do saber fazer.

CONSIDERAÇÕES SOBRE O VIVIDO (CONSIDERAÇÕES FINAIS)

Os processo da farinha envolve uma relação entre os sujeitos no ato de produzir, que torna a casa de farinha não apenas um lócus de produção (e exploração), mais também um lugar de construção e socialização de saberes e fazeres. No entanto, contemporaneamente, os *lugares* (Casa de farinha), sofrem vários tipos de obliteração cultural no ato de saber-fazer que está chegando no território há passos largos e graduais.

Os sujeitos que compõe esses lugares singulares FA I e II, FI, e FSI, que chamo de território a partir de suas vivencias nos espaços, tem formas específicas de saber-fazer, imbricadas com suas histórias de vidas, que não são levadas em consideração pelo modelo industrial que chega nas comunidades como o único modelo possível de sucesso.

Todavia o sucesso da novidade /industrialização, quando não pensada junto aos sujeitos se torna um fracasso, algo inutilizável. Os territórios não precisam de reforma, precisam de adequações possíveis, os sujeitos imbricados nos processos sabem o que precisam para melhoramento de seus espaços, tal qual é o caso da FSI industrial.

São adaptações que o agricultor trouxe para o seu lugar artesanal a partir de sua vivencia no território industrial. Portanto, não há como ter um manual institucional que elenque fôrmas do saber fazer, bem como um espaço específico para o fazer.

Manuais que trazem em seu bojo desenhos de homens brancos, com roupas padronizadas dentro da indústria e homens negros sem roupa, com barbas grandes, fumando cigarro, no fazer artesanal, apresentando o lugar artesanal de uma única forma e em um cenário estereotipado de bagunça no fazer.

A indústria universalista não está posta para as famílias que vivem no campo, o fazer industrial não é o único possível, e nem o mais correto para os sujeitos que lá vivem.

O fazer farinha artesanal tem uma lógica e temporalidade singular em cada lugar, e é a partir de tal lógica que acontece os diversos aprendizados,

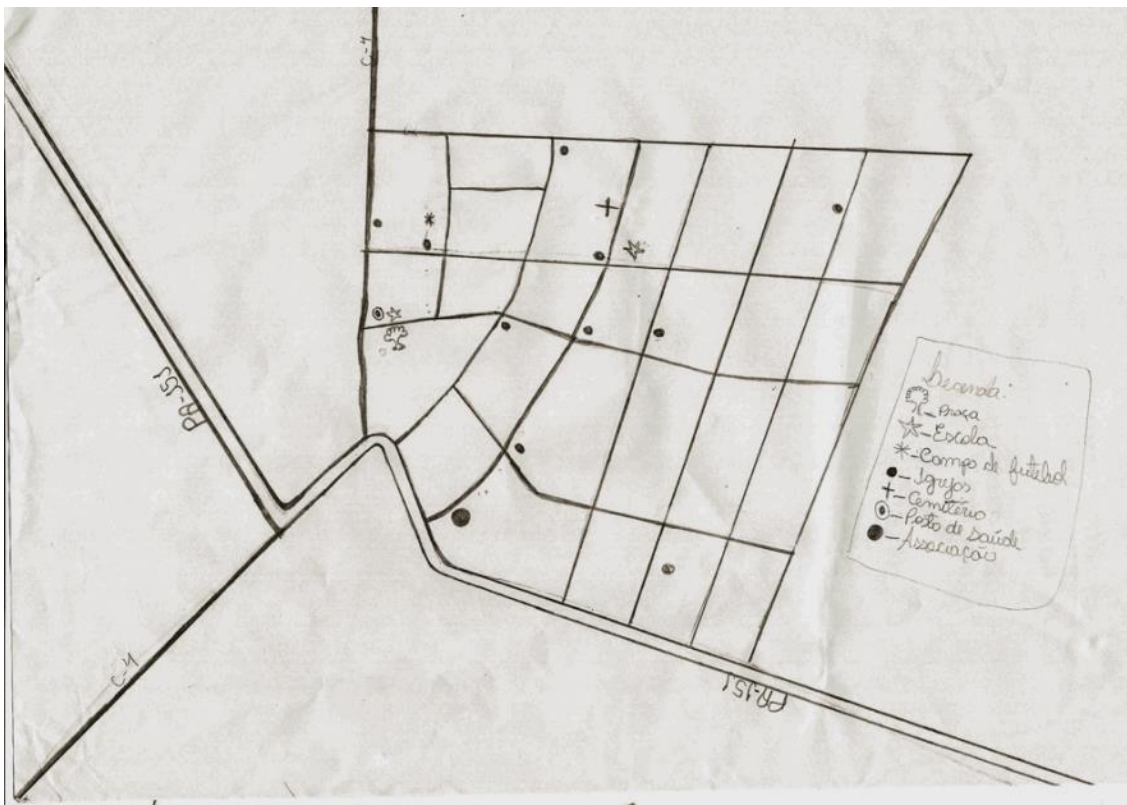
pois os territórios além de serem lugares de produção alimentício, são lugares de vivencia, de aprendizagem.

O lugar da vivencia é aquele em que se ensina o cheiro da farinha quando escaldada, bem como o cheiro da farinha quando está torrada, o melhor modo de sentar para fazer a descasca, bem como o jeito de se pegar na faca para não cortar os dedos, pois desde de muito cedo as crianças estão ajudando no fazer.

É ensinado nos territórios atos de reciprocidade: ao mesmo tempo em que uma família precisa de farinha em sua mesa, outra família da comunidade também precisa, pois a farinha é um pão comum para os sujeitos que moram no campo. É ensinado que esse pão comum também pode ser dividido, além de comercializado, e que essa divisão pode ser chamada de fazer de meia, compadreio.

Há um lugar e um sujeito que compõe as casas de farinha, além dos aprendizados singulares que se constroem nesses lugares, chamados de territórios de aprendizagem.

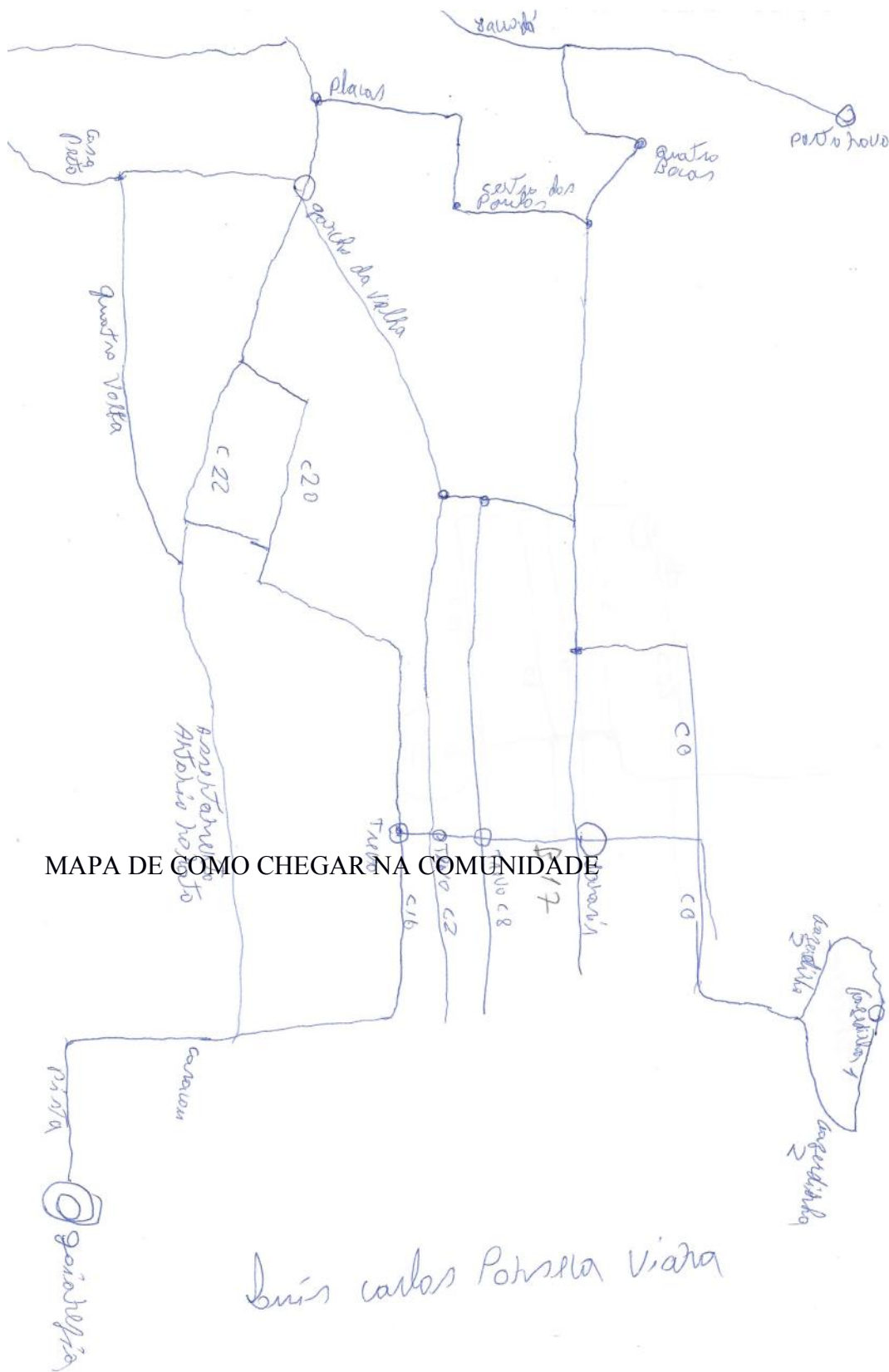
ANEXOS



MAPEAMENTO DA COMUNIDADE



DESENHO DE REPRESENTAÇÃO DA CASA DE FARINHA SEMI-INDUSTRIAL - EDUCANDO PROGRAMA SABERES DA TERRA



MAPA DE COMO CHEGAR NA COMUNIDADE

Busão Carlos Pereira Vieira

- C-22 - ARROZ, FEIJÃO, MILHO, PARICÁ, PECUÁRIA,
MANDIOCA... (JACUNDA ESCOAMENTO) GALINHA OK
- C-20 - ARROZ, FEIJÃO, MILHO, PECUÁRIA, MANDIOCA,
(ESCOAMENTO) GALINHA OK
JACUNDA
- C-16 - PECUÁRIA, MILHO, FEIJÃO, MANDIOCA, PIMENTA,
PEIXE, GALINHA... OK
(ESCOAMENTO)
GOIANESIA
- C-08 - MELANCIA, ARROZ, FEIJÃO, MILHO, ABÓBORA,
MANDIOCA, PECUÁRIA, LARANJA, PARICÁ, BANANA,
PEIXE, MAMÃO, LEITE, PIMENTA, GALINHA.
(ESCOAMENTO) AÇAÍ OK
GOIANESIA
BELEM
- C-12 - MAMÃO, MARACUJÁ, PIMENTA, LEITE, PECUÁRIA,
ARROZ, FEIJÃO, MILHO, PEIXE, QUEIJO, GALINHA,
(ESCOAMENTO) AÇAÍ, SUÍNO OK
GOPA
TUCURUI
- C-04 - PECUÁRIA, FEIJÃO, MILHO, ARROZ, LEITE,
QUEIJO, AÇAÍ, MANDIOCA OK
(ESC. GOPA)
- GANCHO VELHA - igual C-22 OK
- CENTRO PAULOS - igual C-04 OK

REFERÊNCIAS

- ALVAREZ, Johnny; PASSOS, Eduardo. **Cartografar é habitar um território existencial. Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2009.**
- AINT-EXUPÉRY, Antoine. **O pequeno príncipe /tradução; Vânia Maria Rezende. 1ed. Rio de Janeiro: Agir. 2003.**
- ARROYO, Miguel G. **Currículo: Território em disputa. 1ed. Petrópolis-RJ: Vozes. 2011.**
- AUGÉ, Marc. **Não-lugares. Introdução à uma antropologia da supermodernidade, 1992.**
- AGUIAR, Pinto de. **Mandioca: pão do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.**
- Bezerra, Valéria Saldanha. **Farinhas de mandioca seca e mista / Valéria Saldanha Bezerra. - Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2006.**
- BHABHA, Homi. **O local da cultura.**
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação. Brasiliense, 1981.**
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil. Brasileira, 1967.**
- COSTA, Rogerio H. da (Rogerio Haesbaert da), 1958 - **O mito da desterritorialização do “fim dos territórios” á multiterritorial idade/ Rogério Haesbaert. – 7º ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 396p.**
- CUCHE, Denys; PEREIRA, Miguel Serras; GANDRA, Fernando. **A noção de cultura nas ciências sociais. 1999.**
- CRESWELL, John W.; CLARK, Vicki L. Plano. **Pesquisa de Métodos Mistos:- Série Métodos de Pesquisa. Penso Editora, 2015.**
- DA SILVA, Tomaz Tadeu. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, p. 73-102, 2000.**
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs vol. 4. São Paulo: Editora, v. 34, 1997.**
- DE MATTOS, P. L. P. **Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Embrapa Informação Tecnológica, 2006.**
- DE SOUSA SANTOS, Boaventura. **Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social. CLACSO, 2006.**

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO**, p. 133-168, 2005.

FANON, Frantz: Os condenados da Terra, 1968/ Tradução – Editora Civilização Brasileira S.A., 1997, 269p.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na sociologia**. 1992.

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.

HÉBETTE, Jean. **Cruzando uma zona de fronteira em conflitos**: o leste do médio, Tocantins. I. O processo conflituoso de ocupação. 1ed. Belém: EDUFPA.

Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde / editores técnicos, Pedro Luiz Pires de Mattos, Alba Rejane Nunes Farias, José Raimundo Ferreira Filho. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 176 p. : il. – (Coleção 500 perguntas, 500 respostas).

SANTOS, Boaventura de Sousa. A gramática do tempo. 2006

SABOURIN, Eric. Dádiva e reciprocidade nas sociedades rurais contemporâneas. **Revista Tomo**, 2004.

SAQUET, Marcos Aurelio. **As diferentes abordagens do território e a apreensão do movimento e da (i) materialidade**. Geosul, v. 22, n. 43, p. 55-76, 2007.

RAYS, Oswaldo Alonso, *OLHAR DE PROFESSOR*, Ponta-Grossa , 2008. Disponível em: <<http://www.uepg.br/olhardeprofessor>>

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: A perspectiva da experiência**. Tradução de Livia Oliveira. – São Paulo: DIFEL, 1983.

https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_para/importancia.htm

<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18984477/livro-aponta-solucoes-para-a-mandiocultura-no-para><https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/940411/planejando-uma-casa-de-farinha-de-mandioca>