

## A CASA DE FARINHA E A MINHA MORADA : TRANSFORMAÇÕES E PERMANÊNCIAS NA PRODUÇÃO DE FARINHA EM UMA COMUNIDADE RURAL NA REGIÃO DO BAIXO TOCANTINS-PA<sup>1</sup>

### “THE FLOUR MILL IS MY HOME”: CHANGES AND MAINTENANCE IN THE PRODUCTION OF FLOUR IN A RURAL COMMUNITY IN THE LOWER TOCANTINS-PA

Anny da Silva Linhares<sup>2</sup>  
Clarissa Vieira dos Santos<sup>3</sup>

**Resumo:** Este artigo objetiva analisar as principais transformações ocorridas no processo produtivo da farinha. Pretende também apontar as permanências no que se refere à compreensão da casa de farinha enquanto espaço de sociabilização. E assim traçar uma análise a respeito de como as transformações ocorridas no processo de beneficiamento da mandioca têm influenciado na dinâmica social deste espaço ao longo do tempo, através da memória dos atores locais que protagonizam, constroem e reconstróem o sabe-fazer-farinha diariamente na comunidade de Baratinha, localizada no município de Mocajuba-PA. A metodologia abrangeu a observação participante, entrevistas semiestruturadas, fotos etnográficas das casas de farinha e das práticas de beneficiamento, envolvendo efetivamente quatro famílias e a participação direta em suas atividades produtivas. Como resultado, identificou-se que apesar das transformações (instrumentais e práticas) revelarem importante progresso na produção, houve mudanças relacionadas à organização do trabalho, diminuição dos mutirões, interesse dos jovens e da manifestação cultural do Samba do Cacete. Todavia, a casa de farinha permanece sendo uma morada que abriga a família, parentes e vizinhos na produção e reprodução de uma cultura.

**Palavras chave:** Transformações. Permanências. Casa de Farinha. Sociabilidade. Farinha.

**Abstract:** This article analyzes the main changes that occurred in the production process of flour. It also seeks to point out the continuities about understanding the Flour's house as a space of socialization. And so draw an analysis on how the changes occurred in the cassava milling process have influenced the social dynamic of this space over time, through the memory of the local actors which are protagonists, construct and reconstruct the know-how-to make -flour daily in the Baratinha community, located at the municipality of Mocajuba-PA. The methodology involved Participant Observation, Semi-Structured Interviews, ethnographic pictures of the flour houses and processing practices involving four families effectively and the direct participation in their productive activities. As a result, it was found that despite the transformations (instrumental and practices) revealed an important progress in production, there were changes related to work organization, reduction of joint efforts, interest of young people and cultural manifestation of “Samba do Cacete”. However, the flour house remains an abode that houses the family, relatives and neighbors in the production and reproduction of a culture.

**Key Words:** Transformations. Permanencies. Flour House. Sociability. Flour.

1 Trabalho realizado com o apoio do PROEXT – MEC/SESu através do projeto Formação de Agentes de Intervenção Social: estágios interdisciplinares, desenvolvido pelo Grupo de Estudos sobre a Diversidade da Agricultura Familiar (GEDAF)/ Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas da Universidade Federal do Pará.

2 Turismóloga, Especialista em Extensão Rural, Sistemas Agrários e Ações de Desenvolvimento (2014), Mestranda de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável (PPGAA/ NCARD/ UFPA). E-mail: n.linhares@hotmail.com

3 Geógrafa, Mestre em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável (2011). E-mail: claramel22@yahoo.com.br

## 1. A CASA DE FARINHA ENQUANTO ESPAÇO DE SOCIABILIDADE

“A Casa de farinha representa a minha morada”  
(Iracilde Pereira- Agricultora)

Lenha colocada no forno sob o olhar criterioso, mandioca rapidamente descascada com auxílio do raspador, o motor triturando a mandioca, sarilho<sup>4</sup> estica o tipiti<sup>5</sup> que prensa a massa e retira o tucupi, mãos habilidosas na peneira, com esforço o rodo dança no forno quente enquanto torra a massa, depois de bons minutos a farinha está pronta, coloca na macera<sup>6</sup> para esfriar, pega a cuia e joga nova massa no forno e tudo começa de novo. E assim se estabelece a rotina diária de trabalho nas casas de farinha das famílias residentes na comunidade de Baratinha, nesse contexto, o “fazer-farinha” não representa apenas um meio de trabalho para garantir o sustento da família, representa de sobremaneira parte do modo de vida e o exercício de uma cultura, repassada de geração para geração com suas transformações e permanências marcadas pelo tempo.

Refletir em torno da produção da farinha em comunidades agricultoras de base familiar se revela duplamente imprescindível, uma vez que tal atividade se apresenta tanto como produtora de um dos itens estruturantes da dieta alimentar destas famílias- a farinha- quanto um elemento fundamental na economia destes agricultores. Daí a relevância de se analisar toda a complexidade que gira em torno da produção da mandioca e em especial para este estudo, os arranjos sociais que se desenvolvem por entre os limites da casa de farinha.

De acordo com os autores Siqueira e Sanches (2006) o cultivo da mandioca data cerca de 5.000 anos antes da chegada dos euro-

peus às Américas, e seu cultivo representava proporções imensuráveis que se expande ao continente africano em meados do século XVI; se revelando assim um dos mais importantes cultivos do mundo, principalmente pela sua fácil adaptação em solos pobres de nutrientes. Quando nos voltamos para a história brasileira, vemos que a farinha de mandioca já formava a base alimentar de grande parte das populações indígenas e, ao longo do tempo, esta prática foi se disseminando pelos diferentes grupos que se instalavam neste território. Dessa forma, segundo os autores supracitados, a farinha de mandioca passou a ser denominada de “o pão da terra” em função da grande importância deste produto para a segurança alimentar, principalmente das populações mais pobres. Porém vale destacar que este subproduto da mandioca já se fazia presente no cotidiano alimentar de todas as classes sociais.

Ainda hoje, em comunidades de base familiar da Amazônia a mandioca apresenta um papel central na dieta alimentar, combinada com várias fontes proteicas, sendo consumida principalmente na forma de farinha, mas também como beiju, tapioca e farinha de tapioca. Esta realidade se evidencia ainda mais no estado do Pará que é reconhecida como um dos estados com maior produção e consumo da farinha de mandioca em nível nacional. Porém não podemos incorrer no erro de generalizações uma vez que em função de inúmeros fatores tais como características ambientais, culturais e socioeconômicas, poderemos encontrar uma expressiva diversidade no padrão produtivo e alimentar entre as inúmeras comunidades da região.

Vale destacar que a importância da produção da mandioca vai além da sua característica enquanto uma das fontes principais de calorias das populações tradicionais que mantém viva a prática produtiva e de consu-

4 Sarilho é uma estrutura de madeira na qual o tipiti tem suas extremidades fixadas para sofrer o processo de pressão manualmente projetado.

5 Tipiti é um equipamento feito artesanalmente através do trançado de palhas, contém o formato de tubo, sendo o local a massa da mandioca é depositada para que, com a pressão no sarilho, possa ser retirado o tucupi da massa.

6 Macera são tábuas de madeira onde a massa da mandioca é depositada para ser soqueada antes de ir para o forno ou onde a farinha pronta fica para esfriar.

mo deste tubérculo mesmo frente aos inúmeros ciclos econômicos impostos externamente, uma vez que representa também uma prática cultural valorizada e transmitida por gerações ao longo dos tempos; se consolidando assim como principal cultura agrícola na viabilização do sistema de subsistência de populações tradicionais da Amazônia.

Daí a importância de se desvendar tanto os valores concretos quanto os simbólicos presentes na casa de farinha que no caso da comunidade estudada representa um dos espaços mais expressivos no que se refere à troca de experiências e repasse de valores de gerações a gerações.

Através da reunião promovida para a realização da pesquisa, como ilustra a imagem acima, é possível compreender que a casa de farinha não é um espaço onde se produz apenas a matéria (farinha) por meio do beneficiamento da mandioca, mas sim, a produção de uma cultura, na qual o ser humano está se reproduzindo coletivamente enquanto ser multiplicador desse saber construído e edificado através da:

Complexa teia e trama que envolve esses conhecimentos na experiência de uma cultura, de sua partilha recíproca e de seu aprendizado, e está contida nas diversas formas dos seres humanos ocuparem o planeta, sociabilizarem e criarem modos de vida (SILVA, 2010, p.20).

Essa partilha vivenciada é característica da sociabilidade cultivada nesse ambiente, tendo em vista que a casa de farinha além de ser um local de trabalho é também um ponto de encontro que reúne a família com parentes e vizinhos que ali chegam para conversar e acabam por contribuir com as atividades que estão sendo realizadas, em alguns momentos é possível encontrar grandes rodas de trabalho, onde "todas as pessoas presentes participam destas conversas através das quais a informação se sociabiliza, tornando-se um importante centro de troca de ideias sobre a vida e os problemas de todo o grupo" (HEREDIA, 1979, p.48), nesse ínterim, redes de reciprocidade são fortalecidas e edificadas por meio das relações de convivência.



Autoria: Linhares. Pesquisa de campo (2013)

**Figura 1** Reunião na casa de farinha para raspagem da mandioca

Simmel (2006) define o fenômeno da sociabilidade como forma lúdica de socição fazendo uma analogia entre a realidade e a arte, ou seja, relaciona o concreto das interações sociais com o sentimento e a satisfação derivada da socição entre indivíduos na formação de uma unidade, considerando que as formas de estar com o outro e de ser para o outro possibilita a incorporação do “impulso da sociabilidade”, em sua pura efetividade, se desvencilha das realidades da vida social e do mero processo de socição como valor e como felicidade” (SIMMEL, 2006, p. 64).

No caso do presente estudo, considera-se que a sociabilidade no ambiente da casa de farinha, abriga relações de convivência que se convertem num sentimento afetivo que subsidia a construção de uma associação entre membros que compartilham na dinâmica de vida este espaço. Seja através da realidade cotidiana do trabalho, nos mutirões estabelecidos com parentes e vizinhos, dos saberes repassados de pai para filho, nas cantigas entoadas em grupo, ou seja, através de simples reuniões no final de tarde acompanhadas com café e farinha de tapioca, afinal, neste contexto a Casa enquanto local de produção passa ter uma dimensão sociocultural.

Nesse sentido, não por acaso, a palavra casa que nomeia o estabelecimento, colabora na identificação da ideia de morada, família e reunião, tendo em vista que a casa representa um lugar com forte laço de pertencimento, onde a família convive, cria os filhos, dialoga, divide suas dificuldades e seus ganhos, recebe amigos, vive momentos de trabalho assim como momentos de lazer ou descanso. Por outro lado, a própria organização interna e os elementos contidos no meio evidenciam essas características, pois o cenário da casa de farinha apresenta, na maioria dos casos, objetos que possibilitam o enlace entre a morada e o trabalho.

Devido ao fato da casa de farinha ser em muitos casos a extensão da casa de morada, na qual são encontradas equipamentos básicos de trabalho (exemplo de organização es-

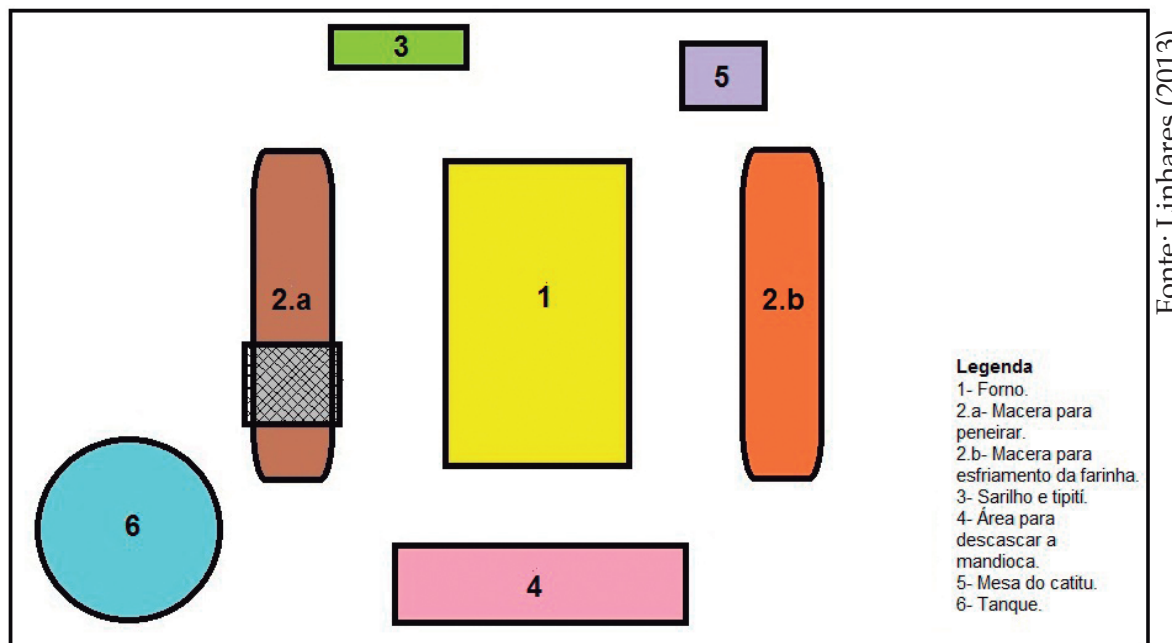
pacial na figura 2) como o forno, o sarilho, as maceras (tábuas), a mesa do catitu, o tanque, bem como, as ferramentas a exemplo do rodo, raspador, tipiti, cuias, paneiros, vassouras de açai, peneiras e as telas. Em seu entorno, também é possível encontrar o giral, o fogareiro, os mantimentos e utensílios de cozinha, roupas penduradas, redes para descanso, mesa e cadeiras e poço artesiano, resultado da distância que algumas famílias enfrentam para chegar aos chamados “centros” e das longas jornadas de trabalho que muitas vezes ultrapassam o tempo destinado na própria residência.

Considerando as inúmeras atividades que envolvem o preparo da farinha e seu desgaste físico, “fazer-farinha” é um exercício essencialmente coletivo que mobiliza todos os membros da família. Na execução do trabalho não há uma divisão explícita e concreta das tarefas entre homens e mulheres, ambos realizam as mesmas atividades e vão se alternando durante a jornada, porém observa-se que havendo uma presença masculina na Casa esta permanecerá por mais tempo no forno, tendo em vista que o mesmo exige mais preparo físico em consequência do desgaste provocado pela alta temperatura do forno e da atividade quase ininterrupta de mexer a massa.

Nesse contexto, a participação das crianças e dos jovens é constante, especialmente na faixa-etária de 5 a 15 anos, sendo envolvidos principalmente nas atividades de descascar e peneirar a mandioca; os irmãos mais velhos contribuem momentaneamente com o manejo do forno. Sempre sobre a supervisão dos pais, frequentemente o trabalho se mistura com as brincadeiras, deixando as atividades de lado por alguns instantes e, de repente as ferramentas viram brinquedos, “o que evidencia que para elas, esse espaço também têm o sentido da ludicidade, uma vez que entre uma prática e outra se tornam possíveis esses momentos” (SILVA, 2011, p.63).

Portanto, essa participação dos jovens é fundamental, tanto a fim de contribuir nas tarefas para garantir o sustento da família,

7 Centros é a denominação utilizada para descrever os locais onde se localiza a casa de farinha e as zonas de cultivo e/ou a criação de pequenos animais.



Fonte: Linhares (2013).

**Figura 2** Modelo de organização do espaço da casa de farinha.

quanto para assegurar a reprodutibilidade da atividade repassada de uma geração para outra, por meio da sociabilidade estabelecida, afinal, durante o trabalho os saberes são construídos, especialmente através da observação e da comunhão partilhada. A respeito disso, Wanderley (2011, p. 5) contribui descrevendo a relação dos jovens rurais com o trabalho:

Os filhos dos agricultores são desde cedo chamados a participar do esforço comum da família para garantir sua sobrevivência e a constituição de um patrimônio familiar. Neste contexto, os jovens rurais tem uma dupla relação com o trabalho: por um lado, o tempo a ele dedicado deve ser conciliado com o tempo necessário a escolarização; por outro, a própria formação se realiza pelo trabalho, o que justifica moralmente a sua reprodução.

Notadamente, essa formação é uma das principais heranças que o agricultor planeja deixar para seus filhos a fim de garantir a reprodução social e material de sua descendência. Desse modo, a casa de farinha, assim como as zonas de cultivo, são um dos espaços de promoção dessa construção sociocultural, tendo como referência o trabalho, as relações de parentesco, a sociabilidade, o repasse dos valores e crenças, bem como, a transmissão da memória e a representação de elementos tangíveis e intangíveis relacionados à historicidade dos indivíduos.

Nesse contexto, a possibilidade de múltiplas vivências no espaço da casa de farinha revela experiências significativas dentro da Comunidade, a exemplo do testemunho da agricultora Iracilde que retrata um momento especial vivido na Casa de farinha:

“A maior alegria que eu tive aqui, essa minha zinha nasceu aqui, eu teve ela aqui embaixo dessa casa, a minha filha também ela teve a dela aqui, é a alegria que a gente tem que nasceu duas crianças aqui nesse lugar, a gente nunca vai esquecer e quando perguntarem: aonde que eu nasci? lá no centro..” (Iracilde, agricultora, 39 anos).

A partir do relato acima é possível compreender que a casa de farinha é acima de tudo um espaço de vida, no qual o ser humano vive a experiência da superação diária através da comunhão familiar, reproduzindo o principal legado deixado pelos pais e que será repassado aos filhos ao longo de sua vida: o fazer-farinha. Assim, nasce a necessidade de preservar este elemento identitário de sua cultura, diante das transformações sociais, econômicas e ambientais que podem afetar a sua sustentabilidade para as futuras gerações.

Desse modo, os agricultores são responsáveis por lutar pelos interesses da comunidade, promover adaptações e mudanças necessárias para a melhoria das condições do

trabalho de acordo com o contexto vivido. Na próxima sessão serão descritos as transformações no processo produtivo a partir dos relatos dos atores sociais da comunidade de Baratinha, no qual identificaremos como esse processo vem influenciando na dinâmica da sociabilidade presente na casa de farinha.

## 2. TRANSFORMAÇÕES E PERMANÊNCIAS NO PROCESSO PRODUTIVO DA FARINHA

“Sem a farinha, a refeição tá incompleta”.  
A farinha é o “pão de toda hora”.  
(Edilson Pantoja- Agricultor)

### a) As inovações no sistema produtivo da farinha

Para este momento iremos nos debruçar nas transformações ocorridas ao longo dos tempos nos principais instrumentos utilizados no processamento da mandioca em farinha e mais adiante refletiremos a respeito dos rebatimentos que tais mudanças tiveram na sociabilidade dentro da casa de farinha.

A partir do estudo realizado, observa-se que a comunidade de Baratinha mantém práticas tradicionais, a exemplo do próprio beneficiamento da farinha no qual seu processo é de sobremaneira artesanal, entretanto, este fato não denota que a mesma permaneceu estagnada no tempo, pelo contrário, nos últimos anos houve importantes transformações, mudanças em todas as esferas: nos instrumentos, nas práticas, nos atores sociais e, conseqüente no resultado final da produção, que segundo os agricultores contribuíram para um importante progresso na produção da farinha que, refletiu na melhoria de sua qualidade e conseqüentemente a vida dos agricultores.

Neste sentido, questionar os homens e mulheres desta comunidade a respeito do processo de beneficiamento da farinha e suas modificações ao longo do tempo é sentir certa nostalgia no olhar dos interlocutores que acompanhados de um breve sorriso expressam entusiasmadamente as dificuldades encontradas e os triunfos alcançados no passado. Nesse contexto, falar da produção da

farinha é conseqüentemente falar da própria história de vida desses indivíduos, pois fazendo alusão a relação que ROSA (2012, p.99) estabeleceu entre o camponês e a terra afirmando que “o camponês não tem clareza de onde termina a terra e onde começa o seu ser, sendo e se vendo ao mesmo tempo como terra e indivíduo”, podemos considerar que o mesmo se revela na relação destes homens e mulheres da comunidade de Baratinha com a casa de farinha, a qual para muitos é entendida como o lugar de vida e de perpetuação de um saber de geração para geração.

Em primeiro plano, as principais alterações na produção da farinha evidenciadas no discurso dos agricultores estão relacionadas as ferramentas que viabilizam a produção, marcado pela a introdução de novas ferramentas através do advento de outras tecnologias, o desuso e a conseqüente substituição e adaptação de alguns instrumentos que possibilitaram gradativamente a melhoria das condições de trabalho e sobretudo transformações na sociabilidade dentro da casa de farinha. Contudo, é oportuno destacar que apesar das transformações identificadas pelos agricultores, a produção de farinha na comunidade de Baratinha não pode ser caracterizada como industrial, muito pelo contrário, seu processo é fundamentalmente artesanal como será possível constatar no decorrer deste trabalho de pesquisa.

Uma das relevantes mudanças relatadas no processo de beneficiamento da farinha foi identificada pelo Senhor Paulo (47 anos), agricultor e agente de saúde da Comunidade, que relatou a respeito da mudança no forno que antes era de cerâmica em formato arredondado e atualmente é de alvenaria com chapa de zinco retangular, bem como, o surgimento da utilização dos tanques para pôr a raiz de mandioca de molho, “minha família foi pioneira nisso” e acrescentou “antigamente as pessoas colocavam a raiz de mandioca para amolecer no igarapé, tinha que levar e depois de 3 ou 4 dias ir buscar, às vezes era longe” afirmou. Essa prática surgiu de um imprevisto temporário após adquirir uma caixa d’água para ser instalada em sua residência, resolveu aproveitar colocando as raízes de

mandioca de molho a fim de evitar o trajeto até o igarapé; a ideia deu tão certo que a caixa d'água nunca mais deixou de compor o cenário de sua casa de farinha.

Prática que foi sendo incorporada e adaptada pela Comunidade, pois também é comum encontrar tanques de alvenaria, bacias de pneu de caminhão, toneis de plástico resistente, contudo, vale salientar que para as famílias que residem ou tem seus centros próximos do igarapé a prática de colocar as raízes de molho no mesmo persiste (conforme figura 3). Desse modo, como pode ser identificado no relato anterior o uso do tanque que inicialmente se desenvolveu de forma improvisada, contribuiu substancialmente para facilitar e agilizar o procedimento de pôr a mandioca de molho, essencial até então para a produção da farinha d'água, aliás, em geral os interlocutores da pesquisa consideram que a farinha feita com a mandioca colocada de molho no igarapé é mais gostosa.

Outro processo que passou por diversas adaptações é referente à ralação ou trituração da mandioca, no qual a agricultora Kely relata que este procedimento passou por 4 períodos de transições:

"Primeiro se ralava com a mão num ralador feito de lata furado com pregos, machucava muito a gente, depois veio o motor (o catitu), mas era manual né madrinha? Tinha uma manivela para girar, depois veio a bicicleta e por último o motor a gasolina ou elétrico" (Kely, 27 anos).

Este fato descrito no relato da agricultora é reconhecidamente a mais expressiva transformação que ocorreu no espaço da casa de farinha, seu relato é recorrente e muito presente na memória de todos da Comunidade, tendo em vista que esse processo repercutiu diretamente na configuração do atual processamento da mandioca em farinha. As narrativas têm em comum a evidência dos acidentes frequentes causados pela utilização do ralador, a chegada do catitu espécie de motor com estrutura em forma cilíndrica de madeira composto por lâminas pontiagudas que inicialmente funcionada através de manivela, sofreu posterior adaptação com o emprego da bicicleta acoplada ao catitu como pode ser observado na figura 4, na qual o Senhor Raimundo (70 anos), membro mais antigo da Comunidade, contribuiu apresentando a estrutura da bicicleta que guarda até hoje na sua casa de farinha.



Autora: Linhares. Pesquisa de campo (2013).

**Figura 3** Senhora Vera descascando mandioca no igarapé.

Em sua narrativa, o Senhor Raimundo descreve que a bicicleta exigia um grande esforço físico e que por este motivo geralmente essa prática era viabilizada pelos homens, além disso, destaca que esse período representou um grande avanço na produção da farinha, possibilitando uma maior produtividade. Atualmente, a bicicleta foi substituída pelo motor mecânico elétrico ou a gasolina, este processo é relativamente recente, segundo os entrevistados tem em torno de 4 anos, seu uso é aderido pela maioria, aqueles que ainda não tiveram condições financeiras de adquirir o seu emprestam do vizinho. A Senhora Iracilde, agricultora residente na comunidade de Baratinha a 7 anos, retrata como fez para adquirir o seu motor:

“O motivo maior que nós trabalhamos bem farinha mesmo foi pra comprar o motor pra ralar a mandioca, nós fizemos bem farinha, nem só a farinha da mata mesmo como a farinha de tapioca, trabalhamos muito com a tapioca, escorria a massa, pra fazer a farinha e fazia a farinha de tapioca pra nós comprar o motor. Acho que foi um mês certo né João? Pra comprar e

terminar de pagar o motor, foi um mês certo direto pra pagar, naquele tempo tava 30,00 a farinha, ai o que nos ajudava mais era a tapioca que tava 50,00” (Iracilde, 39 anos).

O testemunho acima demonstra as dificuldades de capitalização para aquisição do motor, especialmente para aqueles que têm áreas de plantio de pequeno porte como é o caso da mesma, pois compromete boa parte de sua produção anual para conseguir realizar o pagamento das custas dos novos equipamentos produtivos desse modo, algumas famílias estão comprando compartilhadamente o motor dividindo o pagamento e o seu uso conseqüentemente. Buscando assim conseguir de forma menos onerosa e ter acesso a esse equipamento indispensável atualmente no processo produtivo da farinha; esse esforço repercute a ampla vantagem que a introdução do motor mecânico vem ocasionando a esta produção, possibilitando eficiência à interface trabalho x tempo, a diminuição da penosidade e dos acidentes de trabalho; melhorando conseqüentemente as condições laborais e a qualidade de vida dos agricultores.



Autoria: Linhares. Pesquisa de campo (2013).

**Figura 4** Senhor Raimundo demonstrando como funcionava a bicicleta atrelada ao catitu.



Todavia, as transformações ocorridas nas ferramentas sejam através da adesão de novas tecnologias, ou seja, através das adaptações e o conseqüente progresso no processo de beneficiamento, subsidiaram uma dinamização das práticas dos agricultores no "saber-fazer-farinha" que influenciaram no resultado final da produção. Sendo assim, é possível afirmar que a farinha de Baratinha hoje apresenta um novo sabor em decorrência da intensificação no processo de mistura da massa para farinha d'água ou puba (quando a mandioca é conservada de molho no igarapé ou no tanque de 3 a 4 dias) com a massa para a farinha só ralada (mandioca diretamente ralada no catitu e depois armazenada numa saca para "pubar" por 2 dias), a união das massas para ser torrada no forno gera a farinha misturada, que de acordo com os agricultores apresenta um resultado melhor, especialmente para a comercialização, onde na maioria dos casos é vendida a farinha da massa só ralada devido à facilitação do processo de produção.

De acordo com a Dona Linvalda (32 anos), agricultora residente na Comunidade, a mistura ganhou notoriedade com o advento do catitu, sua prática é justificada por diversos fatores, a exemplo do próprio sabor, pois afirma que "a farinha só ralada é adocicada, pode fazer mal para a barriga porque é muito forte, já a farinha só de molho é azeda", desse modo, a mistura das massas no preparo da mandioca seria a busca pelo equilíbrio no sabor, assim como, na própria espessura dos grãos da farinha, "a farinha d'água é mais grossa e a farinha só ralada é muito fina", este fator está diretamente ligado à exigência do mercado que em geral exige a farinha mais fina, especialmente na cidade de Mocajuba. Apesar dos ganhos relativos dessa prática de mistura, inicialmente houve certa resistência para sua adoção, como pode ser percebido no relato do Senhor Donato, agricultor e membro do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Mocajuba:

"No início ninguém queria comer a farinha "só ralada", tinha preconceito, a lenda dos antigos dizia que fazia mal, mulher grávida não podia comer, depois as pessoas foram vendo que eles estavam enganados e que dava certo e é até

bem melhor que a puba, já foi provado isso, aí começaram a fazer, hoje todo mundo faz, especialmente pra vender, facilitou o processo. Antigamente a gente ralava no ralador, não chegava nem a 10%, era só pra tirar mais o azedume, hoje a massa ralada chega a ser mais de 80% da farinha" (Senhor Donato, 40 anos).

Nesse contexto, é possível observar que o processo de transição é também marcado pela resistência e que sua adoção real ocorre paulatinamente num processo dialógico dentro da comunidade, no caso da farinha misturada é notório que sua adoção para fins comerciais já foi apropriado pela comunidade de Baratinha, porém a própria prática da mistura pode ser considerada como uma forma de manter a tradição, uma vez que busca-se manter a utilização da farinha d'água que é historicamente produzida e consumida pelos agricultores desta comunidade. Dessa maneira o ato da sua mistura com a farinha ralada representa uma forma de estar na fronteira entre o presente e o passado.

Além disso, a crescente utilização do catitu para fazer a farinha só ralada gerou um relativo desuso do soquete, que por outro lado, possibilitou a inovação com a construção do raspador derivado da peça do catitu (parte da lamina pontiagudas) contendo cabo de madeira, substituindo a faca na raspagem, proporcionando maior facilidade para a execução do trabalho e diminuindo o risco de acidentes, especialmente entre os mais jovens. Além disso, para atender às exigências do mercado com relação à espessura dos grãos da farinha, como citado anteriormente, houve a introdução da tela há cerca de 10 anos, porém sua utilização na Comunidade ganhou amplitude nos últimos 4 anos; sua utilização se dá com a farinha em seu estágio final ainda no forno, a telagem tem o objetivo de uniformizar e afinar os grãos da farinha.

#### **b) Os rebatimentos na interação social dentro da casa de farinha:**

Queremos neste momento destacar os rebatimentos presenciados nas interações sociais dentro da casa de farinha desencadeados a partir das transformações no processamento

da mandioca em farinha, no que se referem principalmente as inovações nos equipamentos deste processo produtivo.

De acordo com os entrevistados a principal mudança ocorrida em função da introdução de novos instrumentos dentro da casa de farinha foi o relativo “esvaziamento” das pessoas circulando por entre esses espaços, pois segundo o agricultor Maximino:

“Mudou bastante a quantidade de pessoas necessárias pra trabalhar na casa da farinha, hoje 2 pessoas dá conta de fazer o trabalho que 5 pessoas fazia antigamente, hoje com o motor a gente faz o trabalho mais rápido” (Maximino, 33 anos).

Como citado anteriormente, o motor possibilitou o aumento da produtividade em função da relação trabalho X tempo, contribuindo para a diminuição do esforço físico o que na prática também vem possibilitando a diminuição gradativa da mão de obra na casa da farinha, especialmente na trituração da mandioca, necessária para viabilizar a produção. A tendência geral é a ocorrência de rearranjos nas relações de trabalho no campo com a crescente utilização de novas tecnologias como estratégia de adequação para atender as exigências do mercado (MOTA, 2005).

Contudo, é possível observar que durante o processo de raspagem da mandioca permanece a característica de reunir grandes rodas na casa de farinha, sendo um dia marcado especialmente para essa prática, onde os diversos membros da família (dos mais velhos aos mais jovens) envolvendo a contribuição de vizinhos e parentes vizinhos mais próximos, durante a raspagem é possível escutar muitos falatórios, risadas, brincadeiras das crianças pela Casa, contos de “causos” e até cantorias. Como citado no início do trabalho essa reunião é marcada pelo próprio processo de sociabilização, que mesmo frente as transformações vividas nesse espaço ainda é uma das principais características da Casa de farinha que permanece viva.

Porém, segundo relato de alguns comunitários, essa participação dos jovens vem decaindo nos últimos anos, durante a pesquisa não foi evidenciado pelos mesmos um

fator determinante, foi citado a influência do Estatuto da Criança e do Adolescente para que alguns pais deixem de levar seus filhos para trabalhar diariamente, porém, alguns estudiosos a exemplo de Wanderley (2011) descrevem que a diminuição dos jovens nas atividades agrícolas está ligada as condições de trabalho e a renda obtida, o crescente nível de escolarização, os projetos de vida, bem como, a progressiva perda da valorização do trabalho agrícola para as famílias.

Desse modo, o ambiente da casa de farinha apresenta mudanças significativas no processo técnico e no resultado final da produção, mas acima de tudo, transformações nos indivíduos, em suas relações sociais, na organização e gestão das atividades laborais que constroem o universo dinâmico que a casa de farinha representa.

Nesse aspecto, outro processo que vem sofrendo modificações nas relações de trabalho é referente aos trabalhos de mutirões, denominado pela Comunidade como: os convidados. Os convidados é uma grande reunião que acontece especialmente nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, período de roçagem e plantação da maniva; nos outros meses do ano acontece esporadicamente, voltando a se repetir nos meses de junho e julho, período de plantação da “Roça todo tempo”.

Apesar de ser uma prática vivenciada até hoje, vem enfraquecendo nos últimos anos, a julgar pela fala da agricultora Gecina (47 anos) afirmando que: “tá se perdendo por que hoje as pessoas só querem trabalhar recebendo diária”.

Já o Senhor Maximino, agricultor e participante dos mutirões, defende que os convidados continuam existindo e descreve como funciona:

“Os homens cavam e as mulheres vão plantando, mas é muito animado! A gente vai ter que trocar uns dias ai para as pessoas plantarem pra gente (...) tem o almoço, tem vezes que volta, tem vezes que o resto do dia é só pra ficar conversando, ai tem aquela comida e a bebida, depois vão de novo, ai o pessoal vai embora... também acabou o serviço” (Maximino, 33 anos).

Como pode ser identificado no discurso anterior os convidados é uma estratégia para viabilizar o trabalho nas zonas de cultivo, notadamente, os mais trabalhosos, a exemplo da roçagem e da plantação, que na maioria das vezes abrange de 1 a 2 hectares; a organização do trabalho se dá por meio do convite à vizinhança, no qual o organizador se compromete tacitamente a retribuir nas mesmas circunstâncias, tão logo lhe seja solicitado; além disso, é de sua responsabilidade promover o almoço e a bebida para ser oferecida em retribuição ao trabalho dos seus convidados, desse modo, "laços de gratidão e de convívio vão ser reforçados, estabelecendo pactos silenciosos de retribuição do bem recebido" (MOTA, 2005, p. 21); bem como, o fortalecimento das redes de sociabilização, através das relações interpessoais de proximidade e vizinhança em escala local. E qual a relação desta prática com a Casa de farinha? Tivemos a informação de que na maioria das vezes é feita uma pequena comemoração pelo sucesso dos mutirões e esta acontece justamente por entre os limites da Casa de farinha, principalmente naquelas próximas a igarapés. Como relata seu Manoel, um dos agricultores mais antigos da Comunidade:

"Entra mulher e criança, adulto e idoso né? ai as vezes vai para lá e faz só uma plantação, corta a maniva, os pedaços que tem, ai cava, depois tem lá aquela festa, tomando cachaça (...) tem todo ano dezembro e janeiro é direto, a gente faz aqui fica cheio essa casa (Casa de farinha), depois todo mundo se lança na água (igarapé)... muita brincadeira! E esse Samba de Cacete já ouviram? Tenho até o equipamento lá em casa, quando tem o samba de cacete lá no mutirão e lá no barracão" (Senhor Manoel, 61 anos).

O relato mostra os elementos festivos que compõem o trabalho em mutirão: a reunião, as bebidas, as brincadeiras, o Samba do Cacete, entre outros. Neste sentido Brandão (2007, p. 45) evidencia que o trabalho produtivo é permeado de gestos simbólicos no qual "não se visa a um resultado produtivo", material, mas a uma troca, a uma intercomunicação entre pessoas, ou entre pessoas e seres

naturais ou sobrenaturais em que elas creem, através de palavras, de condutas regidas por saberes e preceitos". Na comunidade de Baratinha os convidados continua existindo, porém atualmente sua prática vem perdendo a amplitude e a frequência vivenciada no passado.

Esse contexto atual, para alguns é resultado de diversos fatores, como a falta de retribuição do trabalho, a crescente exigência na contrapartida que será oferecida durante o trabalho, bem como, o custo crescente para organizar o mutirão que às vezes não chega a compensar, entre outros fatores que resultam paulatinamente em transformações nas relações de trabalho coletivo e a relativa perda dos valores simbólicos envolvidos, fazendo crescer o pagamento de diária e consequentemente as relações de trabalho, assim como, o próprio Samba do cacete, diretamente ligado aos trabalhos em mutirão deixou de ser "batido" nos últimos cinco anos, correndo o risco de desaparecer, pois o conhecimento referente a essa prática não vem sendo repassado para as novas gerações.

Neste sentido, Sabourin (1999) descreve que as redes de sociabilidades têm como alicerce a lógica da reciprocidade e que certas práticas de reciprocidade como as festas e os mutirões sofrem competição de novas relações de troca, a exemplo do pagamento de diárias que associadas pela lógica da troca não garantem a atualização das estruturas de reciprocidade, suscetíveis de manter a mesma categoria de relação humana ou a mesma qualidade de relação social.

Desse modo, as relações de trabalho em Baratinha vêm paulatinamente adotando novas estruturas de representação, de cooperação e de troca monetária, sem abandonar completamente as formas de organização e, sobretudo, os valores e as práticas de reciprocidade camponesa. Pois ainda podemos encontrar alguns representantes desta comunidade que ainda tentam manter vivas tais práticas como a dos mutirões destacados anteriormente.

Durante a pesquisa de campo, precisamente após a entrevista com os Senhores Manoel e Maximino, surgiu a motivação de

reunir a Comunidade numa roda de Samba, numa ação que ficou conhecida como “o resgate do Samba do cacete”, para tanto, foi realizada uma mobilização junto aos moradores e o convite ao mestre Bibi, o batedor mais antigo de Samba da região. A rodada de Samba aconteceu no barracão da Comunidade, foi possível visualizar a presença de várias gerações reunidas, para as crianças e alguns adolescentes fora a primeira vez que presenciaram a roda do Samba; além disso, observou-se que entre uma música e outra havia momentos de reunião para lembrar as letras das músicas a serem tocadas, assim como, o ensinamento dos passos da dança aos mais jovens.

O acontecimento da roda de Samba teve grande representatividade na Comunidade; se para alguns era a primeira vez que ela estava acontecendo, para outros era uma espécie de resgate de uma manifestação cultural de raiz; o próprio mestre Bibi, ao receber o convite para tocar na roda, afirmou com saudosismo: “isso morreu por aqui”, posteriormente ao se apresentar junto com outros colegas, a expressão de alegria do mesmo repercutia nos participantes da roda. Esta reunião demonstra a importância do fomento de iniciativas que procurem valorizar a cultura do homem do campo, incentivando seu empoderamento e a sustentabilidade de suas manifestações culturais por meio de processos dialógicos dentro e fora das comunidades rurais.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apresentar o espaço da casa de farinha enquanto um espaço de sociabilidade, destacando os atores e as interações sociais vivenciadas neste espaço compreende evidenciar o papel do agricultor e de sua família na reprodução de um legado: o fazer-farinha, neste contexto permeado de valores, signos, tradições, memórias, crenças entre outros elementos tangíveis e intangíveis que identificam a cultura construída e reconstruída no tempo por uma comunidade. Desse modo, a casa de farinha, mesmo com inúmeras transformações em curso ainda representa uma morada que abriga a família diariamente no exercício

da produção de farinha em busca de garantir a reprodução social e material de sua descendência.

Para tanto, a trajetória das casas de farinha na comunidade de Baratinha revela importantes transformações no processo de beneficiamento da farinha, fruto da dedicação dos agricultores na criação de estratégias de produção e reprodução desta prática por meio do investimento em melhorias nas condições de trabalho. De acordo com as exposições descritas ao longo do presente artigo, observa-se que em primeiro plano as mudanças se sucederam no âmbito dos instrumentos, passando, conseqüentemente, a influenciar nas práticas e por fim atingindo os atores sociais, ou será que esse processo não se desenvolveu inversamente ou até mesmo simultaneamente?

Independentemente de sua ordem cronológica, essas mudanças trouxeram resultados significativos, pois a inserção de certos instrumentos, a exemplo do catitu acoplado ao motor, contribuiu no progresso da produtividade e das condições de trabalho, assim como, na melhoria da qualidade de vida dos agricultores, visto que diminuiu a penosidade e os acidentes de trabalho. Por outro lado, os relatos da Comunidade apontam transformações nas relações sociais dentro da Casa de farinha uma vez que com a inserção desses novos instrumentos tem se presenciado uma relativa diminuição da participação, especialmente, dos jovens nas atividades laborais que pode comprometer futuramente a sustentabilidade da produção de farinha em Baratinha.

Porém, vale destacar que mesmo com um certo “esvaziamento” na Casa de farinha, este ainda continua sendo visto como um importante espaço de troca e vivência para os homens e mulheres desta comunidade que insistentemente tentam mostrar para os mais jovens a grande importância não somente material mais também simbólica deste espaço, como por exemplo quando fazem questão de realizarem comemorações pelo sucesso dos mutirões justamente dentro de uma Casa de farinha; revelando, assim, que este espaço deve ser visto não só enquanto lugar do trabalho, mas também o lugar do regozijo e da alegria.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Francisco Evandro de. Casas de farinha e farinhadas: cultura material, história oral e memória na produção de identidades. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 27. **Anais...**Natal, 2013.

BRANDÃO, C. R. Festas de Trabalho. In: PESSOA, Jadir de Moraes (org). **Aprender e ensinar nas festas populares**. Rio de Janeiro: Secretaria de Educação a Distância, Ministério da Educação, 2007, p. 44-53. (Boletim n. 02) \_\_\_\_\_. (org.). **Repensando a pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

GAMBOA, Silvio A. S. **Análise epistemológica dos métodos na pesquisa educacional**: um estudo sobre as dissertações de mestrado em educação da UnB. Brasília: Faculdade de Educação UnB, 1982.

HARRES, Marluza Marques. Pelos caminhos da memória: uso de fontes orais na pesquisa histórica. In: HARRES, Marluza Marques; JOANONI NETO, Vitale (Org.). **História, terra e trabalho em Mato Grosso**: ensaios teóricos e resultados de pesquisa. São Leopoldo: Editora OIKOS; Unisinos; Cuiabá: Ed UFMT, 2009, p. 13-25.

HEREDIA, Beatriz Maria Aláisa de. **Morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1979.

MOTA, Dalva Maria da. **Trabalho e sociabilidade em espaços rurais**. Fortaleza: Banco do Nordeste; Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005.

ROSA, Wagner José da Rosa. Campesinato Brasileiro como modo de vida. **Revista Trilhas da História. Três Lagoas**. v. 1, n. 2, p.98-107, jan-jun, 2012.

SABOURIN, E. P. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste Brasileiro. **Raízes**: revista de ciências sociais e econômicas. Campina Grande, v. 20, n.1, p. 41-49, 1999.

SANTANA, Agustín. **Antropologia do turismo**: analogias, encontros e relações. tradução Eleonora Frenkel Barreto. São Paulo: Aleph, 2009.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de farinha**: espaço de (con)vivência, saberes e práticas educativas. 2011. 172 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**: indivíduo e sociedade. Tradução Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.

SIQUEIRA, A.; SANCHES, R. O pão da terra: da invisibilidade da mandioca na Amazônia. In: ADAMS. C.; MURRIETA. R; NEVES, W. (Org.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: Annablume: FAPESP 2006. 362 p.

WANDERLEY, M. N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J.C. (Org.). **Agricultura familiar**: realidades e perspectivas. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. 394 p.

WANDERLEY, M. N. B. Editora convidada. **Revista Agriculturas**: experiência em agroecologia. v. 8, n 1. 2011.

