

**O SABER-FAZER FARINHA:
CULTURA ALIMENTAR NA AMAZÔNIA BRASILEIRA**
*THE KNOWLEDGE FOR PRODUCING FLOUR:
FOOD CULTURE IN THE BRAZILIAN AMAZON*

Wanessa Pires Lott

wanessalott@hotmail.com

Doutora em História e Professora Adjunta da Universidade Federal do Pará (UFPA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7026-9852>

Cristiane Lima Santana

cc.criscunha@hotmail.com

Graduada em Artes Visuais pelo Plano Nacional de Formação de Professores da Educação Básica (PARFOR) da Universidade Federal do Pará (UFPA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6868-4910>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo primeiro apresentar o saber-fazer farinha na Vila Fátima, localidade que pertence ao município de Tracuateua-PA, na região de Bragança. A técnica, que consiste em transformar a mandioca em farinha, é conhecida na região como farinhada e trata-se de um dos pontos mais relevantes para a construção da memória e identidade local. Apesar do artigo dar ênfase à descrição da farinhada local, este estudo contribui para pensar a cultura alimentar pelo viés da antropologia. Ademais, a farinha também será percebida pela ótica da cultura visual, pelo fato do processo trazer uma bela visualidade não só para os produtores como também para novos observadores.

Palavras-chave: farinha de mandioca; cultura alimentar; Amazônia brasileira.

ABSTRACT

The purpose of this article is to, first, present the knowledge of producing flour in Vila Fátima, a site that belongs to the municipality of Tracuateua/PA, in the Bragança region. The technique that consists of transforming manioc into flour is known in the region as farinhada and is one of the most relevant points for the construction of memory and local identity. Although the article emphasizes the description of local flour, this study contributes to thinking about food culture from the

perspective of anthropology. In addition, the flour will also be perceived from the perspective of visual culture, as the process brings a beautiful visuality, not only for producers but also for new observers.

Keywords: manioc flour; food culture; Brazilian Amazon.

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar é um sistema simbólico que possibilita entender os grupos por meio de suas maneiras de comer e de produzir o alimento. Influenciada por questões ambientais, sociais e históricas, as práticas em torno da alimentação ultrapassam as simples necessidades biológicas e são tomadas como um importante elemento de análise antropológica, pois a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DAMATTA, 1986, p. 56). Devido à grande relevância da comida para os estudos antropológicos, elegeu-se para este estudo a farinha de mandioca da região de Bragança-PA, mais especificamente, o modo de fazer farinha da Vila Fátima – pertencente ao município de Tracuateua-PA –, conhecida na localidade como farinhada. A escolha desta vila se deu por dois motivos.

Primeiro pela importância da contribuição desta localidade na produção de farinha. Segundo os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) de 2017, apesar da terra ser utilizada majoritariamente para a pecuária de pequena escala, para a extração de madeira para lenha e para a lavoura permanente, a lavoura temporária – na qual se insere a produção de farinha – cede cerca de 30 km² para a plantação de mandioca¹. O segundo motivo se dá pela vivência de uma das autoras, que não só tem a farinha como um elemento significativo na sua alimentação, como também é detentora do saber-fazer da farinhada em Vila Fátima. A sua família é originária de agricultores que têm a mandioca ou, melhor dizendo, a maniva², como o principal cultivo e a farinha de mandioca como a principal produção da economia familiar. Como o trabalho exige grande saber, desde criança uma das autoras aprendeu pela observação dos mais velhos e pela convivência com o meio ambiente. Ou seja, o aprendizado não se dá de maneira formal, pelos bancos escolares, mas pelos diálogos intergeracionais³ e pela relação íntima com o meio, “uma forma produtiva de interagir com o conhecimento ecológico”. (OLIVEIRA, 2012, p. 174).

Ao entrar no ensino superior, esta produtora percebeu a farinhada como objeto de análise do campo das ciências humanas, indo além de ser o elemento de geração de renda da família. Ademais, a motivação para o desenvolvimento da pesquisa em torno do saber-fazer a farinha aliou-se à necessidade da valorização deste, o qual, durante a infância,

era tido como uma ação discriminada, tanto no sentido cultural como financeiro. Na memória de uma das autoras, os mais velhos diziam que as crianças deveriam estudar para “ser alguém na vida”, que “a roça não dá futuro”. O melhor é trocar a “enxada pela caneta”. Longe de não apoiar o incentivo ao estudo, tais dizeres de Vila Fátima são aqui destacados para ressaltar certa desvalorização da farinha pelos próprios produtores. Assim sendo, mesmo que para uma das autoras seja muito fácil falar sobre a farinha, a universidade propiciou uma percepção outra deste saber-fazer, o que resultou em uma pesquisa acadêmica da qual parte dela é apresentada neste artigo, que objetiva identificar a farinha no cotidiano da Vila Fátima e seus pontos de visualidade no processo de produção.

Diante do exposto introdutório, este texto será apresentado em quatro seções, além desta introdução e das considerações finais. No primeiro momento, um panorama sobre a relevância da farinha para além de um alimento, posteriormente, a Vila Fátima será descrita, bem como o processo de farinha. Na seção seguinte, a questão da visualidade deste processo será percebida, utilizando como base teórica a antropologia e as artes visuais. Como recurso metodológico, foram utilizados para o estudo a pesquisa bibliográfica e o trabalho de campo, que por sua vez se compõe de visitas às casas de farinha da região e de interlocução com os produtores locais, principalmente com a família Santana. Dotadas dos dados recolhidos no campo, passou-se para o segundo momento da pesquisa, o processo reflexivo (GUBER, 2005). É importante ressaltar que os diálogos seguiram as diretrizes de Cardoso de Oliveira (1998), pois preocupou-se em ouvir os interlocutores e não ouvir o que as autoras queriam ouvir, propiciando um contexto dialógico e não entrevistas com perguntas prontas e fechadas.

A relação dialógica só é possível de ser estabelecida no meio de uma posição do antropólogo entre os nativos: a de observador-participante, que cria familiaridade e possibilita a “fusão de horizontes” da qual falam os hermeneutas, condição indispensável para um verdadeiro diálogo (URPI, 2012, p. 20, grifo nosso).

E tal postura de familiaridade foi facilmente conquistada devido à inserção de uma das autoras no processo de farinha, mas, como um “contrapeso”, a outra autora manteve o distanciamento devido para uma reflexão acadêmica.

A FARINHA PARA ALÉM DE UM ALIMENTO

A primeira palavra que nos vem à mente ao falar em farinha de mandioca é alimento, no entanto “indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana [é] um ato social e cultural [que] faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares”. E por se tratar de um complexo sistema, “intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários

sociais envolvendo escolhas e classificações” (MACIEL, 2005, p. 49). Desta maneira, pode-se afirmar que

a alimentação humana é impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005, p. 49).

Na esteira desse pensamento, afirma-se que a alimentação faz parte da construção identitária dos grupos, já que “a comida está inserida em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (MINTZ, 2001, p. 31) e embora seja uma atividade necessária e rotineira, o ato de comer assume uma posição de suma relevância, principalmente quando realizada em grupo:

O incomensurável significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum – possibilidade que se funda no primitivismo e, portanto, na trivialidade do interesse material (SIMMEL, 2004, p. 160).

A comida une, assim como o ato de produzir o alimento e, mesmo com a grande relevância da farinha de mandioca na mesa paraense⁴, o ponto central a ser trabalhado neste estudo será a produção da farinha em uma parte da Amazônia Legal⁵, que compreende dentre outros estados o do Pará, que, por sua vez, tem a farinha da região de Bragança como um dos elementos econômicos e culturais mais importantes. Esta, recentemente recebeu a Indicação Geográfica (IG)⁶ e foi inventariada para ser registrada como Patrimônio Imaterial do Brasil⁷, seguindo o caminho iniciado pela United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) na Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, de 2003, que foi efetivamente adotada três anos mais tarde.

For UNESCO, an “intangible cultural heritage” is manifested in particular in the following fields: oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage; artistic expressions; social practices, rituals and festive events; knowledge and practices concerning nature and the universe and traditional craft techniques (SANTILLI, 2015, p. 587, grifo da autora).

Nesta linha de pensamento assertiva de entender o alimento para além de sua função primeira, instituiu-se no Brasil o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário de Referências Culturais (INRC), através do Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. A partir deste, o bem inventariado tem a possibilidade de ser inscrito em um dos quatro livros de Registro: Livro dos Saberes, Livro das Celebrações, Livro das Formas de Expressão e Livro dos Lugares.

O registro de bens culturais possibilitou o reconhecimento da contribuição cultural dos diversos grupos formadores de nossa sociedade nos

seus aspectos mais subjetivos arraigados no cotidiano das diferentes comunidades e que são transmitidos a cada geração. Com a incorporação de mais um instrumento preservacionista, abriram-se novas possibilidades de construção oficial da identidade brasileira, possibilidades estas que permitiram a inserção de elementos das comunidades subalternas na construção da identidade do país, já que suas identidades estão calcadas, majoritariamente, em elementos que não apresentam as particularidades dos bens abraçados pela fase heroica do IPHAN (LOTT, 2017, p. 228 -29).

Neste sentido, vemos a relevância da salvaguarda dos bens culturais para a construção das memórias de uma dada região, pois “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro” (LE GOFF, 2003, p. 471). Ao trazer à luz a memória coletiva em torno da farinha paraense, há a edificação da identidade do saber-fazer a farinha, pois “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade” (LE GOFF, 2003, p. 435, grifo do autor).

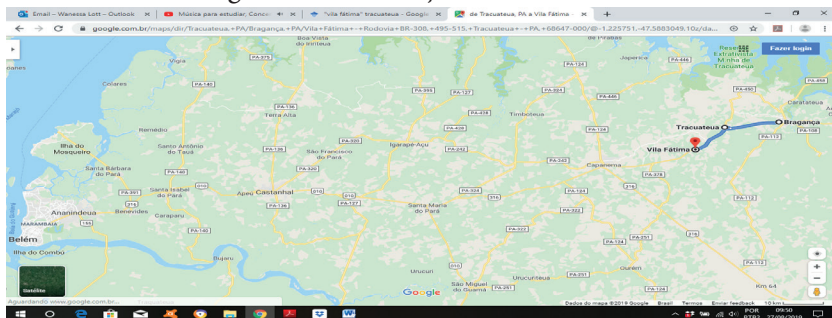
Uma das dimensões desse fenômeno [a alimentação] é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005, p. 50).

E tais elementos culturais são territorializados, construídos nos ditos lugares de memória, que funcionam como elementos capazes de bloquear o esquecimento de uma dada comunidade (NORA, 1993), e por tal motivo, merecem ser registrados, estudados e valorizados.

O LOCUS DA FARINHADA: A VILA FÁTIMA

A Vila Fátima pertence ao município de Tracuateua-PA, localizado no nordeste do Pará, entre as cidades de Capanema e Bragança e a cerca de 200 km da capital Belém. Com uma área de 936,12 km² e uma população em torno de 27.000 habitantes (IBGE, 2019), a denominada cidade dos ipês é formada por um pequeno núcleo urbano e diversas vilas de agricultores, dentre as quais destaca-se a Vila Fátima, que está a 12 km de distância da sede.

Figura 1 - Localização de Vila Fátima



Fonte: Google maps, 2019

Juntamente com as demais vilas da localidade, a Vila Fátima contribuiu significativamente com a produção de farinha da Bragança, e, apesar de haverem particularidades entre os produtores, o processo de produção, bem como a história de envolvimento com a farinhada, seguem basicamente o mesmo caminho. Historicamente, a produção da farinha de mandioca tem estreita relação com a formação do Brasil, especialmente se tomarmos a agricultura familiar de pequena escala (SILVA; MURIETA, 2014). No entanto, é relevante destacar que o trabalho de campo, que apoia este artigo, girou majoritariamente em torno da família Santana, formada por uma das autoras de 45 anos, seu marido de 50 e seu filho de 23. Este último é casado e não tem filhos. Descendentes dos primeiros moradores da vila afirmam que a forma de sobrevivência das famílias nem sempre foi o cultivo de mandioca e a produção da farinhada. Outrora, a geração de renda local tinha como foco a malva⁸ – tanto a fibra como a semente – o milho, o arroz e principalmente o feijão. No entanto, quando os grandes produtores iniciaram o cultivo de feijão na localidade, os pequenos agricultores não conseguiram manter sua produção e a saída foi voltar-se para o plantio de mandioca, como nos relata um agricultor de cinquenta anos de idade.

Ajudei meu pai a plantar muitas atividades de culturas, por exemplo a malva, o feijão, o milho. A gente plantava mandioca mas era pouco, só pra se manter dentro de casa, não tinha venda de farinha naquele tempo. O que tava no mercado era a malva, o arroz, o milho e depois passou pro feijão. Sempre fazendo a farinha pra também se manter, não pra venda, mas aí, depois o rico tomou de conta da produção do feijão e o pobre sem condição ficou lá em baixo. Aí foi que veio para a planta da maniva⁹, da mandioca, da farinha, levar pra Bragança. [...] Nunca faltou é carro todo dia, toda hora, os horários do interior pra tirar pra cidade, e aí a venda da farinha hoje cresceu muito hoje, o mercado da farinha cresceu muito. Todo mundo... é o pequeno agricultor, é o grande agricultor, os ricos estão vindo de fora comprar aqui a mandioca (SANTANA, 2019a)

A produção de mandioca, de maniva e principalmente de farinha é semanalmente escoada para Bragança por ônibus ou por carros de particulares, que utilizam especialmente a BR-308, também conhecida como rodovia Belém/Bragança, onde o tráfego é melhor (Figura 1). Além disso, há um movimento atual de compra nos próprios locais de produção.

hoje a farinha tá num mercado bom, porque o comprador de farinha de Bragança já tá vindo na casa do forno comprar a farinha do agricultor. O agricultor aqui de Vila Fátima e dos interiozinho aqui perto, é pouco os que faz a retirada da farinha pra Bragança, o marreteiro¹⁰ já vem comprar na casa de forno, isso aí tudo é bom. É um trabalho a menos pro agricultor (SANTANA, 2019a).

Assim sendo, a partir da dificuldade em manter a produção de feijão, a farinha saiu das mesas dos produtores e ganhou protagonismo na geração de renda local. Neste ponto de análise, podemos afirmar que a comida das famílias se tornou também um alimento e entrou significativamente como componente de geração de renda local. Ou seja, como a comida “se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”, a farinha ocupava esta categoria. No entanto, ao se tornar um produto de venda, também pode ser entendida como um alimento, “algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra” (DAMATTA, 1986, p. 85).

Denominada como farinha-de-pau ou pão dos brasileiros pelos portugueses ainda em tempos coloniais (CASCUDO, 2004), este alimento/comida faz parte da cultura alimentar brasileira, principalmente na região Amazônica. De acordo com um levantamento de 2012, o maior consumo está nas regiões Norte e Nordeste. “A média brasileira é de 5,3 quilos anuais per capita, enquanto a região Norte continua com a maior média do país” com cerca de 23,54 kg/per capita/ano. Em seguida está a região Nordeste (9,67 kg/per capita/ano). “Todas as demais regiões apresentam consumo inferior a 1,3 kg/per capita/ano” (SEBRAE, 2012, p. 11) Os números refletem a realidade local de importância da farinha nas refeições paraenses, substituindo até mesmo o arroz no tradicional “arroz com feijão” dos brasileiros.

Existem alimentos que são comida e outros que não o são. Comida é basicamente feijão, arroz e carne [...]. O que não é comida pode incluir peixe, canja de galinha, frutas, verduras. E não são comida porque não sustentam, não “enchem a barriga”, não satisfazem, não são “fortes” [...]. Quem não come feijão com arroz está passando fome, sendo que desta mistura o arroz é o único elemento que pode ser substituído, ou por macarrão ou por farinha. (ZALUAR, 1982, p. 175-76, grifo nosso).

Como trabalhado anteriormente, e tomando as análises clássicas de DaMatta (1986) e Zaluar (1982) sobre alimento e comida, percebemos que os conceitos destes autores se complementam e, assim, podemos realmente tomar a farinha tanto em sua importância cultural, quanto como geradora de renda e alimento capaz de “encher a barriga”, este último entendido também como “um ato concreto destinado à saciedade do corpo, mas é também um modo de se referir a uma ação simbólica. A tudo que foi capaz de satisfazer plenamente uma pessoa” (DAMATTA, 1986, p. 30). Esta relevância da farinha confere forte identidade à população da Vila Fátima, entendendo que a identidade é “a fonte de significado e experiência de um povo” (CASTELLS, 1999, p. 22). Ao comer e ao fazer a farinha, constroem-se relações de afetividade e de pertencimento, relações estas que são vividas cotidianamente nas casas de farinha, que são aqui tomadas como lugares de memória, “são lugares,

com efeito nos três sentidos da palavra, material, simbólico e funcional, simultaneamente, somente em graus diversos” (NORA, 1993, p. 21). São lugares materiais nos quais a memória social se ancora; são lugares funcionais pelo fato de terem a função de alicerçar memórias coletivas e são também lugares simbólicos, pois essa memória coletiva se expressa e se revela. Desde modo, a casa de farinha da família Santana da Vila Fátima pode ser tomada como um lugar de memória, e o processo de farinhada como um elemento relevante da identidade local.

A FARINHADA DE VILA FÁTIMA

Identificar as memórias e identidades de uma sociedade por meio dos relatos dos produtores – o que aqui foi tomado como recurso metodológico – se mostra como um caminho interessante para o entendimento da cultura alimentar dos moradores de Vila Fátima.

Descrevendo a substância social da memória – a matéria lembrada – você nos mostra que o modo de lembrar é individual tanto quanto social: o grupo transmite, retém e reforça as lembranças, mas o recordador, ao trabalhá-las, vai paulatinamente individualizando a memória comunitária e, no que lembra e no como lembra, faz com que fique o que signifique. O tempo da memória é social, não só porque é o calendário do trabalho e da festa, do evento político e do fato insólito, mas também porque repercute no modo de lembrar (BOSI, 1979, p. 30).

Nos relatos das memórias dos produtores, identificou-se que o local onde se inicia a preparação da farinha não se restringe apenas à casa de produção, mas a farinhada começa no terreno de plantio da mandioca. Desta forma, para a percepção da construção da cultura alimentar de Vila Fátima, temos que ampliar o conceito de cozinha, já que esta “faz parte de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elemento, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação” (MACIEL, 2005, p. 26). Desta maneira, neste caso, pode-se entender também como cozinha o terreno de plantio da mandioca.

Durante muito tempo as famílias locais plantavam na dita terra queimada e era preciso saber o tempo exato para fazer a derrubada do mato, o que chama-se de broca¹¹, que é a primeira etapa “do preparo da terra, que antecede o preparo do solo, pois este não é dado pela natureza, mas construído”. Desta maneira, esta etapa é a do “vir-a-ser’ do roçado” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 36). Este trabalho é usualmente realizado na base do dia trocado, que nada mais é do que: “eu te ajudo hoje e você me ajuda amanhã”. Segundo uma fazedora de farinha da Vila Fátima de setenta anos de idade, amiga próxima da família Santana:

O dia trocado, assim como a gente trabalhava lá no interior, né? Aí lá a gente trabalhava todo ano assim mesmo começava da broca da roça, aí se juntava aquele muntirum de homem e iam trocar um dia, dia era pra um no outro dia era pra outro aquilo era uma união, né? Era muito bacana porque no final a gente dizia assim, umbora se ajuntar no final

da roça, aí a gente vai matar galinha, vamos comer, vomo fazer aquele almoço, aí era muito importante. (...) a gente trabalha, mas pouco, mas de vez em quando os meninos dizem vamos trocar um dia, hoje você vai pra mim e amanhã a gente vai pra outro, eu não vou brocar porque hoje é difícil terra brocada já é tudo no aradado, né? Aí como tava falando antes a gente trabalhava mais e era mais saudio, hoje a gente trabalha menos e é mais duentio. [...] troca dia entre a família e algum colega, pra brocar, capinar (NASCIMENTO, 2019, informação oral).

A troca de dias de trabalho entre os agricultores foi uma solução para a ausência de recursos financeiros. Pagando uns aos outros com a força do seu trabalho, há uma ajuda mútua. Ademais, a socialização por meio dos momentos de trabalho e dos momentos de descanso fortalece a construção da identidade local. Se o ato de comer está vinculado com o “prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” e a comida “não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 1986, p. 32-33), é até mesmo poético imaginar a cena dos produtores comendo sua comida coletivamente no espaço onde o alimento inicia a sua produção. Esta comunhão feita em torno da farinhada tece laços fortes entre os moradores da Vila Fátima.

Retomando a explicação do preparo da terra, nos locais denominados como “terra de toco”, as queimadas têm uma data específica e requerem muita atenção, pois na terra queimada existem dois tipos de roçado: o de tempo e o de verão. O roçado de tempo é posto de novembro até dezembro. No entanto, se este roçado for de capoeira¹² alta, realiza-se a broca em novembro. Após 20 dias há a derruba, que consiste em retirar o mato mais alto para depois queimar o roçado, que certamente será no início de dezembro. O momento da queimada requer atenção dobrada, pois deve queimar só o seu roçado e evitar que o fogo se alastre pelos arredores. No entanto, se a capoeira for fina, há a possibilidade de brocar e derrubar ao mesmo tempo.

Botar o roçado na terra de toco, na capoeira. Na capoeira fina, você derruba todo mato, espera um período de vinte dia a vinte e cinco dia pra queimar, bota fogo queima a roça, depois de queimada se não queimar bem vai encoivara. Encoivara a roça e toca fogo e planta a maniva. No capoeirão tem o período de roçar, pra roça de temo, você broca mês de outubro. A broca é você roça o mato pequeno o mato fino essa é a broca, você vai deixar secar uns vinte dias o mato pequeno e depois você vai derrubar o mato grosso. Depois dessa derruba tem um período de seca, um período de vinte dia, de acordo com o trabalho. Por causa que a derruba do mato grosso tem que ficar a lenha que é pra fazer a farinha da roça. É por isso que não é derrubado tudo junto, por que se não, seca muito e queima toda a madeira. E depois corta a lenha, alimpa o roçado e planta maniva, que é pra se fazer a farinha. Essa é a parte da roa no toco. Você planta no mês de janeiro e só vai colher essa roça no outro janeiro em diante, porque a roça é um ano, no período de um ano. Com

dez mês já pode mexer com a roça mais boa mesmo é um ano, um ano e dois meses, um ano e quatro mês a roça tá madura, boa da gente fazer a farinha. Porque nesse período de envelhecimento da roça também lucra na farinha ela dá mais rendimento, ela dá mais sacos, ela dá mais quilo, então é o período melhor que tem pra se mexer pra fazer a farinha. A roça de verão que se chama broca mês de maio pra queimar em agosto ou em setembro é um período bom de se plantar a roça de verão. E a roça de tempo só broca em outubro pra queimar em novembro, dezembro. Que é a roça de tempo que a gente chama (SANTANA, 2019a, informação oral).

O roçado de verão é brocado em julho e queimado ao final de agosto. Por se dar em condições climáticas favoráveis à queimada, dispensa-se o trabalho de retirada dos galhos que ficam após a queimada. Além desta forma de plantio manual, tem-se a preparação das roças por meio da mecanização, o que facilita o trabalho por poder utilizar o terreno em qualquer época do ano. Após a preparação da terra, há a plantação da maniva, que anteriormente já foi selecionada. A “semente” perfeita – que são os caules da maniva – deve estar liberando o leite na hora do corte, feito de forma diagonal. Esta técnica vai garantir o sucesso do plantio. Às vezes alguns membros da comunidade sofrem com a falta de semente, então, mais uma vez a ajuda vem da própria comunidade: um produtor empresta para outro. Com as sementes em mãos tem-se o plantio e cerca de quatro pessoas plantam uma tarefa por dia. Uma tarefa tem vinte e cinco braças quadradas e cada braça é composta de 2,20 m, totalizando aproximadamente cem braças ao todo. Quando trabalha em terra mecanizada, usa o termo equitária, que é uma área que equivale a três tarefas e meia. A semente da maniva pode ser salteada ou em carreiras e depois de oito a dez dias a maniva começa a nascer, após um mês realiza-se a primeira capina. Na enxada, uma pessoa leva de quatro a cinco dias para limpar uma tarefa. Atualmente há também a técnica de fazer a limpeza por meio de agrotóxicos o que faz com que, em um dia, uma pessoa mate o mato invasor de duas tarefas.

O agrotóxico ou veneno, como é conhecido aqui, é bom por uma parte, porque facilita o trabalho. No período de capina que a gente chama assim, né? Na enxada tem tarefa de mato que leva de quatro dia, cinco dia, tem tarefa que leva de até seis dia de trabalho e com veneno não, você consegue fazer uma tarefa até meio dia você e outra pessoa se for fazer o dia todo você faz duas tarefas. Então essa é a facilidade do veneno. Mais pela outra parte ele não faz bem à saúde do agricultor. O agricultor tá sabendo que não faz bem pra sua saúde, mas essa é a forma dele desenvolver a sua roça. Por exemplo, se ele trabalhava com uma, duas tarefas de roça, hoje ele pode trabalhar com cinco, dez tarefas através do veneno. Então ele trouxe essa facilidade, então é uma forma dele produzir mais, sem muito esforço (SANTANA, 2019a, informação oral).

Já para outra produtora de setenta anos de idade, a opinião diante do agrotóxico é distinta:

eu não gosto muito [do agrotóxico]. Antes pagar os meninos pra capinar pra mim, né? Por que eu acho que pra mim, até assim eu fui plantei assim ali um pedaço e aí paguei os meninos jogar o veneno. A maior parte eu não sei se eles jogaram muito, morreu foi a mandioca toda, e a que fica, dá muito farelo na farinha. Aí eu não achei muito bom não (NASCIMENTO, 2019, informação oral).

Um ano é o tempo que leva para uma roça estar pronta para a colheita e esta etapa é chamada de “butação”. Depois de quatro a cinco dias a maniva está pronta para tirar, trata-se do processo da “tiração”, no qual separa-se a mandioca da casca. Geralmente, depois de descascada, a raiz é colocada na água por mais um a dois dias, isso dá uma qualidade maior à farinha, pois há a retirada do dito “azedume”, ao fazer a massa base da farinhada. Após a raiz ser retirada da água, inicia-se o processo de torração de farinha, que é realizado na casa da farinha, o lugar, como dito, que ultrapassa sua função de produção, sendo um lugar de memória para a comunidade local (NORA, 1993). Não obstante as singularidades de cada família, a grosso modo as casas da região são “localizadas próximo do roçado” e procura-se a sua instalação perto dos “locais de criação de porcos e vacas, para evitar moscas e cheiros desagradáveis” (BEZERRA, 2011, p. 12). Ademais,

a casa de farinha deve ser construída de modo que a área interna onde é torrada a farinha (chamada “área limpa”) seja separada da área onde a raiz de mandioca é recebida, lavada e descascada (chamada “área suja”). Esta divisão da casa de farinha é necessária para que não haja contaminação cruzada, isto é, a farinha torrada não seja contaminada pelas sujeiras que a raiz de mandioca ainda possui (BEZERRA, 2011, p. 12).

As transformações físicas das casas de farinha da região de Vila Fátima são decorrentes da manutenção das mesmas; no entanto, a estrutura básica se mantém desde as gerações passadas e é neste lugar, apenas com meias paredes (ver fundo da Figura 02), que a torração da farinha acontece. Este é um processo de muito trabalho e requer tempo, por isso os produtores chegam ainda de madrugada nas casas de farinha. A mandioca é amassada no catitu¹³ e posteriormente é levada à prensa (Figura 2) ou ao tipiti (Figura 3) para ser espremida. Depois de enxuta, a massa é novamente triturada e peneirada na masseira ou diretamente no forno com o auxílio de uma peneira móvel localiza em cima do forno.

Figura 2 - Massa de farinha sendo espremida na prensa (ao fundo a meia parede da casa de farinha).



Fonte: Santana, 2019c.

Figura 3 - Massa de farinha sendo espremida no tipiti.



Fonte: Santana, 2019c.

Quando o processo se faz no tipiti, são de oito a dez tipitis de massa para ter a massa no ponto de uma fornada, o que equivalente a cerca de cem litros. Na prensa, a quantidade de massa por fornada é a mesma, a diferença está no menor tempo que leva para enxugar a massa. Apesar do processo da farinha seguir basicamente estas regras, para uma qualidade satisfatória no resultado, deve-se tomar alguns cuidados, principalmente no momento da torração: coloca-se a massa apenas no forno bem quente, após cerca de cinco minutos da massa no forno, dá-se um período de repouso à massa. Em seguida a massa é novamente remexida no forno no processo conhecido como “escaldamento”, um movimento circular de baixo para cima e de cima para baixo. O período intervalar entre o descanso e o mexer da massa se faz entre três a quatro minutos. É este processo que dá cor e uniformidade aos caroços da farinha e se a massa não for bem escaldada a farinha fica fina e esbranquiçada. Todo

esse processo leva em torno de cinquenta a sessenta minutos para ter a farinha pronta, que por sua vez iniciou-se com cerca de quatro latas de massa (com cerca de vinte litros cada) e tem, como resultado, cerca de três latas de farinha pronta. Essa técnica é passada por gerações e

as memórias acerca das vivências nas farinhadas dos agricultores e agricultoras nos apresenta um mundo de trabalho visto de outra perspectiva, acompanhado de reações, trocas de serviço, saberes e toda uma experiência de vida. Descrever a forma de trabalhar vai além de um simples expor do acontecido, pois as lembranças vêm carregadas de subjetividades, como uma recordação viva tão presente, que se transforma no desejo de repetir o gesto e ensinar a arte a quem o escuta (BOSI, 1979, p. 11).

No entanto, mesmo com a prática de aprender com o diálogo intergeracional e a arte da farinhada sendo algo constante na comunidade, vários jovens não se interessam por ela na atualidade. Para o filho da família Santana, a farinhada não é uma possibilidade de ganho:

Bom, eu não quis porque eu cresci vendo meu pai trabalhar na roça somente para comer e percebi que era muito pesado e pouco valorizado. Também vi que no futuro não teria sucesso, somente uma vida cansada com muitos problemas de saúde e poucas condições de me cuidar. Eu sempre quis buscar uma vida melhor pra mim e pra minha família. Não é fácil você ver seu pai se acabando na roça, trabalhando só pra comer e por isso eu quis buscar outro ramo de vida. Para um dia poder ajudar meu pai e minha mãe, pra tentar dar um pouco de tudo que eles me deram (SANTANA, 2019b, informação oral).

Mesmo com a não continuidade de alguns membros de Vila Fátima no saber-fazer farinhada, a prática continua fortemente presente e apresenta uma beleza que sombreia o peso do trabalho na lavoura e nas casas de farinha.

A CULTURA VISUAL E A FARINHADA

Após a descrição do processo da farinha, trazemos nesta etapa uma percepção mais voltada para a questão da visualidade da farinhada. Como o estudo da cultura visual pode ser uma trajetória na qual compreendemos os processos culturais, refletir sobre a visualidade da farinhada nos trouxe outra possibilidade de percepção em torno da cultura alimentar na comunidade estudada. Ademais, tendo em mente “a relevância que as representações visuais e as práticas culturais têm dado ao ‘olhar’ em termos das construções de sentido” (HERNÁNDEZ, 2007, p. 27), mesmo com a profusão de imagens e informações das mídias, os pontos de identidade em torno da farinhada da Vila Fátima vem perdurando por gerações. Tal afirmativa não significa que a localidade se encontra em uma bolha, sem absorver novas tecnologias que agregam no processo produtivo, mas traduz a fluidez desta cultura alimentar, principalmente no âmbito da transformação do alimento pelo processo

da farinhada. Assim sendo, tomamos os movimentos presentes nesse saber-fazer e convidamos o leitor para visualizar este processo como uma bela performance.

Ainda na lavoura, o levantar dos braços empunhando o machado para lascar a lenha, associado com o flexionar das pernas nos mostra o corpo do lenhador tomando a forma de uma mola, que é lubrificada pelo derramar do seu suor... O que dizer então do balançado em frente à peneira? É impossível peneirar de forma estática! Durante a ação os produtores parecem estar se preparando para uma roda do típico carimbó¹⁴, pois a movimentação das mãos segue o ritmo da malemolência da cintura e, juntas, garantem o mesmo gingado presente na referida manifestação cultural. Durante a torração acontece a culminância do ritual da farinhada, utilizando o rodo, e é importante ressaltar que, além de ser de suma relevância para o processo, este é feito artesanalmente pela família.

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 manípueira e o rodo, para torrar a massa (SANTANA, 2018, p. 55, grifo nosso).

Assim, munido do rodo, o torrador desenvolve uma verdadeira performance. A maneira como mexe a farinha no forno, empurrando, puxando e descansando. Durante a preparação de uma fornada de farinha esses movimentos, conhecidos como escaldar (Figura 4), se repetem centenas de vezes, embalado ao som do vai e vem do rodo em atrito com o forno.

Figura 4 - O escaldar da farinha



Fonte: Santana, 2019c

No chiado da massa, quando esta vai se transformando em farinha, o som se altera. A massa molhada “canta” de forma tímida, enquanto a farinha torrada “ecoa” seu som por toda a casa de forno, “avisando” ao fazedor de farinha que ela já está pronta. Apesar do trabalho de torrar ser cansativo, as trocas da posição dos braços criam um belo visual. Parece que o rodo dança entre o braço que sustenta e o braço que puxa o cabo da espátula. Sendo assim, como a cultura visual permeia e dá forma à maneira como vivemos nossas vidas (FREEDMAN, 2006), o fazer da farinhada nos provoca a analisá-lo para além de ser uma comida, um alimento, uma memória e/ou uma identidade. Nestes caminhos de análise aqui pontuados, acrescentamos a percepção sobre o viés da cultura visual, apontando mais um caminho relevante para o estudo da cultura alimentar da Vila Fátima.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo apresentou a farinhada, uma técnica recorrente na Vila Fátima, que consiste em transformar a mandioca em farinha. Esta prática, que vai além da questão econômica, está entrelaçada à cultura local, compondo a memória e a identidade da cultura alimentar local, pois “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade” (MINTZ, 2001, p. 34). Tendo como referência principal as memórias dos produtores locais, a farinhada foi aqui tomada também pelo viés da percepção dos estudos sobre cultura visual. O estudo, que se propôs a apresentar a técnica da farinhada, bem como breves conceitos que versam sobre a cultura alimentar, além de identificar a farinhada como uma dança, uma performance, contribui para a valorização deste saber-fazer inserido no cotidiano da comunidade.

NOTAS

1. É relevante ressaltar que, apesar da existência majoritária de uma pecuária em pequena escala, segundo os dados do IBGE (2017), o avanço da pecuária de grande escala é iminente na região, prejudicando as produções dos pequenos produtores. “A Amazônia brasileira, em especial o Estado do Pará, tem sofrido com a ocupação desordenada do seu território, sobretudo por conta do avanço da fronteira pecuária na região. Esse avanço carrega consigo um processo de expansão das atividades agropecuárias, madeireiras, mineradoras, entre outras de cunho extrativista e de baixo valor agregado econômico” (CARVALHO *et al.*, 2021, p. 16)
2. Assim como trabalhado no Dossiê do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, a família utiliza o termo maniva para a planta e mandioca após o processo de transformação em farinha. “Dois elementos estruturam a compreensão do manejo da principal espécie cultivada: a diferença entre maniva e man-

dioca, – embora reunidas na mesma entidade biológica –, e a percepção das manivas como plantas portadoras de atributos da sociedade dos humanos e com as quais a dona da roça mantém relações humanizadas. A esses elementos se sobrepõe um corpus de saberes técnicos, extremamente elaborados, que sustentam o manejo por cada agricultora de dez a trinta variedades nas suas roças, e de centenas de variedades na escala regional (IPHAN, 2010, grifo nosso).

3. Sobre os diálogos intergeracionais como maneira de aprendizado ver, além de Oliveira (2012), Silva (2014), Pinezi *et al.* (2014), Vieira e Vieira (2020).

4. É recorrente no Pará o uso da farinha de mandioca com o açaí, com o peixe e com o doce de cupuaçu.

5. “A Amazônia Legal corresponde à área de atuação da Superintendência de Desenvolvimento da Amazônia - SUDAM delimitada no Art. 2º da Lei Complementar N. 124, de 03.01.2007. A região é composta por 52 municípios de Rondônia, 22 municípios do Acre, 62 do Amazonas, 15 de Roraima, 144 do Pará, 16 do Amapá, 139 do Tocantins, 141 do Mato Grosso, bem como, por 181 Municípios do Estado do Maranhão situados ao oeste do Meridiano 44º, dos quais, 21 deles, estão parcialmente integrados à Amazônia Legal. Possui uma superfície aproximada de 5.015.067,749 km², correspondente a cerca de 58,9% do território brasileiro” (IBGE, 2021, grifo nosso).

6. Conferido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), “o registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber-fazer”. A farinha de mandioca de Bragança teve a concessão de Indicação de Procedência publicada em 18 de maio de 2021 (RPI nº 2628) devido a solicitação da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC). (MAPA, s/d).

7. O INRC da Farinha de Mandioca do Pará foi conduzido pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular - CNFCP (CNFCP, s/d). Até maio de 2021 tem-se a indicação da realização do referido inventário no site oficial do IPHAN, mas não há ainda o reconhecimento como patrimônio imaterial do Brasil (IPHAN, 2021).

8. A malva se assemelha à junta e é relevante principalmente para a extração de sua fibra. Os “malvais surgiram como consequência da frente de expansão ao longo da Estrada de Ferro de Bragança, construída no período de 1883-1908. A produção extrativa de malva no nordeste paraense para a obtenção de fibras ocorreu até a década de 1930, quando ela passou a ser cultivada de maneira contínua e sistematizada [...]. Outra ação que corroborou para a valorização dessas *malvaceae* foi a sua introdução nas várzeas do Estado do Amazonas por iniciativa da Companhia BrasilJuta S.A. no ano de 1971. A adaptação aos solos férteis das várzeas amazonenses fez surgir importante demanda por sementes, insumo este produzido unicamente, naquele momento, e ainda hoje, na região do nordeste paraense” (FERREIRA, *et al.*, 2017, p. 85).

9. A maniva é a folha da mandioca.

10. Marreteiro o termo local utilizado para comerciante.

11. Broca é a retirada do mato mais baixo com o uso do facão.

12. Capoeira é uma área de mato nova ou com mais tempo de existência; se é

nova é capoeira fina se é mais velha chamamos de capoeira grossa ou capoeirão. 13. Catitu é um rolo triturador acoplado a uma caixa de madeira movido a motor elétrico ou a gasolina.

14. Carimbó é uma manifestação cultural presente no Norte do Brasil. Considerado um gênero musical e uma dança de origem indígena com influências da cultura negra e portuguesa, sua denominação em tupi refere-se ao tambor feito de tronco de árvore, chamado Curimbó, no qual “curi” significa pau e “mbó” significa oco ou furado. A dança é geralmente feita em pares e em roda.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, Valeria Saldanha. *Planejando uma casa de farinha de mandioca*. Macapá: Embrapa Amapá, 2011.
- BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*. 6ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1979.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede*. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever*. São Paulo: Unesp/Paralelo 15, 1998.
- CARVALHO, A. C.; ALMEIDA, E. M. S. de; CARVALHO, D. F.; FARIAS, V. M.; NASCIMENTO Neder, R do. O papel da fronteira pecuária como principal driver do desmatamento no Estado do Pará. In: CARVALHO, André Cutrim (org.). *Gestão Ambiental nos Trópicos Úmidos: impactos das ações humanas nos recursos naturais das fronteiras amazônicas*. São Paulo: Editora Científica, 2021.
- CNFCP – CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR. *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br/interna.php?ID_Secao=49>. Acesso em: 22 maio 2021.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FERREIRA, Aldenor S.; LEÃO, A. O.; ARAUJO, K. S. Tecnologias sociais utilizadas na produção de sementes de malva no Estado do Pará. *Inclusão Social* (online), v. 7, p. 83-89, 2017.
- FREEDMAN, Kerry. *Enseñar la cultura visual: currículum, estética y la vida social de arte*. Barcelona: Octaedro, 2006.
- GOOGLE MAPS. *Tracuateua-PA*. s/d. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/dir/>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- GUBER, Rosana. *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós, 2005.
- HERNÁNDEZ, Fernando. *Catadores da Cultura Visual: transformando fragmentos em nova narrativa educacional*. Porto Alegre: Mediação, 2007.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Amazônia Legal*. 2017. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 22 maio 2021.

- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Tracuateua-PA*. 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/tracuateua>>. Acesso em: 22 de maio 2021.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Amazônia Legal*. 2021. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Dossiê do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro*. Brasília: jul. 2010. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_de_registro-O_Sistema_Agricola_Tradicional_do_Rio_Negro.pdf>. Acesso em: 22 maio 2021.
- IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Projetos realizados de identificação de Bens Culturais Imateriais*. s/d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/681/>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: UNICAMP, 2003.
- LIMA, Vanusa da Silva. *Entre palmeiras: produção e transmissão de conhecimentos entre as gerações Apinaje, Tocantins*. Dissertação (Mestrado em m Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/34059/1/2018_VanusadaSilvaLima.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.
- LOTT, Wanessa Pires. *Tem festa de negro na República branca: o Reinado em Belo Horizonte na Primeira República*. 284 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 48-5. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira. Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Indicação Geográfica*. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42. 2001. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>>. Acesso em: 22 maio 2021.

- NASCIMENTO. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [20 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019.
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo: PUC-SP, n. 10, p. 7-28, dez. 1993. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- OLIVEIRA, Alessandro Roberto de. *Tempos dos netos: abundância e escassez nas redes de discursos ecológicos entre os Wapichana na fronteira Brasil-Guiana*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <http://dan.unb.br/images/doc/Tese_112.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.
- PINEZI, Ana Keila Mosca; MENEZES, Marilda Aparecida de; CAVALCANTE, Alexandre Soares. Memória de idosos: As narrativas em diferentes espaços de interação social. *Civitas Rev. Ciênc. Soc.*, v. 14, n. 2, p. 341-358, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-60892014000200341-&lng=en&nrmiso>. Acesso em: 20 maio 2021.
- SANTANA, C. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [26 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019a.
- SANTANA, C. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [23 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019b.
- SANTANA, C. *Acervo fotográfico*. Vila Fátima, 2019c.
- SANTANA Elina de Zavasque Ferreira. *A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinha como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janari, Goianésia do Pará-PA*. Dissertação (Mestrado em m Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/34476/1/2018_ElinaDaianeZavasqueFerreiraSantana.pdf>. Acesso em: 21 maio 2021.
- SANTILI, Juliana. The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. *Demetra – Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 10, n. 3, 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 21 maio 2021.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *Mandioca (farinha e fécula)*. Brasília: SEBRAE, 2012. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/\\$File/4247.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/$File/4247.pdf)>. Acesso em: 22 maio 2021.
- SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.*, Belém, v.

- 9, n. 1, p. 37-60, 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v9n1/04.pdf>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- URPI, Montoya Uriarte. O que é fazer etnografia para os antropólogos. *Ponto Urbe*, n. 11, 2012. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/pontourbe/300>>. Acesso em: 20 maio 2021.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em: 20 maio 2021.
- VIEIRA, R.; VIEIRA, A. Envelhecimento, Trajetórias Sociais e Mediação Intercultural: Vidas Revividas e Sentidas. In: AGEING CONGRESS 2020. *Livro de atas...* Navarra: Thomson Reuters Aranzadi, 2020. p. 575-590.
- ZALUAR, Alba. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: ZALUAR, Alba *et al.* *Colcha de retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense; 1982.
- WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

SUBMETIDO EM: 24/11/2020

APROVADO EM: 11/05/2021