



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ABAETETUBA
FACULDADE DE FORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO CAMPO – FADECAM
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO COM ÊNFASE EM
CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

MILENE SILVA FERREIRA
NÍVEA MARIA DE MORAES

A FARINHA DO CRUZEIRO: TERRITORIALIDADE SOBRE AMEAÇAS
NO BAIXO TOCANTINS/ PA

ABAETETUBA - PA

2023



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ABAETETUBA
FACULDADE DE FORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO CAMPO – FADECAM
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO COM ÊNFASE EM
CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS

MILENE SILVA FERREIRA
NÍVEA MARIA DE MORAES

A FARINHA DO CRUZEIRO: TERRITORIALIDADE SOBRE
AMEAÇAS NO BAIXO TOCANTINS/ PA

Artigo apresentado para obtenção de grau de
Licenciatura em Educação do Campo com ênfase em
Ciências Sociais e Humanas (História e Sociologia), à
Faculdade de Formação e Desenvolvimento do Campo
– FADECAM da Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Prof.^a. Dra. Eliana Teles Rodrigues

ABAETETUBA – PA
2023

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

F383f Ferreira, Milena Silva.
A farinha do Cruzeiro : territorialidade sobre ameaças no Baixo Tocantins/PA / Milena Silva Ferreira, Níveia Maria de Moraes . — 2023.
32 f. : il. color.

Orientador(a): Prof^ª. Dra. Eliana Teles Rodrigues
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal do Pará, Campus Universitário de Abaetetuba, Curso de Educação do Campo, Abaetetuba, 2023.

1. Produção da farinha. 2. Aprendizagens. 3. Linguagens.
4. Vivências. 5. Territorialidades. I. Título.

CDD 300

MILENE SILVA FERREIRA
NÍVEA MARIA DE MORAES

**A FARINHA DO CRUZEIRO: TERRITORIALIDADE SOBRE AMEAÇAS NO
BAIXO TOCANTINS/ PA**

Artigo apresentado para obtenção de grau de Licenciatura em Educação do Campo com ênfase em Ciências Sociais e Humanas (História e Sociologia), à Faculdade de Formação e Desenvolvimento do Campo – FADECAM da Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Prof.^a. Dra. Eliana Teles Rodrigues

DATA DE APROVAÇÃO: ____ / ____ / ____.

BANCA EXAMINADORA:

Prof.^a Dra. Eliana Teles Rodrigues - Orientadora
FADECAM/UFPA–Campus Abaetetuba

Prof.^a Dra. Maria Francisca Ribeiro Correa – Membro Interno
FADECAM/UFPA–Campus Abaetetuba

Prof.^a Dra. Luiza de Nazaré Mastop de Lima – Membro Externo
UNIFESSPA

RESUMO

Este trabalho fez análise da relação do processo artesanal da torração da farinha, considerando os aspectos relevantes para uma boa qualidade do produto, dadas as variedades da mandioca e pelas técnicas de produção empregadas. Também evidenciamos os aspectos educativos que ocorrem nas roças e no retiro, no decorrer do processo da produção de farinha, na comunidade Caeté Cruzeiro, município de Barcarena, no estado do Pará. Assim como as diversas formas lexicais criadas dentro desses espaços de saberes culturais e de aprendizagens não escolares. Nesse sentido o objetivo do trabalho é cartografar o processo de produção da farinha de mandioca na comunidade em estudo, suas linguagens específicas do trabalho, as dinâmicas de aprendizagens e seus modos de produção desde o plantio à colheita, perpassando o meio onde é cultivada até a torração da farinha. Tendo como base a preocupação de ameaças do desaparecimento de tal atividade e técnicas artesanais que contribuem para a alimentação, como por exemplo, a atividade remunerada em empresas multinacionais instaladas na região, as linhas de transmissão de energia, a venda de terras para fazendeiros. Utilizamos o método qualitativo, com o auxílio do aplicativo *timestamp*¹, para mapear as roças de mandioca, as casas de farinha (retiros). Para obtenção dos dados foram realizadas entrevistas com os agricultores da comunidade rural e observação in loco.

Palavras-Chave: Produção da Farinha. Aprendizagens. Linguagens. Vivências. Territorialidades.

ABSTRACT

This work analyzed the relationship of the artisanal process of flour roasting, considering the relevant aspects for a good quality of the product, given the varieties of cassava and the production techniques employed. We also highlight the educational aspects that occur in the gardens and in the retreat, during the process of flour production, in the Caeté Cruzeiro community, municipality of Barcarena, in the state of Pará. As well as the various lexical forms created within these spaces of cultural knowledge and non-school learning. In this sense, the objective of the work is to ethnograph the production process of cassava flour in

¹Aplicativo utilizado como técnica de mapeamento, com câmera GPS com localização que marca data e hora

the community under study, its specific work languages, the dynamics of learning and its modes of production from planting to harvesting, going through the environment where it is grown until the roasting of the flour. Based on the concern of threats of the disappearance of such activity and artisanal techniques that contribute to food, such as paid activity in multinational companies installed in the region, power transmission lines, the sale of land to farmers. We used the qualitative method, with the help of the *timestamp* application, to map the manioc gardens, the flour houses (retreats). To obtain the data, interviews were conducted with farmers from the rural community and on-site observation.

Key words: Flour production. Learning. Languages. Experiences. Territorialities.

INTRODUÇÃO

Numa região em que a grande empresa agropecuária e a monocultura do dendê têm avançado imperiosamente, provocando a pressão pela terra e o êxodo rural, a prática da plantação de mandioca nessa região do Baixo Tocantins tem sobrevivido (SOUZA, 2011). É possível verificar nos dias atuais, que grande parte dos agricultores tem abandonado a prática de fazer a farinha de mandioca, o que poderá levar à extinção dos saberes culturais presentes da farinha, e até mesmo sua continuidade como forma de resistência culinária na comunidade em estudo.

Os avanços e perspectivas de vidas que tem almejado os moradores da localidade levam alguns a optarem pelo trabalho em fábricas e empresas, ao invés do trabalho na terra. Dando destaque ao processo de urbanização no bojo da ideia de desenvolvimento e desvinculação dos saberes tradicionais daqueles recém-adquiridos, ressaltamos a preocupação com relação às ameaças do desaparecimento desta atividade tradicional nesta comunidade, visto que já não se produzem mais farinha como se faziam no passado.

Houve o interesse também em desenvolver uma etnografia dos lugares onde acontecem essas atividades que envolvem desde a agricultura, perpassando por diversos processos até chegar ao produto final, que é a torração da farinha d'água.

A renda das famílias era baseada na produção e comercialização da farinha de mandioca, porém atualmente a maioria dos moradores não tem na produção da farinha de mandioca sua atividade principal, tendo a sua produção em menor quantidade, devido suas

atividades laborais serem outras, como o trabalho assalariado nas grandes empresas que se instalaram na região. Outro fator que põe em risco essa atividade centenária é a mudança das necessidades dos moradores da localidade, que agora produzem a farinha e comercializam apenas por encomendas, fragilizando assim, cada vez mais a permanência dessa técnica ancestral e cultural da região norte, que é transformar a mandioca em um produto comestível, a farinha.

Trataremos também da importância de uma pedagogia que nos ocorre retiros² com as pessoas que trabalham diretamente com a produção de farinha, tornando-se um fator de desenvolvimento e de significativa compreensão das vivências comunitárias, de construções linguísticas e de perpetuação das memórias e permanência da cultura da feitura da farinha de mandioca.

Neste sentido, o trabalho pretende analisar a importância significativa da farinha de mandioca e torração na comunidade Caeté Cruzeiro, ao mesmo tempo em que lança novos olhares para o interior dessa comunidade, quando traz à tona a problemática acerca do crescente desaparecimento da atividade na localidade estudada, e com isso apontar perspectivas novas para evitar, ou ao menos, sensibilizar a sociedade em geral sobre a extinção dessas técnicas culturais de produção de alimentos dos camponeses paraenses na região do Baixo Tocantins.

O estudo está dividido em cinco tópicos. Após a introdução, tem-se a fundamentação teórica sobre o tema, seguindo com a metodologia da pesquisa, que apresenta todo o percurso do trabalho desenvolvido na comunidade, dando continuidade com os resultados e por fim as considerações finais.

No tópico dos resultados faremos a descrição e análise da realização do trabalho no retiro, ou às chamadas casas de forno e seus aspectos educativos. E por fim, destacamos a produção linguística que nasce no chão dos retiros e nas roças, com as peculiaridades que se manifestam apenas nesses espaços e a compreensão de novas possibilidades de aprendizagens em lugares não escolares, mas permeados de conhecimentos e saberes ancestrais dos povos tradicionais, assim como enfatizamos os diversos vocábulos utilizados pelos sujeitos protagonistas desta pesquisa.

² Palavra retiro com a letra ‘e’ utilizada pelos moradores de comunidades vizinhas, para denominar as “casas de forno”, termo mais conhecido no meio acadêmico.

2. BREVE COMENTÁRIO SOBRE O TEMA

O presente trabalho de pesquisa fez uma análise descritiva sobre em que circunstâncias acontecem a produção de farinha de mandioca tendo como referência empírica, a comunidade Cruzeiro no município de Barcarena. A prática contribui para a manutenção da cultura local, em que pese os fatores econômicos que assola a região e seus comunitários, quando as formas de trabalho nas roças e retiros tornam-se pouco atraentes diante das sedutoras empresas que se instalam na região prometendo progresso e salários fixos.

Para analisar e tentar compreender essa problemática existente no campo, realizamos um trabalho etnográfica a partir de pesquisa qualitativa, numa ótica linguística, para trazer à tona as diversas formas lexicais que existem em diferentes partes da Amazônia tocantina. Segundo SANTOS e CRUZ, 2021.

“No século XVII, conforme Bessa Freire (2004), a língua portuguesa é levada à região do Grão-Pará por missionários, soldados e funcionários da Coroa portuguesa. Esse ato dá início, então, a um novo ordenamento linguístico na região amazônica, no qual falantes de português tornam-se bilíngues em português e em LG³ e passam a entrar em contato permanente com diversas outras línguas indígenas. Ainda conforme Bessa Freire (2004, p.10), durante todo o período colonial o português permaneceu minoritário em relação à LG, sendo utilizado somente pela administração, mas não pela população.”

(SANTOS e CRUZ, 2021, p 10)

A região do Baixo Tocantins, onde se localiza a comunidade em questão, é permeada de costumes e linguagens que estão diretamente ligados à nossa colonização e abundantemente intrínseco os lexicos deixados e criados aqui, como forma de permanência da existência dos povos invasores. Uma espécie de indicativo de pertencimento para com os povos e terras encontrados e dispostos a perpetuar uma cultura e língua extraída da junção de outras línguas pré-existentes. Transformando culturas existentes em culturas adaptáveis com palavras novas e misturadas com outras palavras da língua tupi-guarani, criando uma terceira língua cheia de sotaques e novos léxicos que marcavam este território como único.

³ L.G. é um termo utilizado para definir a Língua Geral para se referir à língua que se desenvolveu a partir do Tupinambá no norte do território brasileiro.

Mas assim como é diverso o contexto linguístico, também são diversas as variedades de sementes, ou as manivas de onde se produz a farinha de mandioca, tão importantes para a cultura amazônica. Em seus estudos com povos indígenas do Amazonas, a antropóloga Janet Chernela (1981), explica que a troca de sementes entre famílias, aumenta as variedades de mandioca dentro das cadeias produtivas, algo marcado principalmente pela participação das mulheres nessa relação de troca, “as alianças matrimoniais criam canais que possibilitam a troca de cultivares de mandioca na bacia do Uaupés.” (CHERNELA, 1981, p 157). O que demonstra o papel da mulher não só dentro do cultivo da roça de mandioca, mas além de uma relação de troca de sementes, pois a participação das mulheres no trabalho com roças de mandioca, compreende as atividades que elas desenvolvem no retiro ou casa de farinha.

Em sua etnografia sobre as casas de farinha dos Galibi-Marworno, Tassinari (2015), aborda a participação das mulheres em tarefas que vão desde a plantação até a torração da farinha. As crianças também ajudam seus familiares em algumas fases do processo, embora não sendo obrigação, mas de modo lúdico. Nesse sentido elas têm na atividade um meio de aprendizado, levando a autora supracitada a afirmar que “as roças e as casas de farinha são espaços fundamentais de educação das crianças e para a continuidade do grupo” (TASSINARI, 2015, p 66).

As atividades na roça e na casa de farinha são também abordadas por autores como Velthem, Kats (2012) e Cardoso (2020), os quais destacam o trabalho com a torração da farinha de mandioca e a casa de farinha. “O processamento de transformação da mandioca em farinha leva de dois a três dias e inclui tarefas nos espaços do roçado e na casa de farinha, constituindo o que é referido como sendo uma ‘puxada’.”(VELTHEM, KATS.2012,p 445). Ressaltando Cardoso(2020) destaca que as roças e retiros são lugares de aprendizagem e afetividades, tratando de uma educação vertical, que passa de pai para filho no meio campesino.

3. METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado, organizado e elaborado no início do mês de agosto do ano de 2022, com a finalidade de descrever os aspectos relevantes para o saber cultural, com uma abordagem metodológica que consiste na realização de observações na comunidade em questão, com entrevistas abertas possibilitando o diálogo espontâneo entre os comunitários e as pesquisadoras.

Para a realização deste trabalho, se fez necessária pesquisa bibliográfica, leituras em revistas, artigos científicos de diversos autores (CARDOSO, 2020; BAGNO, 2007; PICANÇO, 2017; VELTHEM, 2012; TASSINARI, 2015), que colaboram como arcabouços teóricos para as observações feitas na comunidade. Os saberes sobre a farinha do Cruzeiro também foram sistematizados, a partir das entrevistas realizadas com os moradores da comunidade e no momento das observações e no manejo e preparação da farinha. Outra técnica que utilizamos para obtenção de informações foi por meio do aplicativo *timestamp*, que nos auxiliou no mapeamento dos lugares onde estão localizadas as roças e a casa do retiro.

Os entrevistados foram escolhidos de acordo com suas funções dentro do retiro: aspectos etários, relevância da qualidade de seus produtos, e aspectos ligados ao gênero e experiência com a produção da farinha de mandioca e seus derivados.

4. RESULTADO E DISCUSSÃO

4.1 Histórico da comunidade Caeté Cruzeiro

No ano de 1982, passou pela nossa localidade a Padre Antônio, junto com a Irmã Judite, que vendo a dificuldade que as famílias passavam devido à distância, anunciou ao Sr. Crescêncio e demais pessoas a possibilidade de se fundar uma comunidade neste local no dia 03 de junho de 1982. Na localidade tinha um time de futebol chamado de Boa Vista e que posteriormente trocou de nome e passou a ser chamado de Cruzeiro Futebol Clube. Numa junção do nome do igarapé caeté que atravessa as comunidades vizinhas e o nome do time de futebol deu origem ao nome da comunidade.

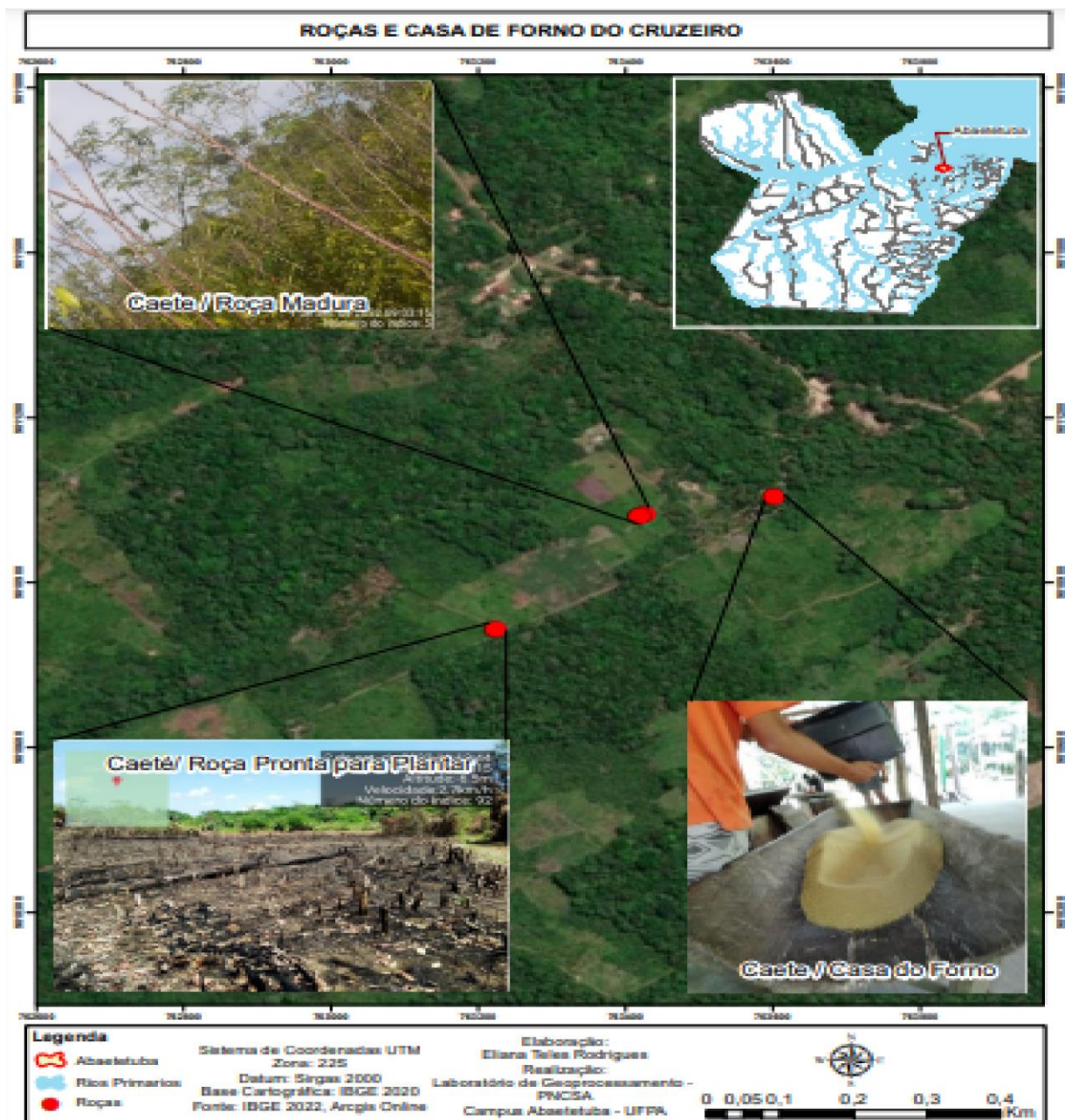
A comunidade é composta por cinquenta famílias, sendo predominante o catolicismo, a organização social está baseada na associação dos moradores e produtores rurais. A mesma está em processo de transição para reconhecimento de território quilombola. De modo geral, as famílias trabalham com a agricultura no cultivo do açaí, coco, cupuaçu, hortaliças, porém não tem nela sua principal renda. O trabalho na roça é realizado de maneira consorciada, ou seja, além de plantio a mandioca, faz-se o plantio do milho, feijão, arroz o que permite ter uma diversificação da produção no período de maturação da mandioca.

A comunidade caeté cruzeiro está localizada a 26 quilômetros do município de Barcarena, composta por 50 (cinquenta) famílias, sendo 20 dessas trabalham com o plantio

da mandioca, e 5 (cinco) comercializam a farinha de mandioca como complemento da renda família.

A figura a seguir mostra o mapa de localização da comunidade, que destaca as áreas de estudos das roças e retiros, dando ênfase para as imagens que mostram a dinâmica de trabalho com o cultivo da mandioca quando uma roça já está madura ou área já esta preparada para o plantio.

Figura 01: mapa de localização das roças na área de estudo



Fonte: trabalho de campo setembro 2022

Audi descrição: Figura 1: mapa de localização das roças na área de estudo. O mapa a seguir tem a escrita acima em negrito " Roças e casa de forno do cruzeiro ", com foto de fundo da vegetação verde das matas e roças plantadas em destaque com pontos em vermelho indicando com linhas pretas a foto no vértice superior à esquerda, da roça madura com o cultivo das maniveiras com folhas verdes e bem esgalhadas. No vértice superior à direita tem- a foto reduzida do mapa do Pará em azul e branco. No vértice inferior à esquerda tem- se a foto da roça pronta para plantar após a queimada e cheia de todos de árvores. No vértice inferior à direita tem-se a foto de um produtor de farinha de mandioca despejando seu produto de um recipiente preto para outro de madeira.

O perfil dos entrevistados foi escolhido a partir das suas funções no trabalho na roça e no retiro. Alguns citados durante o trabalho, sendo eles dona Maria Nascimento da Silva Tavares, 68 anos, pele parda⁴, cabelo curto, grisalho, estatura 1m52cm. Exerce a função no retiro, raspagem da mandioca, lavagem, peneirar a massa, tiração do tucupi e tapioca, e na roça, plantio, limpeza (capina e cuivara) e tiração da mandioca. Ana Maria da Conceição Silva, 51 anos, pele negra, cabelo médio de cor preta, ondulado estatura 1m54cm, função no retiro raspagem da mandioca, torração da farinha, na roça plantio, limpeza e tiração da mandioca.

Assim como os participantes da atividade durante a observação entre homens, mulheres e crianças. Destacamos alguns desses participantes, Ana Rosa Tavares Nascimento, 38 anos, pele parda, cabelo médio, preto estatura 1m56cm, função no retiro raspagem, lavagem e peneirar a massa. E na roça plantio, limpeza da roça após o plantio, tiração da mandioca. Emiliano Cardoso Tavares, 63 anos, pele parda, cabelo curto e grisalho, estatura 1m90cm, sua função no retiro é a de raspagem da mandioca, ralagem da mandioca, preparo da massa e torração da farinha, na roça derruba, queima, limpeza e transporte.

A participação dos jovens na atividade no retiro é importante para que haja o aprendizado a partir da observação e do acompanhamento dos avós na atividade, como no caso do jovem Eduardo Chaves da Silva, 20 anos, pele branca, cabelo curto e claro, estatura 1m54cm. segue sua função no retiro na raspagem da mandioca, preparo da massa, torração da farinha, na roça exerce derruba, limpeza, tiração e transporte.

4. 2. Variedades da mandioca plantadas nas roças da comunidade Cruzeiro.

Desde o início das observações que se deram em meados do mês de agosto de 2022, foi possível realizar as primeiras reflexões sobre as práticas de conhecimentos tradicionais na

⁴O uso do termo é utilizado pelos entrevistados de como se autodeclaram em relação à cor da sua pele.

produção de alimentos tão únicos e necessários na mesa do paraense, como a farinha, que é um ingrediente indispensável na nossa culinária e está presente diariamente nas refeições de homens e mulheres amazônidas.

O trabalho com a farinha exige um longo período, que começa com a preparação do terreno, seleção da maniveira⁵, plantio, limpeza pós-plantio até chegar à maturação da mandioca para a produção da farinha. Por vezes esse trabalho é realizado de forma coletiva através de mutirões que podem ser familiar ou comunitário, dependendo da família que fará o trabalho. Na comunidade lócus da pesquisa, foi detectada uma média de 20 famílias que trabalham na roça, sendo que algumas dessas famílias fazem roça em pequena escala quando a finalidade principal é o consumo. Foram mapeados 5 retiros dentro da comunidade os quais pertencem aos ciclos familiares.

O preparo da área é o primeiro processo a ser feito, ainda se usa a queima como limpeza da área. Antes disso, é realizada a derrubada das árvores de uma determinada área que é chamada *capoeirão*, devido essa área ainda existir árvores altas ou uma área que nunca tenha sido usada. Também se utiliza o léxico *capoeirinha*, para designar uma área já usada, ou seja não possui mata virgem, principalmente no período de estiagem. Essa roçagem e derrubada é feita através de mutirões, podendo ser comunitário, quando pessoas de ciclos familiares diferentes se juntam para preparar com mais rapidez a área de alguém, permitindo um sistema de troca de serviços, ou seja, cada dia o trabalho é realizado em uma área diferente para cada membro do grupo.

O mutirão familiar se caracteriza pelo trabalho familiar, pais, filhos, sobrinhos e irmãos, que fazem o mesmo trabalho realizado pelos mutirões comunitários. Há ainda a forma de preparo de área através do pagamento a uma determinada pessoa, que é contratada pela família dona da roça, esse serviço é utilizado principalmente por aqueles que já não possuem tempo disponível para o trabalho na roça, por idosos ou até mesmo para aqueles em que a família é pequena ou que nem todos tenham condições do trabalho “pesado”, como é o caso do senhor Raimundo, que é pai de 6 mulheres, logo, na sua casa o trabalho exercido por elas é durante o plantio, e as demais atividades da roça.

Após a derrubada da área é realizada a queima, método ainda muito utilizado pelos agricultores da comunidade, os membros das famílias começam a coivarar, que significa a

⁵ Nomenclatura utilizada para chamar a árvore da mandioca, composta pelas raízes, folhas e caule, que se diferencia do termo maniva.

limpeza da área. É quando retiram os galhos que ficaram ainda inteiros e fazem montes a serem queimados novamente.

Uma tarefa muito importante que não deve ser vista isolada do preparo da roça é a escolha da maniva a ser plantada. Isso porque cada agricultor tem suas preferências e finalidades de trabalho que influenciam no plantio, dado pelo produto de cada um; tucupi, farinha, tapioca ou a folha para maniçoba. Essa escolha exige uma atenção redobrada, pois não são todas as hastes que estão boas para o plantio, a uma forma simples, mas que faz toda a diferença na produção, que se dá pela verificação do leite na maniveira se ao fazer um corte na maniveira sair o leite ela está apta ao plantio, caso contrário essa haste possui algum fungo que não produzirá uma boa mandioca ou até mesmo não ‘vinga’, ou seja, não nasce.

Os mutirões são realizados durante todo o processo da roça, sendo a família responsável principalmente pelo plantio, limpeza e outros serviços de manutenção da roça. Com a roça coivarada e a maniva⁶ escolhida começa o plantio que não pode demorar a ser feito para que não perca o período da primeira capina que se dá após um mês do plantio, a segunda capina é feita entre seis e oito meses da primeira capina, dependendo da condição apresentada pela roça para que se tenha uma boa produção, como diz dona Ana (51 anos) “capina no tempo certo significa uma boa produção de mandioca”. Pois se a roça ficar no cerrado ocorre uma baixa produção ou as mandiocas não se desenvolvem tão bem, podendo ser atingidas pelas raízes do mato, sendo muito comum o *assapé*, um tipo de praga muito comum nas roças.

Nas comunidades a prática de cultivo da mandioca ainda é algo predominante, dado seu valor alimentício e de obtenção de renda. Na comunidade Cruzeiro, essa prática é feita pelas famílias de maneira conjunta ou individual, isso porque a troca de matéria-prima é algo muito comum, desde a semente (maniva) até a mandioca pronta para a colheita. A troca das hastes da maniva é comum, isso ocorre quando alguma família faz a preparação do terreno, mas não tem maniva suficiente para plantar em todo o terreno, o que tem dá pra quem está precisando: “É a gente faz essa troca sim, por exemplo, quando minha sobrinha que é a Neca a mãe dela não tem um tipo de maniva eu dou pra ela, aí quando eu não tenho um tipo de maniva eu peço dela, e assim a gente vai levando a vida”. (MARIA SILVA, 67 anos).

⁶ A palavra maniva tem sentido duplo dentro da comunidade, pode ser a folha processada para a maniçoba ou também o caule já cortado para ser plantado. Tirado da maniveira.

Essa prática da troca é algo muito importante para que algumas variedades não sejam perdidas e conservadas por mais tempo, pois quando uma mandioca se adapta bem ao solo e sua produção é bem significativa.

“esse tipo dessa mandioca que nós estava falando que chama amarela branca, eu já espalhei pra várias pessoas só pela vantagem da mandioca que ela dá, aí as pessoas se interessam, aí aquela pessoa já passa pra outra aí vai assim.” (MARIA SILVA, 67 anos).

A perda de sementes é algo preocupante para os agricultores, nos últimos três anos, a baixa no trabalho na roça e as influências do período de chuvas fortes fizeram com que muitas variedades fossem perdidas, isso porque não existiam roças maduras para se tirar hastes ou a demora em se fazer a queima das áreas de roça no período certo. Dona Ana diz que para plantar sua roça foi necessário tirar manivas em uma roça nova, o que lhe provocou temor para uma baixa produção.

No Brasil, mais especificamente no estado do Pará, existem muitas variedades de mandioca, utilizadas para fazer diversos tipos de farinha. Para os agricultores entrevistados, isso lhes dá uma expertise, que os torna especialistas nesse saber, ou como eles dizem, *apurados*, pois somente na observação já reconhecem o tipo de mandioca, melhor variedade para se fazer a farinha de melhor qualidade. Velthem e Kaths (2012), relataram os tipos de farinha que existem no Brasil, algo que revela a representatividade da mandioca no território brasileiro, pois há muitos tipos de farinha de mandioca, assim como há diferentes modos de preparação, que variam conforme a técnica e a matéria-prima e é essa diversificação de cores e sabores que enriquecem a alimentação das pessoas.

Das variedades conhecidas e cultivadas na localidade em estudo foram registradas sete variedades, as quais encontram-se caracterizadas nos quadros 1 e 2, a seguir:

Quadro 1: variedades de mandioca cultivadas na comunidade do Cruzeiro

Lexo	Características gerais	Principal finalidade
ana julia	sua maniveira quando atinge 1e1/2 m, fica esgalhada.	farinha e tapioca
pretinha seca	essa variedade é identificada por sua maniveiras serem únicas, ou seja, são compridas, retas não sendo esgalhadas.	Farinha

Vermelhinha	sua haste possui um tom vermelho, por isso é chamada assim pelos agricultores da região. é uma mandioca considerada produtiva.	farinha e tapioca
Miriti	a mandioca de tonalidade amarela é plantada somente para retirar tucupi, sendo imprópria para farinha	Tucupi
amarela branca	suas hastes são de tonalidades esbranquiçadas enquanto sua mandioca é de tonalidade amarela	Farinha
Caravela	a mandioca tem uma casca bem fina e suas hastes são esbranquiçadas.	Farinha
Zolhuda	essa variedade é chamada assim por seus nós (olhos) serem grandes.	Farinha
zolhuda 2	seus nós são um pouco menor que a zolhuda original.	Farinha

Fonte: Pesquisa de campo, setembro 2022

Quadro 2: características específicas de cada variedade.

Variedades	características específicas	
	Folha	Caule
ana julia		quando atinge 1e1/2 m fica esgalhada.
pretinha seca	comprida e verde escura.	maniveiras únicas, ou seja, são compridas, retas, com tom marrom escuro
pretinha olho verde	arredondada, curta, verde escura, talo roxo.	marrom e esgalhada
Vermelhinha		sua haste possui um tom vermelho
Miriti	Arredondadas	marrom para tom amarelo tendo aparência lisa e brilhosa.
amarela branca		Esbranquiçadas
Caravela	verde claro com tom quase amarelo talos avermelhados.	meio amarelo quando está madura, e esgalhada.
tachi branca	folha comprida	esbranquiçada e baixa.
Zolhuda	comprida e grossa	seus nós (olhos) são grandes, marrom parecendo ser áspera
zolhuda 2	comprida, verde para tom vermelho.	comprida e nós são um pouco menor que a zolhuda original.

Fonte: Pesquisa de campo, setembro 2022.

Os entrevistados conseguem identificar e diferenciar as variedades de mandioca, pelas folhas e hastes. Nas figuras abaixo, são apresentadas algumas dessas variedades.

Figura 02 : variedade ana julia



Figura 03: variedade caravela



Fonte : trabalho de campo

Audi descrição: Figura 2- variedade ana julia Nessa foto aparece a plantação de mandioca já madura com suas hastes bem compridas e desenvolvidas, todas para cima, com folhas verde e amareladas. Ao fundo o céu azul.

Figura 3- variedade caravela

Nessa foto aparece a plantação de mandioca já madura com suas hastes bem compridas e desenvolvidas, todas para os lados esgalhadas, com folhas verde e amareladas. Aparecendo uma parte do solo marrom. Ao fundo o céu azul.

Figura 04: pretinha seca



Figura 05: miriti



Fonte: Pesquisa de campo, setembro 2022.

Audi descrição Figura 4- pretinha seca Nessa foto aparece a plantação de mandioca já madura com suas hastes bem compridas e grossas desenvolvidas, todas para os lados esganhadas, com folhas verde e amareladas. Aparecendo uma parte do solo marrom e troncos de árvores mortas. Ao fundo o céu azul e branco.

Figura 5- miriti

Nessa foto está a variedade de mandioca miriti com sua maniva bem comprida, fina, e para cima. Logo abaixo no solo outras espécies de plantas nativas, com folhas diferenciada dessa plantação e todos de árvores entre as maniveiras.

Figura 06: zolhuda



Figura 07: vermelhinha



Fonte: Pesquisa de campo, setembro 2022.

Audi descrição: Figura 8- zolhuda Nessa foto está a variedade de mandioca zolhuda com sua maniva bem comprida, grossa, cheia de nós (como caroços)e esganhada na forma de "V". Logo ao fundo outras espécies de árvores nativas e frondosas, com folhas diferenciada dessa plantação e acima o céu azul.

Figura 9- vermelhinha

Nessa foto está a variedade de mandioca vermelhinha aparece com sua maniva bem comprida, grossa, cheia de nós medianos (como caroços)e esganhada na forma de "V". Logo ao fundo e acima o céu azul.

Esses são os léxicos das variedades de mandioca denominados pelos agricultores entrevistados, que do mesmo modo identificam as características visuais para distinguir uma variedade da outra. Os nomes que as chamam são justamente associados com as características aparentes, suas folhas mais largas ou mais curtas, espécies com mais galhos que as outras e assim por diante. Dizem ter aprendido assim com seus pais e avós que nunca

lhes diziam o real motivo, mas que por si só ou pelas descrições já os explicam sem ao menos perceberem. Como diz dona Maria (67 anos): “quando eu me entendi já chamavam assim”.

4.3. Os processos da produção da farinha de mandioca

No Brasil, mais especificamente no estado do Pará, existem muitas variedades de mandioca que é utilizada para fazer diversos tipos de farinha e que para os agricultores, isso dá-lhes uma espécie de sabores apurados, pois somente na observação já reconhecem o tipo de mandioca melhor para fazer a farinha de maior qualidade.

Após um longo período que varia de oito meses a um ano de espera da maturação da mandioca, dependendo da variedade da mandioca produzida, de fato irá ser produzida a farinha de forma coletiva dentro dos ciclos familiares, numa espécie de mutirão.

Quando a roça já está madura, assim que os lavradores nomeiam para o período que a mandioca fica boa para fabricar a farinha, eles começam a arrancar para colocar de molho no poço ou nos baldes por cerca de 3 a 4 dias dependendo do processo adotado para fazer a farinha, que pode ser a farinha de mistura ou a farinha de três dias, que são os dois processos mais utilizados na comunidade pesquisada, assim como explica Velthem (2011):

“Os processos de produção de farinha envolvem: trazer os tubérculos do roçado, descascá-los, lavá-los, ralá-los; espremer a massa resultante na prensa, a peneirar quando seca, a escaldar, a peneirar novamente e a torrar”

(VELTHEM, 2011,p 440)

Vale ressaltar que todos esses processos são feitos de forma coletiva, desde o plantio até a comercialização, que é uma parte importante para os produtores, pois além de ser um alimento para suas famílias, produzir em grande quantidade lhes possibilita vender e com o dinheiro suprir outras necessidades familiares. A mandioca (*Manihot esculenta*) é um dos alimentos mais produzidos na Amazônia, suas funcionalidades contribuem para a renda e alimentação das famílias amazônicas, isso porque dela se extraem vários produtos como a farinha, tapioca e tucupi.

Os retiros da comunidade são na maioria construídos dentro do ciclo familiar. Seu uso pode ser somente pela família, ou muitas vezes, emprestado a famílias que não

pertencem diretamente ao círculo familiar, mas que utilizam do mesmo modo esse espaço para fazer sua farinha. Sendo que ao ser utilizado somente o retiro “paga-se’ o dono com farinha, no caso do uso da roça, faz-se a farinha de mandioca, como chamado pelos entrevistados de farinha de meia, ou seja, o dono da roça quando não tem possibilidade de trabalho, dá a mandioca para que outra pessoa possa fazer o processo de torração e assim dividir a farinha já torrada. Neste caso uma forma de troca, matéria prima e mão de obra.

4.4. A farinha de mistura

A farinha de mandioca é o tipo de farinha paraense, famosa e muito consumida principalmente em Barcarena, Abaetetuba e região, que são lugares de nosso conhecimento, tudo por conta de sua boa qualidade, e das inúmeras técnicas de cultivo, manejo e produção adquiridas tradicionalmente pelos produtores, fazendo com que o alimento se torne cada vez mais saboroso e procurado por quem já o consome.

A "farinha de mistura” é uma das farinhas mais consumidas na comunidade, seu processo consiste num preparo que a mandioca passa antes de chegar ao forno para a torração, onde uma quantidade de mandioca é retirada, que pode ser medida no carrinho de mão, saca ou *aturá*⁷ é deixada de molho na água, já raspada dentro de baldes (por raras vezes ela é colocada com toda a casca dentro de sacas no igarapé), após mais ou menos três dias o dobro da quantidade de mandioca mole é retirada em mandioca dura para ser misturada. O processo da farinha de mistura leva aproximadamente cinco a seis dias para terminar, pois conta-se desde o dia da *tiração* da mandioca para colocar na água até o dia de torrar.

Os saberes e as técnicas são repassados tradicionalmente, sem um guia, ou fórmula escrita, acontece que os produtores sempre costumam levar todos os integrantes da família para o retiro (lugar onde se realizam os processos finais da produção da farinha), desde as crianças aos adultos, sendo assim, as crianças passam a vida inteira vendo, acompanhando e ajudando na realização dos processos, logo ela tende a aprendê-los, de modo que, quando há a necessidade de assumirem o trabalho elas já sabem como se deve fazer, e assim vão seguindo conforme aprenderam com seus pais, e familiares.

Podemos afirmar então, que o etnoconhecimento que se adquire com as experiências de vivências do cotidiano, desses sujeitos camponeses, são o que podemos

⁷Cesto grande feito de tala de miriti, com pernas de varas. Que são usados para transportar a mandioca e outros objetos.

chamar de territorialidade, já que está imersos às ações e atividades culturais econômicas, educativas e que naturalmente geram aprendizagens, como afirma Paul e. Little (2004), que:

“Defino a territorialidade como o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísica, convertendo- a assim em seu "território..." (PAUL e LITTLE, 2004 p, 253)

Este autor continua afirmando que a territorialidade de uma determinada comunidade, ou corpo social são todas as manifestações que produzem marcas culturais, quando ressalta que:

“a territorialidade é uma força latente que qualquer grupo, cuja manifestação explícita depende de contingências históricas. O fato de que o território surge diretamente das condutas de territorialidade de um grupo social implica que qualquer território é um produto histórico de processos sociais e políticos... ela tem uma multiplicidade de expressões, o que produz um leque muito amplo de tipos de territórios, cada um com suas particularidades socioculturais.” (PAUL E. LITTLE. p, 253 e 254)

No entanto uma das ameaças para que essa produção venha a desaparecer é a falta de interesse das famílias em seguir com as técnicas artesanais, muitos já preferem comprar a se dispor a realizar todos os processos para produzir a farinha, assim, já nos dias de hoje, sentimos a diferença nos números de produtores e retiros que ainda estão ativos, são 5 retiros dentro da comunidade, logo, com a pouca produtividade na região, o preço de venda nas feiras tendem a subir cada vez mais, além de dar espaço para a comercialização de produções de outras regiões, e de desaparecer essas práticas artesanais, que podemos dizer fazem parte da nossa cultura.

Figura 08: Farinha Amarela



Figura 09: farinha branca



Fonte: trabalho de campo, setembro de 2022.

Audi descrição:Figura 08- Farinha branca. Esta foto mostra um adolescente trajando uma camisa laranja e bermuda estampada, segurando um recipiente preto despejando farinha de mandioca na cor amarela, num outro recipiente maior de madeira, dentro do retiro da comunidade. Ao fundo, aparece vegetação e pessoas da comunidade.

Na figura 09 mostra a metade de um garoto usando uma camisa laranja e um short cinza estampado, com um balde preto na mão despejando farinha amarela num outro recipiente de madeira chamado de gareira. No fundo aparece as pernas de uma mulher, parte da chapa de torrar farinha e um esteio de madeira.

4.5- Farinha de três dias

A farinha de três dias é feita no período mais curto que a farinha de mistura. Como o próprio nome revela, essa farinha leva três dias para obter seu resultado, essa prática é realizada principalmente quando a família já não tem mais farinha na “lata” e exige mais rapidez para consumir o produto.

A mandioca é retirada num dia, raspada, lavada e colocada de molho em baldes, após três dias a família vai para o retiro e rala a mandioca para ser torrada, nesse tipo de processo não é retirado nem a tapioca e nem o tucupi, pois a mandioca já não é mais “pura”. Ela passa pelo mesmo processo da farinha de mistura, se diferenciando apenas pelo fato de não ser necessário retirar outra parte de mandioca para ser misturada.

Esse tipo de processo é manifestado na urgência em ter farinha para o consumo ou quando há encomenda em um período mais curto de entrega. Por esse motivo torna-se a melhor opção quando acaba a farinha na “lata” como é chamado pelos moradores, como também a “*farinha da boia*” fazendo referência ao consumo familiar.

4.6. A linguagem nas roças e nos “retiros” da comunidade Caeté Cruzeiro

O *ritiro*⁸ é um lugar de aprendizagem. Em outras localidades desta parte da Amazônia, também é conhecido como casa de forno, o local onde se processa a fabricação de farinha de mandioca. No ritiro as pessoas aprendem e ensinam as atividades, as práticas e manuseios que correspondem ao uso e manuseio das técnicas de fazer e torrar a farinha de mandioca, as quais se coadunam com as necessidades daqueles indivíduos.

O ritiro também é chamado ‘casa de forno’ ou ainda “casa de farinha”, esse último, mais frequente na região nordestina e no estado do Acre onde se utiliza bastante essa denominação para o lugar em que se produzem a farinha da mandioca. Ritiro é a nomenclatura utilizada na região Norte do Brasil, mais precisamente no estado do Pará, para definir o espaço onde se produz a farinha. Destaca-se também a fala das pessoas, na conversa cotidiana, principalmente no cotidiano de trabalho no ritiro e na roça, como os significados que vão além do linguajar das pessoas. Como exemplo, o retiro, chamado assim para destacar o fato de que as roças e o lugar para fazer a farinha ficavam longe de casa, no ‘*centro*’. O centro, então, consiste na distância entre a moradia e a casa de forno. Assim se retiravam desde cedo de suas casas e retornavam para a mesma somente à noite.

Outrora comercializavam a farinha em maior escala e essa era a base econômica que sustentava as famílias da região, através desse ofício que fortalece seu *ethos* cultural. Como bem afirma Cardoso (2020):

“A Casa do Forno possui importância histórico-cultural, é um espaço de memórias no meio rural, onde acontecem momentos de sociabilidade entre as pessoas que ocupam o local, comunicando-se através das expressões linguísticas específicas da localidade, dentre elas, está as que são usadas somente em dias de produção da farinha, assim como, os nomes que são dados aos utensílios e as expressões utilizadas na casa do forno.”

(CARDOSO 2020, p. 15)

É preciso que se destaque aqui e voltamos a falar sobre esta questão, quando nos referimos às roças e retiros como espaços de trabalho. É uma atividade de sustento de famílias enquanto uma atividade da agricultura familiar, mas é também uma atividade cultural de um grupo da sociedade, que preserva muitos elementos que constituem

⁸A palavra ‘ritiro’ com ‘i’ é utilizado pelos moradores da comunidade local da pesquisa. Que denomina o espaço onde se realiza o processo de torração da mandioca.

memórias, aprendizagens não escolares e o tradicionalismo culinário regional (BELTRÃO, LIMA, 2002). Assim, a roça e todo o processo que dela deriva, já não é somente fonte de renda, pois como acrescenta Tassinari (2015, p. 87) "são espaços de convívio, aprendizagem e produção da sociedade".

No retiro as pessoas se comunicam de maneira específica e bem peculiar como numa "rede de interações entre os sujeitos" (PICANÇO, 2017, p. 204), de modo que falam e se movimentam diferente dos outros dias considerados comuns, quando não estão realizando essa atividade de fazer a farinha. Nos dias de produção, se reúnem desde as crianças até os mais velhos, onde cada um tem suas funções previamente definidas de acordo com a idade e experiência no trabalho.

Nessas comunidades campesinas, ainda encontramos essas tradições culturais que se revelam por meio de eventuais episódios, que isso vem nos causando profunda preocupação no que diz respeito à manutenção desses costumes tradicionais que podem desaparecer, levando consigo uma história rica em conhecimentos de origem indígena, cabocla, nortista tradicional, que tem um valor simbólico irreparável se deixar de ser praticado, como ressalta Picanço (2017, p.03), "eles desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo redes de sociabilidade entre sujeitos que ali habitam".

As tradições culturais que permeiam a identidade campesina, é fundamental instrumento para a crença que está vinculada aos costumes da localidade (PICANÇO, 2017). Tais culturas que por muitos são respeitados, diz o autor supracitado, enfatizam a relação com a plantação das roças em período de falecimento de parentes, destacando a crença de não fazer nenhum tipo de serviço, sendo na plantação, pois a produção não é farta ou na colheita, impedindo o aumento da produção nos anos posteriores.

Os retiros da comunidade são na maioria construídos dentro do ciclo familiar. Foram mapeados cinco retiros dentro da comunidade. Seu uso pode ser somente pela família, ou muitas vezes, emprestado a famílias que não pertencem diretamente ao círculo familiar, mas que utilizam do mesmo modo esse espaço para fazer sua farinha.

5. Vocábulos da roça que são utilizados no ritiro

Consideramos importante darmos destaque à peculiaridade das palavras e formas linguísticas de nomear objetos, alimentos, e etc, que fazem parte do cotidiano do trabalho no campo na produção da farinha.

No momento em que as pessoas se deslocam de suas casas para fazer a roça, desde a preparação da terra e as queimadas, a plantação e colheita, se torna um período de muita interação, socialização e comunicação que são típicos e comuns dessas comunidades interioranas, de transformarem palavras já existentes em outras com significados totalmente adversos, ou mesmo criarem palavras novas que somente esses sujeitos sabem seus significados, como forma de facilitar a produção artesanal de alimentos.

São construções linguísticas específicas criadas unicamente para se comunicarem no ambiente de trabalho, seja ele na roça ou no ritiro. São léxicos sociolinguísticos, que fazem sentido para uma determinada parte da sociedade inserida nas comunidades campesinas, por exemplo.

O trabalho com a terra ganha novos significados, pois não se pode vislumbrar somente o lucro, mas sim a produtividade daquela área, portanto se cria uma espécie de intimidade com o manejo da natureza e com os artefatos que serão necessários para tarefas específicas, e com isso novos objetos surgem artesanalmente, trazendo assim, novos nomes, ou seja, novas palavras no vocabulário campesino.

As pessoas com seus pares criam formas linguísticas próprias, que dizem respeito ao seu modo de vida, sua culinária, costumes, animais, lendas, enfim, sua cultura local. Podemos destacar e classificar aqui, algumas palavras do cotidiano da comunidade do Cruzeiro, que revela formas tradicionais de se expressar enquanto sujeitos campesinos produtores de farinha de mandioca.

Quadro 3 - palavras utilizadas pelos sujeitos pesquisados, durante a observação.

LÉXICO	ONDE SE UTILIZA	SIGNIFICADO
--------	-----------------	-------------

aturá	no ritiro	recipiente, cesto grande e alto, usado para transportar a mandioca
acear	nas casas e retiros	Limpar
arriá	nas casas, retiros e roças	abaixar ao chão

aguá	no retiro, nas casas	diluir a tapioca na água para tirar as impurezas (massa) e obter uma goma mas leve para consumo
beijus	na culinária	alimento produzido a partir da massa da mandioca, espécie de panqueca.
baguda	na culinária	grãos grossos da farinha de mandioca
caco	Ritiro	balde cortado ou vasilhas que usam para jogar a massa na chapa ou forno.
capoeirão	Na roça	Área de mata virgem.
capoeirinha	Na roça	Área de mata baixa que já foi utilizada para plantio e passou por período de descanso.
caravela	na culinária	nome dado a um tipo de mandioca
catitu	no ritiro	objeto que tem função de ralar a mandioca, com formato cilíndrico, de madeira, com várias serras de metal, todas do mesmo tamanho, alinhadas e afiadas.
chapa	no ritiro	objeto utilizado para torrar a farinha
cua	no ritiro e cozinha	objeto que se assemelha a uma tigela, porém é feito da árvore cuieira
crueira	na culinária	restos da farinha coada, com “bago” maiores e servem para alimentar os animais, e para outros servem para fazer mingau.
embolotar	na culinária	forma agrupamentos de farinha, grudar pedaços uns nos outros.
forno	no ritiro	lugar onde se torra a farinha de mandioca
garera	no ritiro	onde se coloca a massa (mandioca ralada) para prepará-la e colocar no tipiti

garapé	na comunidade Cruzeiro	forma abreviada de chamar o igarapé,
maniva	na roça	é a folha da mandioca processada para maniçoba e também as hastes cortadas para o plantio(sementes)
maniveira	Na roça	é a arvore da mandioca composta pelo caule, raízes e folhas
mingau baré	na culinária	alimento feito da farinha, uma composição de mingau.
Miriti	na culinária	nome dado a um tipo de mandioca
Paneiro	no ritiro	artefato feito de cipós e se assemelha a um balde
Pretinha	na roça	uma variedade de mandioca
Terreiro	no entorno das moradas	quintal, pedaço de terra ao redor da casa
Puíá	no ritiro	armação feita de barro para servir de apoio da chapa
Peneira	no ritiro	artefato artesanal utilizado para coar a farinha, uma espécie de crivo de tala.
Raspadeira	no ritiro	objeto utilizado para tirar a casca da mandioca.
Rodo	no ritiro	objeto utilizado para mexer a farinha na chapa
Ritiro	na comunidade	lugar onde se produz a farinha de mandioca
Roça	na comunidade	terreno utilizado para plantar a mandioca
Tala	no retiro	hastes tiradas do braço de miriti.
Tarefa	Roça	medida da área para plantação.
Tipiti	no ritiro	artefato artesanal fino e comprido feito da tala do miriti ou fibra, utilizado para espremer a massa da mandioca.
Tucupi	na culinária	líquido retirado da massa espremida da mandioca
Vingar	Na roça	Brotar, nascer a plantação
Zolhuda	na roça	uma variedade de mandioca

Na verificação de algumas construções linguísticas, a presença marcante das origens culturais indígenas e africanas nas diferentes palavras, são muito utilizadas no fazer diário da cultura da farinha entre os indivíduos que trabalham e vivem dessa atividade.

Se o ato de comer é um ato político (TANAKA, 2019), ele é também um direito humano e faz parte da cultura e da identidade de um povo. Assim, faz-se necessário a valorização dessa culinária e dessa linguagem, que é sociocultural, não apenas nos sabores, mas também na sonoridade das palavras específicas efetivadas nos territórios das comunidades campesinas, e que lhes dão autonomia e autoridade para criar e recriar identidades linguísticas a partir de um dialeto próprio e único.

Em Bagno (2007), sobre a língua portuguesa no Brasil, explica que ela possui muitas variedades “dialetais” espalhadas geograficamente e conforme o contexto social. Mas, como acrescenta o autor, “há preconceitos decorrentes do valor social relativo que é atribuído aos diferentes modos de falar: é muito comum considerar as variedades linguísticas de menor prestígio como inferiores ou erradas” (BAGNO, 2007, p.27).

A diversidade de novas palavras que surgem a partir das vivências no campo, ou das necessidades no momento do trabalho com a terra e com a natureza, nos remete essencialmente às origens indígenas, das gerações humanas tradicionais deste pedaço amazônico do Brasil. A região Norte, produz e trata a cultura dos indivíduos, como imbricamento preservadas no seu cotidiano, que precisa e depende do meio em que vive, para existir historicamente (BAGNO, 2007).

A linguagem, a cultura e as pessoas que vivem em comunidades, não podem ser analisadas e entendidas de maneira autônoma, isoladas, pois são interdependentes entre si. Construindo assim, um emaranhado de significados com palavras e dialetos, que podemos evidenciar com formas específicas de pronúncias dos sujeitos do campo, os quais produzem a farinha de mandioca, no interior de um ritiro.

Figura 10: retiro



figura 11: trabalhadores no retiro



Fonte: trabalho de campo setembro de 2022.

Audi descrição: A figura 10 é o retiro feito de madeira todo aberto sem paredes, com estrutura de esteios coberto com telhas de barro, aparece a chapa em cima de uma estrutura de barro, uma caixa feita de madeira, árvores pelo lado ao fundo há uma parede de uma casa numa distância de 5 metros e duas motos dentro do retiro.

A figura 11 o retiro em uso do lado direito tem um homem de 1m90cm manuseando um tipiti de fibra na cor verde, colocando a massa do tipiti na gareira de madeira embaixo tem um balde amarelo. No fundo tem um espremedor com tipiti de tala. Na esquerda um jovem sem camisa atrás de uma gareira com farinha torrada. O piso é de chão batido com buracos no seu interior.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho possibilitou conhecer de forma mais aprofundada a história de vida dos moradores da comunidade Caeté Cruzeiro, sobre a prática da torração de farinha, e extração dos derivados da mandioca, além do "linguajar" da região ao se tratar do trabalho na roça, das maneiras de comunicação que se diferencia de um lugar para o outro.

A pesquisa fez a descrição das técnicas utilizadas na fabricação de farinha tendo como um produto final, uma farinha muito saborosa e diferenciada, e quais dificuldades enfrentadas pelos agricultores locais, em relação à continuidade de fabricar farinha, e preservar essas técnicas milenares deixadas por seus antepassados, que através de entrevistas com os agricultores, ressaltam a preocupação das gerações futuras não saberem trabalhar no manejo da mandioca, e por consequência torrar a farinha. Ou seja, essa cultura pode eventualmente se perder ao longo do tempo. E memórias perdidas ou esquecidas, revelam uma vida toda de inexistência.

A pesquisa nos possibilitou perceber sobre o quanto a presença do conhecimento tradicional é importante e necessário para a sociedade. Apesar do aumento de preço da farinha na região e de muitas roças terem seus tubérculos apodrecidos por algumas questões apontadas pelos agricultores como solo fraco, sem nutrientes, aumento das chuvas, e por ser algo que não pode faltar nas refeições, a procura continuou frequente, salientando assim a forte cultura alimentar que temos nessa região do Baixo Tocantins.

Destacamos também que a imersão de novas tendências agrícolas e da grande tendência em modificar sua forma de viver e de trabalhar, a cultura alimentícia com base na farinha e outros derivados da mandioca, está impregnada na memória cultural e afetiva das pessoas que ainda vivem no campo, assim como daquelas que vivem no meio urbano.

O trabalho em questão, finaliza analisando os diversos potenciais que existem nos terreiros, sítios ou quintais de homens e mulheres dessa região do baixo Tocantins. Destaca que a cultura não morre, ou desaparece, ela adormece, por vários motivos, que podem ser a falta de moradia, de recursos para se sustentar, exploração, expulsão da terra, mas nunca por falta de trabalho. O trabalho no campo, está entrelaçado nas diferentes formas de cultura. É ele que produz cultura.

A produção da farinha de mandioca é uma forma de trabalho e é cultural, pois ela expressa a identidade e a memória dos diversos povos dessa região denominada Baixo Tocantins, e que se espalha por grande parte das sul-americanas. É um trabalho que gera lembranças, ao se alimentar, e ao produzir. É uma atividade cultural que gera memórias afetivas familiares que precisam ser preservadas por esta e pelas gerações futuras. Portanto, a roça e o retiro, são espaços onde se constroem aprendizagens não escolares que propiciam aos sujeitos camponeses, vivências riquíssimas na construção da cultura genuína de um povo.

Referências

- BAGNO, Marcos. Preconceito Linguístico: o que é, como se faz? 49.ed. São Paulo: Loyola, 2007.
- BESSA FREIRE, J. R. Rio Babel: a história das línguas na Amazônia. Rio de Janeiro: Atlântica, 2004.
- CARDOSO, Rosane de Sena. Memórias da “casa do Forno”: O léxico camponês no saber fazer a farinhada. Dissertação (Licenciatura em Educação do Campo com ênfase em ciências Naturais.2020.
- CHERNELA, J. M. **Os cultivares de mandioca na área do Uaupés** -(Tukâno). Disponível na Biblioteca Digital Curt Nimuendajú (Coleção Nicolai) www.etnolinguistica.org.
- BELTRÃO, J.F.; MASTOP-LIMA,L.N. **Saber popular ou a experiência de saber, isso não se aprende na escola!** IN: FONTES, E.(org.) Contando a história do Pará,v. III: diálogos entre história e antropologia. Belém: Emotion,2002,pp 89-107.
- LITTLE, Paul E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. Anuário Antropológico/2002-2003 Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004: 251-290
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro paraense ao contexto europeu.2017. (Doutorando em Ciências Sociais na UNISINOS/ Universidade de Barcelona). Bolsista CAPES. revista Mosaico.v,8. n,13.2017.
- RIBEIRO, Cícera Rozângela Barbosa. Cartografia das práticas alimentares em Fortaleza. **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História- ANPUH**. São Paulo, julho 2011.
- SANTOS, Bárbara Heliadora L. De Pinheiro e CRUZ, Aline da.2021. Empréstimos Linguísticos do Português para a Língua Geral: Século XVII. Cadernos de Etnolinguística (ISSN 1946- 7095), 9:1, e 090104(2021).
- SILVA, Maria, agricultora, 67 anos. Entrevista concedida às estudantes do Curso de Educação do Campo, turma 2018, em 02 de setembro de 2022.
- SOUZA, Armando Lirio de. Trabalho e desenvolvimento territorial na Amazônia oriental: a experiência da rede de desenvolvimento rural do baixo Tocantins (PA). 2011. **Tese** (Doutorado em Desenvolvimento Rural) 220 f.– Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2011.
- TANAKA, Jennifer Harumi. “Comer é um ato político”: O Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e a politização do consumo. Rio de Janeiro, 2019. 139 f. **Dissertação** (Mestrado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade/Ciências Sociais, 2019.

TASSINARI, Antonella Maria Imperatriz. A casa de farinha é a nossa escola: aprendizagem e cognição Galibi- Marworno. **Revista de Ciências Sociais**, nº 43, julho/ dezembro de 2015, p.65-96.

VELTHEM, Lucia Hussak van; KATZ, Esther. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio-ago. 2012.

WAGNER, Alfredo, CASTRILLON A. J. Elementos para reflexões sobre Nova Cartografia Social. Abril de 2021.

ANEXOS

Linhões de transmissões sendo instalados



Mandioca pronta para ralar



Fonte: trabalho de campo

Audi descrição: A figura mostra vegetação baixa verde, sendo iluminada naturalmente pelo sol bem aparente, no fundo no canto superior há uma barraca com lona azul um homem agachado com chapéu amarelo no superior esquerdo uma lona azul que cobre objetos dos trabalhadores.

A figura ao lado direito mostra uma caixa de madeira com mandioca, que serão raladas no catitu, há também um motor movido a diesel na cor vermelho e preto. Nos fundos aparecem a pernas de duas pessoas.

Massa sendo peneirada.



espremedor feito para tipiti e prensa.



Fonte: trabalho de campo setembro de 2022

Audi descrição: A imagem acima apresenta um garoto coando a massa de mandioca já enxuta, aparece apenas o antebraço e as mãos do garoto de pele preta, com a mão sobre a massa, que está dentro da peneira feita de alumínio, com a lateral de ripas madeira em formato retangular, de aproximadamente 50cm, embaixo da peneira há massa coada, nos fundos tem baldes e bacias de cor branco, azul e verde.

Dois tipitis pendurados um no lado do outro, perto deles tem um espremedor alto feito com quatro paus, dois na frente e dois atrás, com mais duas madeiras em cima deles. Perto do espremedor, tem uma prensa feita de madeira e ferro com um pedaço de plástico em cima dela, ficam dois ferros em pé e entre eles ficam duas tábuas deitadas sustentando mais um pedaço de ferro em pé no meio. Atrás também tem uma cerca feita com ripas e umas árvores, tem um balde e o piso foi feito com cimento.