

Transformação da mandioca na Amazônia Ocidental¹

Marina Sousa-Unicamp/ SP

O artigo tem como objetivo pensar a organização familiar de produção e consumo numa casa de farinha do estado de Roraima para além de mecanismos adaptativos, ou seja, pensando os trabalhadores da farinha como agentes de uma vivência específica na casa de farinha, que atualizam saberes e práticas de plantio e de transformação da mandioca para obter farinha. A pesquisa se deu numa casa de farinha no município de Iracema, no estado de Roraima. Nesta casa de farinha, a família de seu Pedro e os trabalhadores prestadores de diárias produzem farinha destinada ao próprio consumo e, sobretudo, venda. Pedro, seus filhos e os prestadores de diárias trabalham na casa de farinha e plantam mandioca nos lotes de terra mais próximos à casa. Ele veio do estado do Maranhão, onde também trabalhava com farinha, mas a vinda para o estado de Roraima exigiu uma nova forma de plantar: terra e espécies de mandioca diferenciavam-se do seu estado de origem. Plantio, colheita e processamento da mandioca para obter a farinha são tarefas contínuas devido à alta demanda da farinha nesta casa. Considerando a transformação da mandioca em seu processamento linear, penso a casa de farinha de seu Pedro enquanto um espaço familiar (Almeida, 1986), onde a lógica do trabalho legitima o acesso à terra, do consumo da farinha e da autonomia e controle da produção. O processamento linear envolve as atividades de plantio, colheita, descascar a mandioca, *pubar*, cevar, prensar, torrar, escaldar e peneirar. Em cada uma destas etapas, a mandioca vai se transformando, assumindo novas formas e substâncias, exigindo processos específicos para obtenção da farinha. A transformação da mandioca envolve objetos que ocupam um espaço social na vida das pessoas e são dotados de agência, como afirma Velthem (2007). Os objetos são pensados como elementos hábeis a organizarem socialmente e reproduzem relações com as pessoas e entre si. As relações de trabalho, produção e venda da farinha favorecem a formação de grupos de trabalhadores que compartilham vivências. O processo de transformação da mandioca faz parte dessas relações e analisá-lo em sua dimensão cultural é significativo na pesquisa.

Palavras-chave: Roraima, transformação, farinha

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

1. Introdução

Neste artigo abordo os aspectos das formas de produção na transformação da mandioca na obtenção da farinha na casa de farinha de seu Pedro. A pesquisa de campo foi realizada no município de Iracema-RR, no mês de janeiro do ano de 2015. Tenho como objetivo compreender como trabalho, modos de produção e saberes são categorias que perpassam as relações entre os trabalhadores e trabalhadoras da casa de farinha de Pedro e conformam uma maneira específica de transformação. Na casa de farinha de seu Pedro é possível observar o de trabalho familiar² em consonância com o trabalho da prestação de diárias de trabalhadores e trabalhadoras. É interessante notar que devido a uma produção destinada à venda, a prestação de diárias, o plantio, colheita e o processamento da mandioca para obter a farinha são tarefas contínuas. A partir desse cenário tenho como questões norteadoras a tentativa de apreender como as pessoas compreendem a atividade, como se organiza a casa de farinha de seu Pedro e as etapas que perpassam a transformação da mandioca.

2. Farinha de mandioca na Amazônia Ocidental

Amplamente consumida por comunidades amazônicas, a farinha tem lugar especial no prato das pessoas que aqui vivem e é objeto de interesse de pesquisadores. Sendo assim, inicio o debate com as considerações de Velthem (2007, 2012). A autora realiza pesquisa etnográfica no município de Cruzeiro do Sul, no estado do Acre. O panorama que permeia as condições do trabalho agrícola está relacionado com as considerações expressas na introdução da pesquisa que trata do ciclo da borracha e suas consequências para a Amazônia. Em especial no estado do Acre, no período do auge da produção do látex, a agricultura era uma atividade marginal, apenas no seu declínio, onde a agricultura torna-se atividade dos trabalhadores vindos do nordeste a fim de trabalhar na atividade extrativista.

Num primeiro momento, Velthem (2007) preocupa-se com a materialidade da

² Para Almeida (1986), a compreensão da família rural parte do pressuposto que a própria ideia de família é uma construção social, na qual pessoas partilham uma linguagem ritual e moral em comum, não é dada biologicamente, através de laços sanguíneos, mas através de relações de trabalho e reciprocidade. Na lógica da família rural o trabalho legitima o acesso à terra e o consumo dos produtos produzidos nela. O autor considera a unidade familiar como ativa em relação a processos políticos e econômicos externos à ela, revisando e atualizando estratégias como mecanismos não de sobrevivência, mas articulados com a capacidade criativa que essas famílias possuem.

produção da farinha, tendo como premissa que os objetos envolvidos no processo só ocupam um espaço na vida social das pessoas, pois são dotados de agência, ou seja, se expressam de forma simbólica na imaterialidade. A autora considera os objetos como elementos hábeis a organizarem socialmente e reproduzirem relações com as pessoas e entre si.

Tratando dos aspectos do plantio, ela afirma que o roçado é feito em áreas de capoeira, que foram previamente derrubadas, queimadas e limpas. Velthem (2007), de forma correspondente a presente pesquisa, destaca os aspectos da divisão sexual do trabalho, afirmando que a atividade de descascar a mandioca é comumente realizada por mulheres, em situações pontuais, por homens jovens e solteiros. No âmbito destas atividades, os objetos assumem lugares e importância para as pessoas que os utilizam e destaca o processo de fabricação dos objetos e quem os tem como propriedade, geralmente o genitor da família.

Há uma discussão sobre o uso dos objetos no plano de inovações provocadas por planejamento governamental. A fim de tornar a produção uniforme e agregá-la valor comercial, há a recomendação acerca daquilo que é considerada a boa farinha, na perspectiva institucional, para a exportação. Assim sendo, trabalhadores devem se adaptar a certas normas, exigências e adequações de objetos, no que Velthem (2007, p. 617) sustenta: “No geral, os produtores apreciam ou se adaptam a algumas dessas inovações, transformam outras para se tornarem mais funcionais e ignoram as que consideram absolutamente desnecessárias, como a dupla lavagem das mandiocas”.

Portanto, há no plano institucional uma ação que projeta para esses trabalhadores normatizações que não condizem com sua noção de trabalho e relação com os objetos. Para a autora, como a produção é de cunho familiar, há um desdobramento dessas relações para com as relações com os objetos, ou seja, os mesmos precisam estar dispostos e organizados de forma familiar para que possam realizar as atividades que se destinam. Sendo assim, há nos objetos características análogas às relações humanas, como atributos sexuais, dotados de antropomorfismo e sexualidade, isto é, vão além da mera utilização material. Deixo que Velthem (2007, p. 625) diga:

Há igualmente uma apreensão coletiva que insere os objetos em um sistema que reflete diferentes interações que possuem base familiar, porquanto os artefatos são compreendidos como dotados de laços de parentesco consanguíneos e afim – grupos de irmãos, genitores e casais.

Em seu artigo que trata da farinha dos municípios de Cruzeiro do Sul e Marechal Thaumaturgo no que diz respeito às suas características e processo de produção que a tornam especial, Velthem (2012). A partir das concepções de práticas, experiências e conhecimentos perpassados pelas condições sociais inerentes ao processo de produção da farinha especial, a autora trata dos aspectos técnicos e simbólicos que tornam a farinha feita nessa localidade como única, nas palavras da autora (VELTHEM, 2012, p. 445):

No Vale do Alto Juruá, a elaboração de padrões de qualidade para a farinha de mandioca está diretamente relacionada com as representações e as práticas dos agricultores locais e engloba toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha.

Constituído por várias etapas, o processo é determinante para a qualidade final. Nele são empregados os esforços e os saberes dos agricultores para se produzir uma farinha superior. O plantio, a forma de descascar, o processo de prensa, tritura e torra são muito importantes. Então, a autora aponta que o valor de trabalho dos agricultores e dos saberes direcionados para a produção é desproporcional ao preço final que se atribui ao produto. Demonstrando uma desvalorização desse investimento humano.

A segunda pesquisa aqui apontada é a de Cardoso (2010), o trabalho de campo foi realizado com algumas comunidades do rio Cuieiras, no baixo rio Negro. Ele busca compreender os sistemas socioagrícolas da região, voltando-se para as práticas e conhecimentos na agricultura que valorizam a biodiversidade. Considera a mandioca como planta estruturadora, onde seu plantio depende, em grande medida, de conhecimentos e práticas de plantio da comunidade para a sua sustentação. Enxerga que nesse processo de manutenção, há práticas e manejos dos territórios e das plantas que são constantemente atualizados e suscetíveis a mudanças estratégicas perante mudanças de cenário.

O autor apresenta a casa de farinha como sendo de caráter espacial permanente, geralmente localizada próxima às áreas de roçado, residência ou de espaço comunitário e a mandioca como tendo importância simbólica e alimentar. A roça é o espaço agrícola doméstica onde as mulheres acompanham e cuidam do desenvolvimento das plantas. Cardoso (2010) comenta que o termo *cuidar* das plantas faz referência aos cuidados direcionados ao desenvolvimento de uma criança. Na seleção de manivas, a escolha das

plantas é perpassada por processos de aprendizagem, saberes e práticas, no que se refere o autor:

As estratégias de manejo da roça e da diversidade agrícola a ela associada se apoiam na criatividade, na inovação e experimentação dos agricultores e agricultoras. Fazem parte de um pensamento para o qual a diversidade é tida como um patrimônio (CARDOSO, 2010, p. 93).

Compreendo que a análise do autor abrange aspectos de caráter biocultural, atribuindo ao plantio de mandioca no baixo Rio Negro um status de atividade construída dentre de um arcabouço de saberes sobre a natureza. A relação entre mulheres e plantas é sustentada por relações de reciprocidade, onde cuidados e proteção são ofertados por elas, recebendo em troca uma boa produtividade, o que Cardoso (2010) denomina como ecologia simbólica.

Por manter uma proximidade com a abordagem biocultural da pesquisa anterior e também pelo caráter geográfico, apresento as contribuições de Rizzi (2011). Sua dissertação de mestrado teve como *lócus* a Reserva Extrativista do Alto Juruá e as redondezas de Cruzeiro do Sul, ambos localizados no estado do Acre. Pesquisa etnobotânica e etnográfica são os termos utilizados para designar o caráter metodológico da pesquisa. Compreender a relação entre as pessoas e o local de sua vivência é parte do objetivo da autora, abarcando aspectos da materialidade, regime de circulação da farinha, aspectos alimentares e a perspectiva etnobotânica do plantio do tubérculo.

Tratando dos aspectos do processo de domesticação da planta pela ação humana, Rizzi (2011) considera a mandioca como a principal espécie domesticada na Amazônia. A propagação do vegetal que se dá através da conservação das *manivas* permite a seleção de vegetais através da ação humana. Ao ser armazenada no próprio solo, a planta resolve um problema em relação a sua conservação e permite ao agricultor impor o ritmo da colheita de acordo com sua necessidade, sendo a colheita possível em qualquer período do ano. Sendo assim, processos biológicos e processos socioculturais perpassam o sentido do trabalho para o plantio da mandioca.

Estas pesquisas enxergam na produção da farinha de mandioca uma atividade essencial a diversas populações da Amazônia. Abordam os aspectos culturais no processo do plantio da mandioca e processamento em farinha. Creio que são úteis para pensar as diversas possíveis abordagens em relação à produção de farinha na Amazônia. Aqui o meu intento é mostrar como a produção de farinha se dá na casa de farinha de

seu Pedro a partir das formas de produção na transformação do tubérculo.

3. Casa de farinha de seu Pedro

Partindo do pressuposto de que existem processos em curso nos espaços rurais, que permitem apreender conexões com contextos mais amplos e novas reconfigurações de formas de produção, considero a casa de farinha de seu Pedro enquanto espaço de produção familiar rural.

Localizada às margens da BR-174, a casa de farinha de seu Pedro é cercada por meia parede de alvenaria e cerca, coberta com telhado de telhas. O local onde as mulheres descascam mandioca fica localizado ao lado da casa de farinha, também coberto, mas sem paredes. A roça não fica no mesmo espaço, geralmente os trabalhadores se deslocam de girico, espécie de pequeno trator, ou moto. No tempo de pesquisa convivi com Pedro, Pedro Júnior, seu filho, sua companheira Iraneide, suas filhas mais novas Laura e Elza, a mais velha mora em Boa Vista e seu cunhado Ismael. Os trabalhadores que não pertenciam a esse núcleo familiar que mais tive contato foram Gardenia, Neide, Francisca, que é tia de Gardenia, Yago¹¹ (*in memoriam*) e Bia.

Cerca de dez a quinze pessoas compõe o quadro que forma a força de trabalho da casa de farinha. Grande parte desses trabalhadores e trabalhadoras é nordestina ou de ascendência nordestina. Esse número varia com a atividade necessária, pois algumas como plantio e colheita demandam mais trabalhadores. A circulação de trabalhadores prestadores de diária é presente. Entretanto, o momento de torrar a farinha é quase que exclusivo de Pedro e seu filho.

Na região Norte, a farinha de mandioca é produzida em pequenos estabelecimentos denominados casas de farinha. Para os moradores do município de Iracema, localizada no estado de Roraima, assim como para a maior parte das populações rurais da Amazônia, a farinha de mandioca tem sido a fonte alimentar local mais confiável de energia calórica. Entretanto, o papel da mandioca, principalmente a farinha, na dieta local vai além de uma fonte segura de alimento. É principalmente um alimento diretamente ligado à vida cotidiana e à produção rural.

A produção da farinha na casa de farinha de Pedro envolve diversas etapas: nos trabalhos de colheita, plantio, cevada e torração os homens estão envolvidos; já nos processos de descascar a mandioca e a venda da farinha, as mulheres estão presentes.

Nas conversas com as pessoas envolvidas no processo de produção da farinha podemos compreender como esses trabalhadores, atuantes nas diversas etapas de tal processo, percebem o plantio da mandioca e formam concepções sobre tal produção.

As atitudes e concepções do grupo sobre a produção da farinha, assim como as implicações sobre a vida social e os hábitos sociais do grupo são construídas socialmente. Nesse sentido, a produção de farinha constrói espaços sociais, na medida em que determina o que comer, como comer, em que hora comer, quem trabalha na produção do que é comido, de que forma e quando trabalha, em quais momentos e de que forma é produzida. A compreensão dos hábitos no conjunto das práticas- de produção- desse grupo encontra-se na valorização da farinha, como produto que alimenta e que simultaneamente garante o sustento econômico.

Diversos arranjos sociais e de articulações pessoais caracterizam as diferentes formas que a farinha é produzida na região Norte e revelam os processos e as inovações do saber que são constantemente atualizados pelas novas situações vividas nos espaços e nas situações de interação cultural. A produção de farinha na casa de seu Pedro favorece a formação de grupos de trabalhadores que compartilham universos simbólicos semelhantes entre si. Nesse sentido, a formação dos arranjos da mão de obra e da organização social na casa de farinha de seu Pedro são mais que arranjos estratégicos, mas consequências históricas e fruto das novas relações de trabalho e com a terra. Considero a casa de farinha de Pedro como um espaço rural de produção que determina os processos de trabalho no que diz respeito às etapas de produção e enquanto ao saber técnico. Produção e consumo estão relacionados a aspectos culturais, na medida em que refletem e constroem representações sociais, organização do espaço de produção – roçado e casa de farinha-, relações hierárquicas e de gênero. Na Região Norte, os saberes direcionados para a produção de farinha são marcados por temporalidades e regionalidades.

Cito como exemplo de como essas formas diferenciadas se dão a presença da farinha Cruzeiro do Sul, de origem acreana, na Feira do Produtor na capital do estado de Roraima. Essa farinha de tons amarelos mais claros, de textura mais rala e fina é vendida a preços mais em conta em relação à farinha de textura mais crocante e cor amarela mais viva, produzida no estado de Roraima. Os vendedores da Feira, ao serem perguntados sobre a farinha mais procurada já respondem: *“Aqui eu vendo da fina (Cruzeiro do Sul) e da amarela, que vem das comunidades indígenas, melhor que a de Iracema não tem, mas a produção deles não chega*

aqui”³. A farinha Cruzeiro do Sul vende pouco, por isso é mais barata, já a de tons mais amarelos é a mais procurado e de valor monetário mais valorizado.

A partir dessa observação entendo como algumas características da farinha determinam sua qualidade e a preferência a determinado tipo de farinha. Para se obter essa variedade diversos processos de produção de tipos de mandioca são utilizados. A predominância de um determinado tipo e de uma preferência varia de acordo com as localidades e são determinados por saberes locais. Apresento em seguida o processo de transformação da mandioca *amazonina*⁴ em farinha amarela, mais especificamente, a produzida na casa de farinha de Pedro, localizada no município de Iracema, Roraima.

4. O processo de produção transformação da mandioca na casa de farinha de seu Pedro

Apresento agora, de maneira mais detalhada, o processo de produção da farinha, desde o plantio até a venda. É comum que se pense em plantio na Amazônia como sendo uma atividade feminina, muito em parte pelos estudos dedicados a comunidades indígenas (Cf. Cardoso, 2010). Entretanto, no que diz respeito a agricultores vindos do nordeste, ou filhos de nordestinos, como é o caso de grande parte dos moradores de Iracema, vemos que esse quadro muda e toma outras dimensões sociais. Apesar de ter como foco a casa de farinha de seu Pedro, também visitei outras casas de farinha em Iracema. No que diz respeito aos agricultores da mandioca de Iracema, homens e mulheres são envolvidos no plantio. Falando especificamente da casa de farinha de Pedro, o plantio é tarefa estritamente masculina.

Em relação ao plantio, observei apenas homens realizando essa tarefa, o que marca uma divisão sexual do trabalho. As manivas⁵ são plantadas deitadas, em um grande balde Ismael carrega várias manivas, a cada passo dispersa uma na terra e cobre com certa quantidade de terra com os próprios pés. Os meses do plantio, são preferencialmente os períodos mais secos, pois “a mandioca gosta mais do seco”. Em água abundante a raiz puba, que é um termo utilizado para dizer que a carne da mandioca ficou cheia de água, e morre. Também no momento do plantio observamos uma escolha que denota um saber local e é consequência de uma circulação de raízes

³ Tipo de mandioca majoritariamente plantada em Iracema pelos agricultores da farinha, ela tem tonalidade amarelada e pode ficar cerca de um ano e meio no solo, é conhecida por ter muita goma e de alta qualidade.

⁴ Termo local que designa o tipo de mandioca brava utilizada no feitiço da farinha.

⁵ Quando utilizo a palavra maniva, refiro-me à parte do caule do tubérculo.

entre os agricultores. A escolha pela espécie Amazonina¹³, por ser a que melhor se adapta ao solo do município, que permanece até um ano e meio debaixo da terra, por ter muita goma⁶ e por ser de coloração amarela viva. A partir de dois anos em seguida debaixo da terra ela perde o líquido, tornando-se extremamente seca e imprópria para a farinha.

Facões, picaretas e enxadas são utilizados para colher o tubérculo. Os instrumentos danificam algumas mandiocas, já outras saem inteiras. A atividade demanda muita força, pois o trabalho gasta muita energia. A respeito da produtividade, Pedro me informou que é possível colher 80 sacos de mandioca por hectare, cada saco com capacidade de 80 litros, chegando a uma média de 10 toneladas por hectare: *“a mandioca suga muito a terra. Dois plantios dá para fazer, no terceiro já tem que jogar química na terra. Ela é ácida, trava a garganta na hora”*- informou-me Pedro.

O terceiro momento é o de descascar a mandioca, que na casa de farinha de Pedro é tarefa comumente realizada por mulheres, a condição da mandioca muitas vezes norteia parte das conversas. É imprescindível que sejam bem descascadas, pois influenciam na qualidade da farinha. No que tange ao tamanho e sua casca: *“quando a mandioca está seca, a carne da mandioca fica mais dura, mais difícil de cortar, também quando está com muita terra”* disse uma das trabalhadoras. Quando a casca está mais molhada, geralmente as que ficam na parte de baixo do monte de mandioca, ou as recém-colhidas são as que facilitam o corte. As trabalhadoras da casa geralmente utilizam vestimentas que protejam o corpo, como calça jeans e blusas de manga comprida, e retalhos de tecido para proteger as mãos. O excessivo exercício de amolar as facas de descascar faz com que as mesmas vão se deformando com uso, adquirindo um formato côncavo. Uma lima está sempre por perto para que as facas possam ser continuamente amoladas.

Alguns termos dos trabalhadores da casa de farinha de seu Pedro denotam um processo de humanização da mandioca, fazendo referência a suas partes e características em relação a atributos humanos. Por conseguinte, é comum ouvirmos que a mandioca gosta do seco, que não gosta de ficar encharcada, que suas camadas ao descascar são camadas como as da pele humana- pele, antepile, casca- capoeira, roça como sendo mandioca e a parte descascada chamada de carne. É comum nessa região designar

⁶ Extraída da fécula- substância presente nos tubérculos- da mandioca, a goma é utilizada para fazer tapioca, também conhecida como beiju em outras localidades.

mandioca como o tubérculo que se destina à produção da farinha e macaxeira o tubérculo que pode ser consumido na culinária através de cozimento, por exemplo.

As mulheres trabalhadoras que descascam a mandioca têm a sua produção computada através do preenchimento de jacás, um cesto que computa a produção de mandioca descascada. Nas minhas primeiras visitas à casa de farinha de Pedro eram feitas de palha, mas gradualmente foram substituídos por carrinhos de alumínio. O tamanho e a textura da mandioca é de interesse das mulheres, pois as mandiocas grandes e com a casca mais molhada facilitam o corte e, conseqüentemente, o preenchimento do jacá. Dependendo da qualidade da mandioca, as trabalhadoras fazem de 4 a 6 jacás por dia. Certa vez, ao chegar com as mandiocas recém colhidas, Pedro Júnior é perguntado sobre o tipo de mandioca que havia colhido, ao que ele responde: “*rapaz, tem de todo tipo. Tem da fina, da grossa, da pequena e da grande.*”

Certa vez tive a oportunidade de observar Pedro Júnior descascando a mandioca e referiu-se à atividade como *ajuda*. É interessante observar como essa categoria nativa de *ajuda* é acionada nesse contexto e de que maneira pode ser compreendido no âmbito da divisão sexual de trabalho. A atividade de descascar a mandioca não é estranha aos homens, em outras casas de farinha que pude visitar durante a pesquisa de campo, observei homens realizando a atividade. Entretanto, no núcleo de produção familiar que comporta as pessoas da casa de farinha de Pedro, é comumente realizada por mulheres. Ao referir-se à atividade como *ajuda*, o trabalhador não diminui a atividade, mas a marca como atividade feminina.

Após serem descascadas e terem a sua produção computada através da contagem dos *jacás*, as mandiocas são levadas para tanques de água. Essa atividade leva de dois a três dias, quanto maior a intensidade dos raios solares, mais há fermentação. Esse momento é o de *pubar*, a mandioca incha com o recebimento de água e adquire uma consistência mais mole. A opção pelos tanques se dá pelo fator higiênico. Os mesmos podem ser lavados antes do processo de *pubar*. Em seguida, as mandiocas são levadas para o *catitu*, uma espécie de triturador, para serem cevadas. Pedro Júnior e Ismael que mexem com o *catitu* costumam se referir à atividade como sendo de risco e que demanda uma grande atenção, pois qualquer desvio do olhar pode causar ferimentos nas graves nas mãos “*o cabra descuidou, já era*”, comentou um dos trabalhadores. A mandioca adquire a consistência de massa e é ensacada para ser levada à prensa. Para fazer a goma é preciso deixar a massa cevada de molho, mas Pedro adverte: “*Tem gente que mistura, mas para misturar, se o cliente souber, não vai gostar.*” Ele simplesmente

dispensa.

O momento da prensa é decisivo para a retirada da água do tucupi, o líquido “venenoso” retirado da mandioca através da prensa, para que possa ser consumida. Ela toda deve ser retirada, pois sem nenhum processo de intervenção humana, é impróprio para o consumo: “*galinha que toma a água do tucupi, cachorro que toma, bicho que toma, morre. Até gente se tomar, morre*”- disse Pedro sobre o tucupi. O tucupi pode ser utilizado para fazer molho de pimenta. Na casa de farinha de Pedro há uma técnica de prensa que ele desenvolveu: “*A prensa do macaco fui eu que fiz, com a minha própria inteligência*”, essa técnica permite que o retentor tenha maior durabilidade em comparação a outra que demanda excessivas trocas do mesmo. Para Pedro Júnior, a mudança só foi positiva para a prensa *per si*: “*ela é melhor para acabar com o peão*”, pois é consideravelmente mais dura. Antes de ser levada a torra, a massa é peneirada. O momento da torra é especial e cercado de cuidados. Pedro e Pedro Júnior geralmente comandam essa tarefa. Uma série de procedimentos e cuidados são tomados para que a farinha não queime e fique no ponto certo. A massa já cevada e prensada não pode ser colocada muito molhada no forno, daí a necessidade dos outros processamentos terem sido categoricamente realizados. É preciso saber o momento exato para inserir mais lenha no forno, a quantidade de margarina utilizada. E aqui destaco que a margarina utilizada é de gordura vegetal. Segundo Pedro, a de gordura animal não deixa a farinha boa. Pedro sempre prova a farinha no momento da torra, colocando um punhadinho na mão e jogando rapidamente à boca.

Após ser escaldada, a farinha vai para a torra final no segundo forno, onde é depositada mais margarina vegetal. É o momento no qual a farinha adquire consistência crocante, aspecto amarelo forte e seca completamente. Finalizada essa atividade, é peneirada novamente e colocadas em objetos feitos de madeira que lembram o formato de uma mesa. As peneirações garantem uma farinha de qualidade, pois retiram o excesso de fiapo e deixam a farinha mais fina. Um produto com excesso de fiapos não é considerado de qualidade. No princípio da pesquisa de campo era depositada na tampa de caixas d’água. As filhas de Pedro, responsáveis pela venda, continuamente mexem a farinha para que não fique úmida devido ao vapor de calor que sai do forno.

Farinha d’água, farinha amarela, farinha de puba (em referência ao processo de produção) costumam ser aleatoriamente utilizados para designar o tipo de farinha produzida: crocante, tom amarelo forte e de aspecto granulado (diferentemente de farinhas mais finas). No momento da torra é comum haver compradores dentro da casa

de farinha à espera para poder compra. Muitos conversam com Pedro, numa dessas conversas destaco um diálogo especial: “*Pedro, tu é flameguista?*”- interrogou um comprador- *Eu não, sou agricultor* – respondeu Pedro.” A referência à atividade trabalhista, à situação como agricultor é comum estar relacionada a termos como *fraco, trabalhadora da farinha, trabalhador e peão*. O trabalho pesado e a relação com a terra são acionados para marcar a posição de um sujeito que trabalha com a terra e busca sua independência através do trabalho, que o engrandece como pessoa e é motivo de orgulho, em oposição a pessoas que apenas esperam os benefícios governamentais ou favores, como é comum escutar de alguns moradores de Iracema.

A procura pela farinha da casa de farinha de Pedro é sempre muito grande. Ismael faz uma observação cômica a respeito do grande número de pessoas que estacionam seus automóveis na proximidade da casa à procura do produto: “*se cada pessoa que pergunta se tem farinha pagasse dois reais, nem precisa fazer mais.*” Cientes de que o dia da farinha costuma ser quinta-feira ou sexta-feira, alguns consumidores se deslocam para comprar a farinha nessas datas. Outros, na tentativa de haver litros para vender, ou por desconhecimento, aparecem para perguntar nos demais dias da semana. Grande parte dos compradores são pessoas em trânsito (Manaus-Boa Vista), funcionários de órgãos públicos como IBAMA, FUNAI, PM, SEAPA, EMBRAPA que costumam realizar viagens para o interior do estado. Os moradores de Iracema não costumam comprar o produto. Pedro acredita que seja por conta do preço, um litro de farinha vendido da feira realizada todo domingo custa cerca de R\$2,50, já a de Pedro custa R\$7,00.

Pedro tem uma boa relação com os clientes e afirma tratar todos por igual: “*litro eu procuro não guardar para ninguém, se guarda para um, tem que guardar para todos.*” Sendo assim, ele busca estabelecer relações de reciprocidade que sejam possíveis dentro do universo da demanda do produto e sua capacidade de produzir.

A venda é a última parte do processo. Uma lata com capacidade para 18 litros comporta 20 litros com os grãos. Para produzir um saco são necessários 200 quilos de mandioca. Em relação ao peso inicial da mandioca e o peso da farinha produzida, há uma diminuição de 70%. As filhas de Pedro costumam atender os clientes, medir a quantidade de farinha num copo com capacidade para um litro e recebem o dinheiro: “*quem recebe dinheiro é a minha menina, se eu receber, gasto tudinho*”. Nesse ponto destaco o aspecto do domínio feminino em relação às finanças. O controle e computação da produção são feitos pelo provedor da família, mas há espaços onde,

através do trabalho, as mulheres retiram dinheiro para bens pessoais, como cosméticos, roupas e utensílios para casa.

5. Atualização de conhecimentos na transformação da mandioca

O processo de deslocamento regional dos trabalhadores da casa de farinha de seu Pedro que, em grande parte, são vindos do nordeste, ou possuem ascendência nordestina implica em atualizações das relações com a terra e com o trabalho. Configura-se uma nova realidade: território, cenário, espécies de mandioca e novas formas e produção marcaram o contexto de mudança desses trabalhadores. A mudança para o estado de Roraima pode ser compreendida como um marco temporal que perpassa os saberes da relação e com a produção.

Ao entrar em contato com os trabalhadores e trabalhadoras da casa de farinha de Pedro, era comum uma breve conversa inicial na qual, não raro, o local de origem era acionado. Francisca, Iraneide, Gardenia, Ismael e Pedro são nordestinos, já Laura, Elza e Pedro Júnior são da geração que nasceu em Roraima. Muitos moradores da cidade de Iracema têm ascendência nordestina, ou vieram dessa região brasileira. Diversas foram as motivações e adversas foram as situações com as quais se deparam no novo contexto.

Ceará, Piauí e Maranhão são origens comumente acionadas no que diz respeito ao estado de nascimento ou localidade na qual os pais nasceram antes de vir morar em Roraima. A época de vivência nesses locais é lembrada como um período de dificuldades, onde o trabalho era mais “pesado”, utilizavam até roda d’água e tudo parecia mais penoso do que atualmente. A vinda para Roraima é vista como algo positivo. O tempo é marcado pela passagem entre as localidades do Nordeste e a vida em Roraima. Percebo que há uma relação com os objetos materiais de trabalho e a noção de trabalho. Certos instrumentos tornam o trabalho mais *leve* ou mais *pesado*. Sendo assim, materialidade, noção de trabalho e deslocamento são três aspectos que estão relacionadas no contexto da mudança.

O trabalho, com advento do catitu, prensa e do forno maquinado, por exemplo, torna-se menos *pesado*. Ou seja, a materialidade, os aspectos dos objetos da casa de farinha estão relacionados com o peso do trabalho e com o que é considerado trabalho. Até mesmo, na fala de um trabalhador, a facilidade em excesso é associada ao não-trabalho: “*com aqueles instrumentos todos é fácil demais lá, o caba não trabalha*”,

referiu-se um trabalhador aos instrumentos que facilitam a produção em algumas propriedades, como trator, forno maquinado⁷, carros com ar condicionado. A mudança de localidade também é marcada por mudanças no ritmo do trabalho.

Destaco aqui o aspecto dos saberes nos espaços rurais. Eles também sofrem influência dos deslocamentos e estão constantemente em atualização, passando por recombinação de valores e construindo novos arranjos. Na medida em que o deslocamento marca novos domínios territoriais, novas relações com a terra e com as plantas, os conhecimentos são atualizados. Trabalhadores vindos do nordeste não conheciam o tipo de mandioca *amazonina*, tão pouco o processo de *pubar* a mandioca na forma que comumente realizam atualmente- muitos deles realizavam o processo nas beiras dos rios e a quantidade de tempo necessária na água era menor, pois as espécies de lá eram mais *moles*-. O corte também era diferenciado, pois costumava-se descascar a mandioca após ela *pubar*, procedimento que não funciona para a *amazonina*. Até mesmo o tipo de gordura utilizada para torrar é relevante para preocupações, experimentações e saberes atualizados, sendo preferencial a gordura vegetal na casa de farinha de Pedro.

Ao iniciar as atividades na casa de farinha em Roraima, Iraneide, esposa de Pedro, conta que havia muitas dificuldades. Longas distâncias eram percorridas a pé, não havia forno maquinado. O trabalho contava com a sua participação, no que ela se refere como sendo mulher trabalhadeira de farinha. Plantio, *arrancar* mandioca e descascar eram tarefas realizadas por ela. Com o passar do tempo, Pedro Júnior, o único filho homem do casal, foi assumindo mais tarefas na roça. Com isso, Iraneide passou a cuidar mais dos afazeres domésticos e das duas filhas mais novas, que trabalham na venda da farinha.

A farinhada do Piauí, na fala de Francisca, era diferente. Primeiramente o tipo de lá é a branca, mais fina e clara em relação à farinha *puba*. Nesse estado ela também costumava descascar a mandioca. *Amazonina* é um tipo que nunca havia visto no Piauí, a primeira vez foi no estado de Roraima. Em relação à atividade que a trabalhadora realizava, não vemos grandes mudanças, entretanto o tipo de mandioca utilizado para fazer o processo de produção da farinha é diferente, tornando o produto final único e característico das respectivas localidades. Ou seja, o deslocamento não marca apenas o

⁷ O forno de torrar a farinha é feito de ferro. A aquisição do mesmo na casa de farinha de Pedro foi feita através de empréstimo. Assim como os fornos tradicionais, o maquinado é aquecido a lenha, mas diferentemente dos não maquinados, este forno possui pás movidas a energia elétrica. A necessidade de mexer a farinha a todo momento é reduzida.

contato com a nova espécie de mandioca, mas novas formas de produzir, novas relações com a terra e relações de trabalho são configuradas no cenário de Roraima.

O momento da venda da farinha também é interessante para observar relações e arranjos no comércio do produto. No trabalho da venda, há o costume de se medir a quantidade comprada num copo com capacidade para um litro, ao perceber tal arranjo para o comércio, logo interroguei Pedro o motivo de medir a farinha em litro, ao que ele respondeu categoricamente: *“Porque é tradição”*- e continuou *“Roraima é um estado que tudo sempre veio de fora. Aqui nunca se produziu nada, nem as coisas mais simples. Até um forno desse (apontando para o forno da casa de farinha) tem que vir de fora. O que tem aqui é só gado e soja. Iracema não produz nada. Só tem mandioca, melancia e milho. Aqui teve essa coisa de assentamento, mas tu acha que isso ainda existe? O pessoal vinha tirar o lote, pegava os empréstimos para fazer as benfeitorias e se mandava no mundo. Rio de Janeiro, São Paulo, pode escolher qualquer lugar. Outro vinham para tirar o dinheiro e gastavam para financiar campanha política. A cultura roraimense é indígena e tudo que vem de fora é invenção, as coisas daqui são indígenas.”*

Há todo um saber que perpassa as condições da plantação e determina as relações com a terra. Numa das visitas à roça com Pedro Júnior, vários dos espaços me foram apresentados. É interessante observar os limites do olhar de fora. Conhecendo uma plantação de mandioca com o olhar de quem não planta, as raízes apresentam grande semelhança e a paisagem se mostra quase uniforme. É a fala do trabalhador da casa de farinha de seu Pedro que vai desconstruir essa imagem, colocando diferença, espaços ao que se apresentava uniforme. Daí a importância da observação participante na pesquisa de campo, da vivência com os atores sociais.

Falando com orgulho das raízes da mandioca, de como bonitas e limpas estavam, Pedro Júnior, numa das visitas à roça, mostrava as raízes e explicava a diferença entre as que haviam sido roçadas e as que estavam com mato ao redor. Novamente, o olhar destreinado não observa grandes diferenças, mas ao compreender do que se trata, o trabalho na roça fica evidente. As plantas precisam ser limpas para que cresçam saudáveis, mas nem sempre um pé bonito dá uma raiz grandiosa. *Roçando* também é um termo nativo para designar a atividade de deixar limpa a mandioca, cortando o mato. Para a *batata* crescer, as condições do solo, da terra, do adubo são fundamentais. O local do plantio também interfere no crescimento da *batata*. Pedro Júnior me mostrava os locais onde a raiz tinha condições de melhor se desenvolver.

A roça é o local onde trabalhadores tem *puxado* a mandioca, observei que algumas raízes já desenvolvidas, apresentam uma protuberância do solo. *Caculo* é quando a raiz sobe e faz levantar a terra, a superfície que faz o *caculo* ao levantar a terra. A relação com a terra também marca uma relação com as plantas, refletindo-se nas relações de trabalho entre as pessoas. Não apenas a espécie *amazonina* é plantada na roça, mas também a *naja*, uma espécie que é de coloração mais branca e menos *brava* que a *amazonina*. Na pesquisa de Rizzi (2011), a classificação das mandiocas entre bravas e mansas está relacionada com o teor de acidez, sendo as *bravas* as mais ácidas.

Em relação à seleção das espécies, nas palavras de Lévi-Strauss (1997, p.24), temos: “as espécies animais e vegetais não são conhecidas porque são úteis, são consideradas úteis ou interessantes porque são primeiro conhecidas.” A partir da citação de Lévi-Straus percebo como a seleção de espécies de mandioca não é aleatória, mas perpassada por saberes e relação com a terra que determinam as vantagens e desvantagens de cada espécie. Esse processo está precisamente acionado pela ação humana. A seleção de espécies depende exclusivamente do trabalho e do saber do agricultor ou da agricultora. No caso da casa de farinha de Pedro, o plantio e a ação de *arrancar* mandioca é, no contexto da divisão sexual do trabalho, realizado pelos homens.

Ainda sobre às características de acidez da *amazonina*, apresento uma situação em pesquisa de campo que corrobora para minhas considerações. “A mandioca é brava, mas o gado fica manso”- comentário acerca dos aspectos da espécie *amazonina*. Trabalhadores que cuidam de gado costumam pegar as cascas que sobram após as trabalhadoras da casa de farinha de Pedro cortá-las. Essas cascas são destinadas para alimentar o gado. A vaca leiteira gosta muito das cascas da mandioca e o boi bravo fica logo manso: “*vem certo nela*”. A fala desse trabalhador evoca o pensamento acerca das restrições alimentares em relação às partes que constituem a mandioca: casca é boa para gado; *tucupi* o bicho que toma, morre; e a batata é destinada ao consumo humano.

Assim sendo, o descolamento espacial não marca apenas uma mudança dos estados do nordeste para o estado de Roraima. Para além das noções espaciais, esse deslocamento está marcado pela negociação de saberes, de novos arranjos na produção e no modo de produzir, atualização de saberes através da seleção de espécies de mandioca, de instrumentos, do processo de escolha da melhor parte do lote para a roça

de mandioca.

6. Considerações finais

A título conclusivo, este artigo buscou apreender as relações de trabalho, terra e saberes na transformação da mandioca na Amazônia Ocidental. O processo de deslocamento e ocupação de nordestinos para a sociedade amazônica tornou-se interessante na pesquisa para observar os modos de produção e a relação com a terra que se configurou com a vinda para o estado de Roraima. Creio que esse processo envolveu diferentes formas de contato, trocas e atualização de informações, um intercâmbio mútuo. Esse processo ocasionou inovações e mudanças em relação aos aspectos das práticas e saberes. Na pesquisa, a transformação da mandioca em farinha no contexto amazônico ilustrou parte desse processo. Para além do paradigma estrutural-funcionalista que pensa a organização familiar como espaços de produção e consumo, enxergando os novos arranjos na produção da unidade doméstica familiar como adaptativos e de reprodução, é preciso observar o conhecimento dos trabalhadores da farinha.

As lógicas de produção presentes na casa de farinha de seu Pedro informam mais que mecanismos adaptativos. Mas são conhecimentos e saberes atualizados, perpassados por deslocamentos e relação com a terra, com o trabalho e com o modo de produção que se transformam, num processo dinâmico. Afinal, a relação com o tempo e o espaço percorre dinâmicas sociais e lógicas próprias de sociabilidade e tomam forma em determinados espaços rurais. Para além das relações monetárias, onde o valor dos objetos está no pagamento, entendo que as coisas trocadas na casa de farinha carregam em si marcas importantes. A marca do saber fazer farinha, das relações de trabalho, da relação com a terra e do modo específica de se fazer farinha.

Compreender como a vivência no mundo rural toma forma a partir de vivências de reciprocidade foi um aspecto abordado no sentido de iluminar as formas específicas que a experiência de viver e trabalhar no mundo rural assume no tempo e no espaço. A vivência que os trabalhadores e trabalhadoras assumem nos espaços rurais possuem especificidades históricas, políticas, culturais e de território. Considero que essas diferenças vão além da dicotomia rural-urbano. Analisar os espaços rurais enquanto dinâmicos e abarcadores de diferentes lógicas de produção, ocupação do espaço e

relação com o tempo é importante para ir além desta dicotomia.

7. Referências bibliográficas

ALMEIDA, Mauro William. Redescobrimo a família rural brasileira. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.1, n.1, p. 66-83, 1986.

CARDOSO, Thiago M. O saber biodiverso- práticas e conhecimentos na agricultura indígena do Rio Cuieiras. Manaus: EDUA, 2010.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A ciência do concreto. O pensamento selvagem. Campinas: Papyrus, p. 15-49, 1997.

RIZZI, Roberta. Mandioca: processos biológicos e socioculturais associados no alto Juruá, Acre. Dissertação de mestrado em Antropologia Social. Universidade Estadual de Campinas, 2011.

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

VELTHEM, Lucia Hussak van; KATZ, Esther. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do Rio Juruá, Acre. *Bol. Museu do Pará Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém, v. 7, n.2, p. 435-456, ago, 2012.