

**OS SABERES, A TECNOLOGIA E SOCIABILIDADE NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SANTA RITA DE BARREIRA NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ – PA.**

José Ataíde dos Santos<sup>1</sup>

(...) o documento é qualquer elemento gráfico, iconográfico, plástico ou fônico pelo qual o homem se expressa. É o livro, o artigo de revista ou jornal, o relatório, o processo, o dossiê, a correspondência, a legislação, a estampa, a tela, a escultura, a fotografia, o filme, o disco, a fita magnética, o objeto utilitário, etc. (...) enfim, tudo que seja produzido por razões funcionais, jurídicas, científicas, culturais ou artísticas pela atividade humana (BELLOTTO, 1984).

É notório que o fazer antropológico é algo que se constrói com a observação participativa e posteriormente com a descrição de tal ato. Nesta perspectiva, a pesquisa em questão tem como meta fazer uma investigação, por meio de registros fotográficos, a respeito da produção de farinha de mandioca realizada na Comunidade Quilombola de Santa Rita de Barreira, na qual teve como intuito observar as possíveis transformações advindas pelo processo tecnológico na comunidade referentes ao processo de manufatura da farinha e a sociabilidade que esse processo gera.

Santa Rita de Barreira é uma comunidade quilombola localizada no município de São Miguel do Guamá, pertencente à região nordeste paraense. Município cortado pela BR – 010, ficando às margens do Rio Guamá. O acesso à comunidade dá-se pela PA – 251. A extensão do território quilombola de 371, 3032 ha, com título expedido em 22 de Setembro de 2.002 pelo Instituto de terras do Pará – ITERPA. O território da comunidade fica às margens do rio Guamá. Os moradores exercem atividade de pesca para subsistência, assim como a produção de farinha de mandioca. A comunidade tem aproximadamente 75 famílias, segundo dados do ACS (agente comunitário de Saúde).

Em 15 de Outubro de 2001 mediante a “Declaração de Autoreconhecimento” quilombola, foi dado o início da identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação do território. O título definitivo/coletivo das terras foi expedido em 22 de Setembro de 2002 pelo Instituto de terras do Pará – ITERPA.

Santa Rita de Barreira foi identificada como quilombola por meio do Projeto “Mapeamento das comunidades negras rurais no Pará: ocupação do território e usos dos recursos, descendência e modo de vida”. Este mapeamento foi realizado entre os anos de 1998 e 2000.

---

<sup>1</sup> Mestrando do Programa de Pós Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia. UFPA/Bragança. E-mail: tcataide@gmail.com

A dinâmica social na Comunidade Quilombola de Santa Rita de Barreira, além de ser repleta de saberes culturais adquiridos pelo modo de ser e viver, pelas relações que se estabelecem entre as pessoas e com o meio ambiente, fundamenta-se, também, na relação com o trabalho, esta como prática importante para a sobrevivência e manutenção da economia local, tornando-se um instrumento essencial de sociabilidade.

A produção da farinha de mandioca na Comunidade Santa Rita de Barreira ainda ocorre de forma semiartesanal. A duas primeiras fazes da fabricação da farinha, que é a colheita das raízes na roça e a raspagem dessas raízes na casa de farinha, ainda acontecem de forma manual. A terceira fase que consiste na trituração das raízes é feito no “caititu”, um triturador elétrico, o qual transforma as raízes em uma massa homogênea. Essa massa é levada à prensa para ser espremida, separando-a do tucupi<sup>2</sup>. Depois de espremida, ela é peneirada até ficar no ponto de ser “jogada” ao forno.

A introdução dos meios tecnológicos – forno e catitu elétricos - na casa de farinha da referida comunidade estudada, a partir da implantação da energia elétrica, no ano de 2007, fez com que aumentasse a produção de farinha, uma vez que antes ela era somente destinada à subsistência e, raramente, o que excedia era o que eles levavam para o mercado na cidade. O objetivo da fabricação de farinha, no início, não era a venda do produto e sim a alimentação das famílias. Se antes, na produção totalmente manual, cada morador produzia 2 sacos de farinha, o que corresponde a 120 kg, hoje, alguns moradores que fazem 20 sacos por semana, o que equivale a 1200 kg de farinha.

A casa de farinha da Comunidade é de uso coletivo. Pertence à associação de moradores.

Falar da produção da farinha nessa comunidade quilombola é importante, uma vez que tal atividade constitui tanto como produtora de um dos produtos fundamentais à alimentação das famílias, quanto um elemento fundamental na economia dos agricultores.

O trabalho desenvolvido na casa de farinha é feito por meio de mutirão. Nesse sentido, é perceptível a relevância de analisar-se a complexidade que há em torno da produção da farinha de mandioca, em especial nos laços que se firmam nesse ambiente. A produção de farinha não representa apenas um ciclo econômico da comunidade, já que é a principal fonte de renda dos comunitários. Mas, é, também, uma prática cultural valorizada e transmitida de pai para filho.

---

<sup>2</sup> “Um líquido de cor amarela, coproduto da mandioca, apresenta altos índices de ácido cianídrico (HCN) em sua composição”. Fonte: Embrapa Amazônia Oriental.



Portanto, cabe desvendar tanto os valores concretos – econômicos e alimentícios – quanto os simbólicos presentes na casa de farinha, pois esse é um espaço de “ajuntamento” onde, jorram expressivas maneiras de trocas de experiências e repasse de valores. Nesse contexto, forma-se uma

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

A partilha de conhecimentos de saberes é um dos benefícios da sociabilidade colhida nesse ambiente. A casa de farinha não é somente um local de trabalho, é, contudo, um local de encontro que reúne a família com parentes. Nas palavras do senhor Josué Braga<sup>3</sup>:

O trabalho aqui na casa de farinha é bom porque um ajuda o outro. Um dia eles me ajudam fazer a farinha, ou capinar a roça, ou plantar, ou arrancar mandioca, outro dia sou eu que ajudo eles. Todo mundo vem pra cá: criança, adulto, homem mulher, pra ajudar. Contamos casos como era a comunidade, como se fazia farinha antes puxando no rodo. A gente trabalha, e quando chega a hora da merenda, todo mundo merenda. Tem o almoço também.

Assim, como afirma Heredia (1979) essas redes de reciprocidade são fortalecidas e edificadas por meio das relações de convivência. Todos aqueles que estão presentes, mesmo não estando fazendo parte do trabalho interagem a partir das conversas nesse ambiente de trabalho, através das quais é transmitido conhecimento e sociabilização de ideias e problemas relacionados ao grupo.

## REFERÊNCIAS

BELLOTTO, H. **As fronteiras da documentação**. Cadernos FUNDAP. São Paulo, v. 4, n. 8, p. 12-16, abr. 1984.

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

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

---

<sup>3</sup> Morador da comunidade estudada.





















