

A FARINHA D'ÁGUA DE BRAGANÇA: SUA ROTA TURÍSTICA E SEU PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO

Miguel de Nazaré Brito Picanço¹

RESUMO

O artigo objetiva descrever e analisar as experiências e as práticas de produtores de farinha d'água de Bragança e de outros sujeitos exógenos ao contexto bragantino, que têm levado a mandioca e sua farinha à condição de patrimônio alimentar da cidade, dispondo-as em contextos espetaculares, tais como: programas de televisão e festivais. Os dados deste estudo foram coletados em incursões a campo de 2017 a 2018, mas também resulta de coletas em fontes secundárias, bem como de jornais, *sites* e televisão, e indicam que a farinha d'água de Bragança encontra-se em um comedido, porém, contínuo processo de patrimonialização.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar. Mandioca. Festival. Turismo.

ABSTRACT

The objective of this article is to describe and analyze the experiences and practices of Bragança flour producers and other exogenous subjects in the Bragantine context, who have elevated cassava and its flour to the city's food heritage, providing them in spectacular contexts such as: television programs and festivals. Data from this study were collected in field trips from 2017 to 2018, but also results from collections from secondary sources such as newspapers, websites and television and indicate that Bragança's water flour is in a moderate but continuous process of patrimonialization.

Keywords: Food patrimony. Cassava. Festival. Tourism.

Data de submissão: 08.07.2020

Data de aprovação: 06.08.2020

INTRODUÇÃO

Como se sabe, a mandioca (*Manihot esculenta*) – conhecida especialmente como farinha - tem desempenhado papel decisivo na formação da História do Brasil. Tem sido apontada como um dos mais importantes alimentos da mesa do brasileiro, senão o mais importante deles, funcionando como recurso que desenhou não apenas a cozinha, mas também a ideia de brasilidade que norteia a identidade brasileira. A propósito, dentre o conjunto de alimentos que derivam da mandioca, a farinha toma centralidade. Isso foi o que asseverou DaMatta (1986, p. 63) ao dizer que “[...] De fato, a farinha serve como o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas dos brasileiros”, é “o ingrediente que está presente de norte a sul do Brasil, em todas as mesas, das mais ricas às mais pobres [...]”. (ATALA, 2017).

¹ É Doutor em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação da Universidade do Vale do Rio dos Sinos/UNISINOS, na linha de pesquisa: identidade e sociabilidade, na modalidade Doutorado Sanduíche (Bolsa/CAPES), com estágio doutoral pela Universidad de Barcelona (UB), no Observatorio de la Alimentación (ODELA). Pós-doutor em Antropologia da Alimentação, na linha de pesquisa Patrimônio Alimentar e Turismo, pelo Observatorio de la Alimentación, na Universidad de Barcelona. É pesquisador colaborador do Observatorio de la Alimentación (Odela/Universidad de Barcelona), pesquisador membro do Laboratório de Políticas Culturais e Ambientais do Brasil (LApCAB/UNISINOS) e pesquisador membro do Alere, Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e Abastecimento na Amazônia/CNPq. Desenvolve pesquisas nos campos da Antropologia Visual e da Antropologia da Alimentação, em particular da comida como patrimônio alimentar do nordeste paraense. E-mail: micanbri2013@gmail.com

Dito isso, cabe pontuar que a importância da mandioca é tanta que no estado do Pará ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valorêmico presente no cotidiano dos paraenses, em especial, na mesa, na economia e na religião daqueles que habitam não apenas a cidade de Bragança, mas também em toda a região bragantina, no nordeste paraense, lugar onde os discursos e práticas dos nativos, ou não, têm elevado a mandioca e sua farinha d'água² à condição de melhor farinha da região e quiçá do mundo. Esse título tem acionado um conjunto de práticas em prol do reconhecimento e da proteção da referida farinha, no sentido de assegurar-lhe, por meio de políticas públicas, o reconhecimento de sua qualidade e sua Indicação de Origem.

Esses processos têm sido atravessados por atores exógenos ao contexto bragantino (Chefes de cozinhas de fama nacional e internacional, programas de televisão, festivais etc.) e têm promovido o deslocamento da farinha de Bragança para outros contextos brasileiros e até estrangeiros, dispondo-a ora em programas de televisão, ora em manchetes de jornais e ora em festivais, como no Festival Junino da cidade de Bragança. Parece que esses movimentos da mandioca, por entre os discursos e práticas, sejam dos produtores da farinha de Bragança, sejam dos atores exógenos ao lugar, apontam para um contínuo processo de patrimonialização da mandioca e sua farinha d'água de Bragança, conforme descrito no que segue.

1 A FARINHA DE BRAGANÇA PARA O MUNDO: FAMA, PRESTÍGIO E CERTIFICAÇÃO

Farinha de Bragança é crocante e intensa. E quer indicação geográfica. Ela é torrada à mão segundo tradição passada de pai para filho, em comunidades no Pará. Agora, a região busca proteção contra fraudes para agricultores e consumidores (PERALVA, 2017, p. 1).

O excerto acima foi manchete do Jornal Estadão e diz respeito a uma prática muito conhecida na região bragantina e, provavelmente, por todo o estado do Pará, um costume que remonta a tempos imemoriais, herdado dos índios tupinambás e que na atualidade coloca a cidade e a região bragantina entre os maiores polos produtivos de farinha do estado. Porém, a matéria supracitada não se refere especificamente à quantidade, e sim à qualidade, que é peculiar à farinha produzida na região bragantina, o que a torna única.

Essa unicidade atribuída à farinha de Bragança criou, no decorrer dos anos, demandas que há algum tempo vêm movimentando os produtores de farinha da região, especificamente de farinha d'água, que, ao mesmo tempo, em que reivindicam um selo de qualidade para suas farinhas, também pleiteiam sua Indicação Geográfica (IG).

No ano de 2016, avanços profícuos se deram em torno da certificação em decorrência dos diálogos entre os produtores de farinha de Bragança e a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), que, por meio da Gerência de Produtos Artesanais de Origem Vegetal, em parcerias com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), decidiram unir-se para atender a demanda supracitada. Isso foi o que afirmou a técnica da ADEPARÁ:

[...] Será feito um estudo econômico da produção da casa de farinha de alguns produtores que fazem parte da cooperativa e da associação de produtores rurais. Na

² Segundo Picanço (2018), dentre os derivados da mandioca, no estado do Pará, a farinha d'água constitui-se no mais importante deles. É comida do dia a dia que se manifesta no mercado, na vida e mesa dos paraenses, desde o café da manhã até o jantar. Seu nome faz referência às técnicas utilizadas para sua feitura, que exige a submersão da mandioca na água, de rios ou tanques, por aproximadamente cinco dias, tempo necessário para a fermentação e amolecimento do tubérculo.

oportunidade, reunimos também com a Emater, local que ficará como responsável técnico desses estabelecimentos. O trabalho está começando, mas já demos o primeiro passo. A certificação permite ampliar mercados, expandir as vendas, diferenciar e qualificar os produtos, desenvolver a confiabilidade dos consumidores e gerar riquezas especialmente ao pequeno produtor. (BELFORTE, 2016, p.1).

As reivindicações pela certificação mediante um selo da ADEPARÁ, assim como pela IG, se iniciaram desde o ano de 2013 e decorrem, dentre outras coisas, das insatisfações dos produtores de farinha da região em relação às suas condições de trabalho, assim como do fato de existirem outros produtores de outras regiões do estado que comercializam farinhas em Belém e em outras cidades, afirmando serem de Bragança.

Os tensionamentos em torno da origem e da qualidade atribuída à produção da farinha de Bragança em relação às farinhas de outras regiões do estado, se manifestam com certa regularidade nos discursos dos produtores, dos vendedores e dos consumidores, os quais afirmam que ela é a melhor farinha do Pará, por ser ao mesmo tempo, a mais *baguda*, mais crocante e também a mais amarela:

Ela é a rainha da feira. Exibe orgulhosa seu nome, chama a atenção de quem passa. É a menina dos olhos da bancada de farinhas, a mais pedida, a mais procurada. Amarelinha, crocante, intensa. Das melhores do País. É de mandioca e é d'água. E é de onde? De Bragança. (PERALVA, 2017, p. 1).

Os discursos sobre a proeminência da farinha de Bragança em relação às demais, fundam-se em argumentos que são comuns a quase todos os sujeitos envolvidos tanto na produção, quanto na comercialização e consumo do produto. Trata-se de argumentos inerentes à qualidade agregada à farinha com base em critérios específicos - crocância, cor e granulação - que estão diretamente relacionados à maneira como os bragantinos fazem suas farinhas:

Depois que a gente tira a mandioca da água, a gente amassa ela na mão ou no catitu, depois esprememos a massa no tipiti e depois colocamos no forno para torrar por mais ou menos uma hora. Depois disso a farinha fica pronta para comer. Pra ela ficar crocante e grossa, vai depender de saber mexer a farinha na hora do escaldamento e depois, até ela ficar boa pra comer. A cor amarela depende do tipo de mandioca e do tempo que ela ficou plantada na roça. Na verdade, pra ela ficar torradinha, amarela e graúda, vai depender de quem faz, de quem sabe fazer. (Helena Paiva - mandiocultora de Araújo, na região bragantina - em entrevista concedida em março de 2017).

Toda essa discussão sobre a qualidade e singularidade da farinha bragantina remonta ao início do século XX e se confunde com a construção e funcionamento da estrada de ferro – desativada em 1965 – que, na época, interligou não apenas a cidade de Bragança, mas praticamente todo o nordeste paraense à capital Belém, que passou a ser um dos principais polos de escoamento da produção da farinha bragantina, a qual desde então “caiu” no gosto dos paraenses, alcançando, nos últimos anos, outros lugares e outros paladares para além do nordeste paraense, se fazendo presente nas mesas e nas preferências de chefes e proprietários de restaurantes renomados em outros estados do Brasil.

Ademais, importa aqui dizer também que as experiências vividas pelos bragantinos com a farinha de Bragança conferem-lhes certo “orgulho” de ser de um lugar onde, segundo eles, se tem a melhor farinha do estado e quiçá do mundo. Esse sentimento de pertencimento, que desencadeou toda uma agenda em prol do processo de proteção e indicação geográfica da farinha de Bragança, foi reconhecido pelo Ministério do Turismo do Brasil, que incluiu o tema da mandioca e da feitura da farinha d'água como atrações do Festival Junino da cidade.

Em Bragança, a farinha de mandioca artesanal não está só na mesa. É [...] também uma das estrelas do Festival Junino da cidade, que movimenta cerca de 50 mil pessoas entre 8 e 11 de junho. Para se ter uma ideia, a produção mensal de farinha na cidade, que envolve 4 mil famílias no município, é de 1,5 tonelada. Por ano, isso significa R\$ 75 milhões, cerca de 8% do PIB da cidade. (SAMPAIO, 2017, p. 1).

O Festival Junino mencionado diz respeito a um dos mais importantes eventos públicos da cidade de Bragança, que ocorre desde o ano de 1988 na praça central, lugar que tem importância histórica para os bragantinos, pois ali passava a antiga estrada de ferro. O Festival configura-se em uma mostra, uma narrativa sobre a vida da região, incluindo referências ao turismo e à economia do lugar. É um ponto de encontro que, por meio das exposições e apresentações das quadrilhas juninas em conjunto com as manifestações dos bois-bumbás, dos cordões de pássaros, dos tocadores de rabecas³ e dos dançadores de xote, contam histórias da cidade (conforme mostram as imagens de 1 a 3).

Figuras 1 a 3: Festival Junino de Bragança em 2018



Fonte: arquivo do autor, 2018

O Festival não se faz de maneira isolada, ao contrário, nesse conjunto estão imersas outras práticas da cidade, tais como: a cadeia produtiva do turismo e da gastronomia bragantina, e é exatamente por conta dessa dimensão híbrida do evento que a mandioca e seus materiais puderam compor o cenário da festa, como ocorreu no Festival do ano de 2018, onde uma casa do forno⁴, também chamada de casa de farinha (conforme mostra a imagem 4), foi instalada no centro do espaço festivo.

³ Rabeca é um instrumento musical usado para tocar o legítimo xote bragantino.

⁴ É importante frisar aqui que a casa do forno é um dos elementos mais importantes no processo produtivo da farinha, tão fundamental quanto a roça, a mandioca, o poção, as pessoas e a farinha. Ela é, antes de qualquer

Enquanto a festa acontecia, os turistas e nativos da cidade assistiam um espetáculo à parte, a saber: na casa de farinha, os derivados da mandioca eram produzidos em tempo real - por Seu Benedito Batista da Silva conhecido também como Seu Bené, o professor da farinha - bem aos olhos do público (conforme mostram as imagens 5 a 7), o qual, ao mesmo tempo que prestigiava o saber-fazer as comidas derivadas da mandioca, particularmente a farinha d'água (conforme mostram as imagens 8 e 9), também a comprava em painéis que foram delicadamente elaborados para o festival, conforme mostram as imagens 10 e 11.

Figura 4: Casa de farinha no Festival Junino de Bragança



Fonte: arquivo do autor, 2018

A relevância do Festival Junino de Bragança foi notadamente reconhecida pelo Ministério do Turismo do Brasil, que, dentre tantos outros festivais, o escolheu, por meio de edital de chamada pública, para receber ações de promoção e divulgação ao nível nacional e internacional com o intuito de transformá-lo em um produto turístico, assim como é o Carnaval.

A ideia é que a celebração cultural passe a atrair visitantes estrangeiros e estimule cada vez mais o turismo doméstico, assim como acontece com o Carnaval. A divulgação das festas, bem como a realização de ações de promoção e apoio à

coisa, um lugar de trocas de experiências, onde o saber-fazer as comidas oriundas da mandioca é ensinado, aprendido e mantido de geração em geração. A casa do forno é um espaço fulcral para a história da mandioca: “[...] pois, ao mesmo tempo em que se constitui no lugar onde são feitos não apenas as farinhas, mas todos os demais descendente da mandioca, ela também se revela um lugar de interações sociais e sociabilidades que são alimentadas em um extenso fluxo de pessoas, de distintas famílias [...], que ali trabalham em cooperação”. (PICANÇO, 2018, p. 186).

comercialização, faz parte da estratégia conjunta do Ministério do Turismo e da Embratur. (SAMPAIO, 2017, p. 1).

A inclusão da cadeia produtiva no Festival, ou melhor, da mandioca e sua farinha, não se deu por acaso, além de ser considerada a melhor farinha do Pará, a ela foi atribuído o título de melhor farinha do mundo: “A farinha de mandioca também leva o nome da cidade para o mundo, um verdadeiro ‘troféu’ conquistado após arrematar o título de ‘melhor farinha do planeta’ no maior festival mundial do movimento *slow food*, realizado na Itália”. (PERALVA, 2017, p. 1).

Figuras 5 a 7: O saber-fazer a farinha d’água de Bragança no Festival



Fonte: arquivo do autor, 2018

Foi no bojo desse movimento que se atribuiu fama e prestígio à farinha de Bragança que Seu Bené também se tornou uma celebridade, inclusive internacional, pois a farinha que levou o título de ser a melhor do mundo é feita pelas mãos habilidosas e “inteligentes” de Seu Bené, que é referência no assunto. Sua presença, seu discurso e, principalmente, sua experiência na arte de fazer farinha tornaram-no protagonista de dois documentários – *O professor da farinha* e *Seu Bené vai à Itália*⁵ - além das constantes aparições em matérias de jornais que tratam dos movimentos da mandioca ao se fazer farinha na região bragantina. A mais recente dessas matérias data do dia 1º de julho de 2017 e foi publicada pelo jornal

⁵ Os documentários *O professor da farinha* e *Seu Bené vai à Itália* foram produzidos por Teresa Corção e encontram-se disponíveis no endereço: <https://www.youtube.com/watch?v=qF1CaJ9zIeU&t=149s>.

Estadão na versão online, na qual Seu Bené aparece como personagem principal, com o título de “professor da farinha”.

Seu Bené é tão famoso quanto sua farinha e é conhecido na região e fora dela como Mestre da Farinha. O título se legitima pelo conhecimento que ele até hoje utiliza na feitura desse alimento, especialmente por manter técnicas antigas aprendidas com seus antepassados. A história que culminou com o reconhecimento de Seu Bené como professor e/ou mestre da farinha se confunde com o reconhecimento nacional e internacional da qualidade e da singularidade atribuídas à farinha de Bragança.

Figuras 8 e 9: Seu Bené torrando a farinha d'água no Festival



Fonte: arquivo do autor, 2018

Outrossim, argumenta-se aqui que esses movimentos recentes em torno da farinha - que além de lhe conferir o título de melhor farinha do estado do Pará, do Brasil e do mundo⁶, também lhe dispôs no Festival Junino de Bragança - potencializaram a demanda pela certificação e Indicação Geográfica, iniciada lá atrás, incluindo nesse processo a equipe da ADEPARÁ e outras instituições, como: Secretarias de Estado de Ciência e Tecnologia (SECTEC), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Secretaria de Turismo do Pará, (SETUR), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) e prefeituras dos municípios envolvidos que juntas formaram na região um grupo

⁶ Esses agenciamentos institucionais, em correspondência com o uso das práticas alimentares oriundas da mandioca, parecem torná-las, em certa medida, reféns de uma estratégia política que reforça um essencialismo do Estado. Romper com essa correspondência diz respeito ao retorno às “raízes identitárias” dessas práticas, que são rearranjadas a partir da convergência das experiências de produção, circulação e consumo dos alimentos. Isso está presente na ideia de regionalização: Norte, Pará, Amazônia.

de trabalho denominado: “Projeto Farinha de Bragança”, cujo objetivo foi solicitar, no ano de 2018, ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a Indicação Geográfica para a farinha de Bragança.

Importa saber, que a Indicação Geográfica é um instrumento de proteção que se diferencia dos demais, por estar envolto em práticas e coletividades, compondo:

[...] o Sistema de Propriedade Industrial, que, no Brasil, é regulado pela Lei 9.279/96, é um conjunto de mecanismos voltados à proteção de produtos industriais, estando, entre eles, as patentes, as marcas e os desenhos industriais. No Brasil, a Indicação Geográfica tem duas modalidades: “Indicação de Procedência”, quando existe uma notoriedade e um reconhecimento da qualidade dos produtos desenvolvidos no lugar de origem; ou “Denominação de Origem”, quando o produto carrega consigo as características do lugar, seja por conta das propriedades do solo, seja por conta do clima, garantindo-lhe um diferencial por aspectos próprios da região. A Indicação Geográfica de determinado produto, após o registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial, constitui-se em um selo utilizado por todos os produtores instalados na área delimitada, os quais respeitam as regras de uso. Um selo é colocado no rótulo do produto e não interfere na marca que distingue os produtores. (RODRIGUES, 2016, p.1).

Figuras 10 e 11: Paneiros de farinha d’água de Seu Bené



Fonte: arquivo do autor, 2018

Porém, para que a IG seja impressa sobre a farinha, os produtores terão que abdicar de alguns quesitos que dizem respeito ao modo como fazem suas farinhas, dentre elas, aquelas que estão implicadas em questões de insalubridade e higiene-sanitária. A título de exemplo, como já mencionado anteriormente, a grande maioria dos produtores, (com raríssimas exceções), fazem suas farinhas de maneira artesanal, sendo assim, os recursos utilizados para essa feitura advêm, quase que em sua totalidade, da força do trabalho humano, tornando-se

imprescindível o contato direto das mãos dos produtores com a mandioca, com a massa e com a farinha.

Portanto, manusear esses produtos com as mãos parece ser necessário no processo de fazer farinha artesanal. Ademais, além dos humanos produtores de farinha que transitam nas casas do forno, existem outros indivíduos que, no decorrer do tempo, tornaram-se protagonistas desse modo ancestral de fazer farinha: cachorros, galinhas, patos e, em alguns casos, até porcos. Sendo assim, a aquisição da IG implica, dentre outras questões, mudanças profundas no saber-fazer a farinha, que é peculiar aos produtores da região bragantina. Convencê-los da necessidade de mudar esses hábitos parece ser um dos maiores desafios da equipe que gerencia o processo de aquisição da IG, que, por meio de cursos e oficinas, buscou sensibilizá-los da necessidade de padronizar e “melhorar” a produção.

A farinha de Bragança é [...] gostosa, mas não é segura. Então, para que ela se torne gostosa e boa, é necessário que a gente padronize todo o processo produtivo, para que ela torne-se um produto seguro, para que na hora que o consumidor comprar, ele se sinta seguro de que ele está consumindo um produto de qualidade, de que aquele produto não vai causar nenhum dano à saúde dele. (GASPAR, 2016).

Torna-se importante dizer que os produtores de farinha de Bragança resistiram a essas imposições. Argumentam que o modo como sabem fazer farinha advém dos ensinamentos de seus antepassados e que por isso não lhes agrada a ideia de mudar. Segundo Paz (1995 apud PEREIRA, 2016, p. 1711), essa resistência ocorre porque:

O artesão [...] não é fiel a uma ideia, nem mesmo a uma imagem, mas a uma disciplina prática: seu trabalho. Sua oficina é um microcosmo social governado por suas próprias leis especiais. Seu dia de trabalho não é ditado rigidamente por um relógio de ponto, mas por um ritmo que tem mais a ver com o corpo e sua sensibilidade do que com as necessidades abstratas de produção.

Assim, os discursos que fundamentam e defendem a importância da IG como política pública de proteção patrimonial parecem ser paradoxais porque, ao mesmo tempo que defendem a IG como políticas públicas voltadas para a proteção e preservação de saberes e fazeres de um dado lugar, impõem sobre os sujeitos a necessidade de mudar alguns aspectos dessas práticas que, em alguns casos, acabam por se transformar em outros modos de saberes e fazeres.

Nesse sentido, Pereira (2016) aponta que esse conflito entre o saber-fazer tradicional e as exigências para aquisição da IG decorre, dentre outros fatores, do fato de que “a demanda pela IG nasce muito mais das instituições externas aos agentes produtores do que por meio do interesse dos próprios” (p. 1711), o que resulta em tensionamentos: de um lado, o artesão, que se nega a mudar seu jeito de saber-fazer; do outro, os agentes exógenos tentando padronizar esse modo de produção. Pereira (2016, p.1712) pontua que esses grupos externos devem considerar que as práticas feitas artesanalmente diferenciam-se substancialmente de:

[...] um produto de massa, homogêneo e pasteurizado. Seu ritmo de produção é diferente; as formas resultantes possuem peculiaridades por mais que se trate de um mesmo objeto entre outras especificidades. Falar de padronização é simplesmente ferir toda a lógica de produção e desenvolvimento do artesanato.

Ocorre que esses movimentos e contradições em torno dos modos de saber-fazer a farinha de Bragança, alinham-se, em certa medida, às agendas da ciência e da tecnologia, cujos discursos surgem da necessidade de modernizar e transformar o campo da tradição, ao ponto de convertê-los em um novo método, que mesmo estando muito próxima da tradição, já não é “autêntico”. Nessa perspectiva, para que o modo de preparo permaneça na tradição, faz-se necessário certa transformação em sua “originalidade”. Somente aderindo a esse

movimento é que se pode vislumbrar sua proteção e, nesse processo, o espetáculo (festivais, televisão, etc.) opera como lugar privilegiado para torná-la consumível, sem perder sua área patrimonial, conforme descrevo na próxima seção.

2 ENTRE A ROÇA E O ESPETÁCULO

Diante da discussão exposta, pode-se inferir que a proeminência da mandioca no estado do Pará está relacionada ao hábito alimentar dos paraenses, que historicamente a elegeram como alimento basilar de suas refeições, com inquestionável notabilidade para a farinha d'água, que se faz presente em todas as regiões do estado e em praticamente todas as refeições diárias.

Porém, como já mencionado anteriormente, apesar da posição fulcral da farinha na alimentação paraense, outros derivados da mandioca também são decisivos na composição dos hábitos alimentares que, associados a outros alimentos, atribuíram a Belém o título internacional de cidade criativa da gastronomia. O referido título foi concedido pela Unesco no ano de 2015, nomeando Belém como cidade brasileira referência mundial em gastronomia. A partir de então, Belém integra uma rede de cidades que buscam, por meio de práticas alimentares, promover o desenvolvimento de maneira sustentável, portanto, socialmente justo.

É importante notar que em termos gastronômicos, não apenas a capital Belém, como também o Pará tem se destacado nacionalmente pela importância de sua culinária, segundo o que diz a mídia e também o Ministério do Turismo, ao afirmar que:

[...] quando o assunto é gastronomia, o Pará desponta entre as estrelas nacionais com uma culinária de ingredientes da cultura indígena, temperada com influências portuguesa e africana. Essa mistura regionalíssima fez com que a capital do estado, Belém, se destacasse neste quesito como o destino brasileiro mais bem avaliado pelos turistas estrangeiros que visitaram o Brasil em 2016. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017, p.1).

O excerto supramencionado diz respeito a uma matéria divulgada no *site* do Ministério do Turismo que versa sobre o resultado de uma pesquisa, cujo objetivo era desvendar qual capital brasileira tem a preferência gastronômica dos turistas estrangeiros. E,

De acordo com o estudo, enquanto a gastronomia brasileira recebeu nota máxima (muito bom e bom), de 95,4% dos visitantes internacionais, a de Belém chegou ao topo, com 99,2% de aprovação. Os cheiros e sabores da fauna e da flora da Amazônia – açaí, camarão, caranguejo, peixes, além de ervas - como o jambu -, pimentas e a famosa farinha de mandioca - encantaram turistas da França, principal emissor de turistas para Belém em 2016, com 34% do total de visitantes, e também do Suriname, Estados Unidos, Holanda, Argentina, Alemanha, entre outros. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017, p.1).

Ao assumir o topo da lista na preferência estrangeira, a gastronomia paraense e belenense passa a ser considerada pelo Ministério do Turismo como um importante e potente dispositivo turístico para a região, assim como “[...] um ativo importante do turismo brasileiro.” (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017, p.1).

Isso posto, torna-se relevante apontar para a centralidade da mandioca e seus derivados na culinária apontada pela pesquisa, que pode ser notado, por exemplo, no subtítulo da referida matéria, o qual diz que: “[...] Pato no tucupi, tacacá, maniçoba, moquecas, caruru e chibé são algumas iguarias que podem ser encontradas em Belém.” (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017, p.1). Com exceção da moqueca, todas as demais iguarias citadas na matéria têm a mandioca como elemento básico.

Por conta da notoriedade no contexto paraense, nos últimos anos a mandioca tem sido apropriada pela mídia (jornais, *sites* e televisão), assim como pelas políticas públicas voltadas para o turismo e o lazer que a tem colocado em posição de destaque, de tal modo que, algumas vezes, seus derivados aparecem protagonizando programas televisivos, conforme ocorreu no dia 09/05/2017, quando Thiago Castanho, renomado chefe de cozinha paraense, referência da gastronomia amazônica, esteve no programa Master Chef, espécie de *reality show* voltado para a competição na área da culinária. Segundo Thiago Castanho, programas como esse se convertem em oportunidades singulares, pois, ao darem visibilidade à culinária nortista, permitem ao povo brasileiro conhecer-se a si mesmo, além de potencializar o turismo na região.

Nesse episódio, Thiago Castanho apresentou um extenso repertório da culinária belenense e de outros lugares do norte brasileiro, e que, segundo ele, são marcadores da identidade Amazônica. Dentre outros alimentos, o destaque do cozinheiro foi para a mandioca e seus derivados: “[...] a gente fala de Amazônia, o que vem à cabeça logo? Uma infinidade de frutas, uma infinidade de pescados, mas eu acho que grande parte da relação que o povo tem dentre esses produtos, em Belém, é com a mandioca”. (CASTANHO, 2017).

Em seguida, o chefe Thiago Castanho apresentou os derivados da mandioca que se encontravam dispostos no palco do programa, que despertaram a admiração dos participantes do *reality* e, certamente, dos espectadores que assistiam à transmissão por meio da rede de televisão brasileira, canal Band. Os derivados da mandioca exibidos pelo chefe foram: farinha de Bragança, massa de mandioca, tucupi, goma, farinha d’água, maniva moída, beiju e chibé. A cada produto apresentado, o cozinheiro explicava sua utilidade como também os processos operados e necessários para que a mandioca se materialize em cada um desses alimentos, que, em conjunto com outros produtos alimentícios do norte brasileiro, inspiraram os pratos produzidos pelos participantes do programa naquele episódio.

É fato que essa diversidade de ingredientes amazônicos parecia ser desconhecida dos participantes do *reality*, com algumas exceções, fato notado em suas expressões faciais, que quase sempre se mostravam alheios àqueles materiais. De outro modo, a reação era de estranhamento, provavelmente advindo do desconhecimento. Segundo Castanho (2017), isso acontece em decorrência de que a cultura nortista, em especial aquela associada à comida, “[...] é muito mais parecida com a de alguns países como Equador, Colômbia e uma parte do Peru, do que com a cultura do Sudeste do Brasil”. (entrevista concedida ao jornal Diário do Pará).

Cabe ressaltar que esses movimentos e experiências sobre a mandioca e a farinha d’água de Bragança, indicam que elas encontram-se em processos de patrimonialização. Para entender tais processos, faz-se pertinente o diálogo com Contreras e Ribas (2014) que asseveram que a patrimonialização, a mercantilização e o turismo são processos e tendências que surgem no bojo de um projeto político e econômico que tende a padronizar e homogeneizar quase todos os campos da vida humana, inclusive aqueles enredados com a comida.

Esse contexto, que se configura como uma tentativa de internacionalizar coisas e práticas alimentares, tem provocado mudanças significativas na maneira como as pessoas se relacionam com a comida, dentre as quais pode-se apontar: a ampliação da produção mundial de alimentos e, conseqüentemente, do repertório alimentar disponível no mercado mundial, assim como o aumento do consumo de alimentos industrializados, tanto no âmbito da casa, quanto fora dela, com o deslocamento do ato de fazer comida do campo doméstico para a cadeia produtiva.

Essas mudanças configuram um novo cenário frente às questões alimentares, desencadeando novos hábitos, preferências e repertórios alimentares, o que tem culminado

com o desaparecimento e/ou a substituição gradativa de algumas práticas relacionadas à comida, que historicamente marcavam e definiam grupos e pessoas.

Destarte, esse contexto de progressiva homogeneização alimentar tem fomentado discursos cujos conteúdos, *a priori*, fundam-se em repertórios saudosistas, nostálgicos e de cunho político, que funcionam como enfrentamento e resposta frente ao modelo de produção global. Ou seja, são narrativas cujos discursos tentam manter, recuperar e/ou proteger antigas práticas relacionadas à comida que foram ou estão sendo suprimidas pela sociedade moderna. Os referidos discursos se materializam em demandas que, ao mesmo tempo que reivindicam a proteção de certas práticas alimentares, dispõem essas mesmas práticas em processos de patrimonialização.

Isso posto, convém frisar que as exigências para que se eleve à condição de patrimônio residem nas suas disposições de agregar determinados valores relacionados ora com o tempo, ora com a capacidade de serem exibidas não como coisas quaisquer, mas a partir de suas diferenças e singularidades. Isto é, verifica-se que o processo de patrimonialização só é viável quando se permitem agregar valor. Nesse sentido, prossegue-se a argumentar que o processo de patrimonialização consiste em um movimento que converte determinadas coisas eleitas em patrimônio cultural e/ou natural. Para tal, presupõe-se a ativação de alguns recursos específicos que identificam e as marcam como bens patrimoniais.

A esse respeito, Kirshenblatt-Gimblett (2004) considera que a elevação de bens especificados à condição de patrimônio está intrinsecamente enredada com as ativações de valores, que com regularidade dizem respeito a questões do passado, da exibição e da diferenciação. Tais valores:

[...] deben ser activados para tener un efecto social, mediante un proceso de selección, ordenación e interpretación, que conduce necesariamente a la formación de discursos patrimoniales, tradicionalmente destinados a sostener y sacralizar versiones ideológicas de la identidad (de las identidades), que promueven adhesiones emotivas al respecto mediante la eficacia simbólica de los referentes patrimoniales y la direccionalidad inequívoca de los discursos. (PRATS, 2006, p. 73).

Assim, as ativações patrimoniais se dão mediante três dispositivos basilares: os objetos, que correspondem basicamente aos museus e coleções; os lugares, como monumentos, sítios arqueológicos e/ou áreas naturais e, por último, as manifestações. Essas últimas referem-se às aparições de algo que: “[...] sólo existen en la medida en que se producen o representan, ya se trate de la música, del teatro, de los descubrimientos científicos, de las fiestas, de la gastronomía o de la tradición oral [...]” (PRATS, 2006, p. 73).

Afora isso, Prats (2006) sinaliza que os processos de patrimonialização podem ser atendidos na medida em que a indústria do turismo e do entretenimento dispõe os bens culturais como mercadorias a serem comercializadas em eventos e lugares estratégicos nas mais diversas cidades do mundo. São nesses lugares que os patrimônios encontram espaços para serem reinventadas, de modo a se apresentarem como sendo espetaculares. Assim, parece que é na capacidade da coisa se manifestar e se exibir como algo híbrido, mais ou menos próximo daquilo que um dia ela foi, ou daquilo que ainda é em seu contexto primeiro que reside a possibilidade dela ser “recuperada”.

Assim, a coisa disposta ao consumo, não se exhibe exatamente como é na realidade, mas como mera representação de si mesma (RIBAS, 2014), concretizando-se mais no plano virtual do que no real propriamente dito. Portanto, ao se manifestar na arena da indústria turística, a coisa reproduzida se mostra recursivamente capaz de garantir a continuidade do passado, ao mesmo tempo que se faz própria ao consumo. Esse processo pode ser notado nas imagens 12 e 13. A imagem 12 “fala” da casa do forno como de fato é no contexto da roça, já a imagem 13 diz respeito à representação da casa para o Festival Junino de Bragança.

Desse modo, a patrimonialização é viável na medida em que a coisa se dispõe a “falar” de um determinado contexto social, mas também quando ela é capaz de se converter em mercadoria, fornecendo recursos econômicos aos grupos e sujeitos enredados nesse processo. Essas dimensões da coisa só são possíveis mediante a ativação de mecanismos de descontextualização – invenção da realidade - e recontextualização - construção social da realidade (RIBAS, 2014), cujo lugar apropriado reside na indústria do turismo e do lazer, lugar sem igual para a espetacularização da coisa. (RIBAS, 2014; PRATS, 2006; KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2004).

Figura 12: Casa do forno real



Fonte: Arquivo do autor, 2017

Figura 13: Casa do forno recriada no Festival Junino de Bragança



Fonte: Secretaria de Cultura de Bragança

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Variado era o uso da mandioca na culinária indígena; e muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasilidade de todas as origens e de todos os sangues. Da índia a brasileira aprendeu a fazer de mandioca uma série de delicados quitutes: a farinha fina, de curimã, para o filho pequeno; o mingau; o beiu ou beiju. (FREYRE, 2005, p. 191).

Por fim, cabe salientar que as informações apontadas por Freyre no excerto acima somadas as contribuições contidas no decorrer deste *paper*, nos ajudam a compreender o lugar que a *Manihot esculenta* e seus derivados têm ocupado na história e na constituição da sociedade brasileira, pois como já é sabido, são variados os modos pelos quais, historicamente, a mandioca tem alimentado não apenas os indígenas, os colonizadores e colonos que, em tempos de outrora, habitavam por aqui, mas também nos dias atuais ela continua a ser a base da alimentação de milhões de brasileiros que vivem, seja no Sul, seja no Norte deste Brasil.

Afora isso, importa frisar que desde os tempos coloniais até meados do século XIX, a proeminência da mandioca para a História do Brasil não se restringiu apenas à função alimentar, ela foi objeto decisivo para o projeto colonizador, assim como para a economia do país, pois além de alimentar a mão de obra escrava – africana e indígena - também serviu de moeda de troca em terras portuguesas, africanas e asiáticas.

Ademais, o referido trecho permite compreender que, no decorrer da história nacional brasileira, a mandioca desempenhou papel imprescindível, contribuindo para desenhar o protótipo daquilo que hoje é a nossa cozinha e as implicações dessa cozinha na constituição da nossa sociedade, em especial do povo paraense e, sobretudo, para os bragantinos, cujos

modos se ser e estar no mundo são fortemente marcados e elaborados a partir de suas experiências de sociabilidades e comensalidades mediadas pela mandioca e seus derivados, como: a farinha seca, a farinha lavada, a farinha para farofa, a farinha de tapioca, a carimã, a goma, o tucupi, a maniva moída, a macaxeira⁷ e, principalmente, a farinha d'água.

Outrossim, é como farinha d'água que a mandioca tem ocupado lugar de destaque na mesa, na vida e na economia dos bragantinos. Essa importância, ao mesmo tempo em que tem alcançado outros territórios, nacionais e internacionais, também tem operado novos movimentos e experiências nos ciclos e trajetórias da mandioca - seja no contexto dos produtores de Bragança, quando reivindicam a certificação e a Indicação Geográfica de suas farinhas e seus modos de fazê-las, seja quando esses mesmos sujeitos e outros se apropriam dos materiais e da própria mandioca para incluí-los em festivais, rotas turísticas ou em rede nacional de televisão - apontam para um processo que cada vez mais alcança as dimensões da vida em termos globais, inclusive daquelas enredadas com o ato de comer: falo do processo de patrimonialização em geral e, em particular, do patrimônio alimentar e de suas imbricações com a mercantilização turística.

Isso pode ser notado, por exemplo, no Festival Junino de Bragança que ao incorporar a mandioca, suas técnicas de produção e da feitura da sua farinha d'água como uma de suas atrações, nos faz perceber, dentre tantas outras coisas, que os movimentos operados em torno da mandioca apontam para outro movimento: ela e suas coisas de comer, particularmente a farinha d'água de Bragança encontram-se emaranhadas em um comedido, porém, contínuo processo de patrimonialização.

Portanto, esses movimentos que são próprios do processo de patrimonialização parecem funcionar como estratégias que são capazes de converter as práticas e as experiências relacionadas a comida em recursos, fonte inesgotável que produz e atrai investimentos locais, por meio da economia turística, da indústria do lazer (RIBAS, 2014), ou ainda por meio da indústria cultural (YÚDICE, 2006), o que demonstra estar ocorrendo com a mandioca e seus derivados, particularmente com a farinha d'água de Bragança. As implicações desses movimentos operados nos processos de patrimonialização da mandioca e suas rotas turísticas no contexto paraense e bragantino parecem ser fenômenos suscetíveis às novas e futuras observações.

REFERÊNCIAS

ATALA, Alex. Nada de arroz e feijão: saiba qual alimento une o Brasil, segundo Alex Atala. **BBC Brasil**, Brasil, 01 abr. 2017. Disponível em: <http://www.bbc.com/portuguese/brasil-39425712>. Acesso em: 05 jun. 2017.

BELÉM é eleita Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco. **G1 Pará**, Belém, 01 dez. 2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/12/belem-e-eleita-cidade-criativa-da-gastronomia-pela-unesco.html>. Acesso em: 11 ago. de 2017.

BELFORTE, Karen. Casas de farinha de Bragança receberão certificação da ADEPARÁ. **ADEPARÁ**, Belém, 2016. Disponível em: <http://www.adepara.pa.gov>. Acesso em: 03 jun. 2017.

⁷ A macaxeira diferencia-se da mandioca, de acordo com uma classificação que se baseia no teor de uma substância tóxica: o ácido cianídrico. A mandioca-brava ou mandioca-amarga ou simplesmente mandioca é rica em ácido cianídrico. Por outro lado, a macaxeira/aipim, que é considerada mandioca mansa, ou seja, sem o ácido cianídrico. O uso da primeira é destinado com mais frequência no campo da indústria, exceto no estado do Pará, onde sua toxicidade é extraída no processo de cozimento e torrefação, enquanto que a macaxeira ou aipim, é consumida em todo o Brasil como alimento humano.

CASTANHO, Thiago. Entrevista concedida ao jornal Diário do Pará. Belém, 2017. **Jornal Diário do Pará**. Disponível em: https://www.diarioonline.com.br/_/noticia-412428-chef-paraense-estara-no-masterchef-desta-terca.html. Acesso em: 15 jun. 2017.

CASTANHO, Thiago. **Ingredientes do norte com o chef Thiago Castanho**, 2017. vídeo (10min 11seg). Publicado pelo canal Master Chef Brasil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sDG11VXAj5Y>. Acesso em: 28 jul. 2017.

CONTRERAS, Jesús; RIBAS, Juan. Sobre la Construcción Social del Patrimonio Alimentari. **Revista d'Etnologia de Catalunya**, Catalunya, n. 39. 2014. Disponível em: <http://www.raco.cat>. Acesso em: 15 jun. 2017.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. São Paulo: Global Editora, 2005.

GASPAR, Daniela. **Projeto farinha de Bragança**, Belém, 2016. 1 vídeo (14min 33seg). Canal Ana Paula Bronze. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw. Acesso em: 25 jul. 2017.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. Intangible Heritage as Metacultural Production. **Museu International**, Oxford, v. 52, 2004. Disponível: <http://onlinelibrary.wiley.com>. Acesso em: 20 de maio. 2017.

MINISTÉRIO DO TURISMO DO BRASIL. **Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país**, Brasília, 01 ago. 2017. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/8030-gastronomia-paraense-%C3%A9-a-mais-bem-avaliada-do-pa%C3%ADs.html#:~:text=Quando%20o%20assunto%20%C3%A9%20gastronomia,com%20influ%C3%A2ncias%20portuguesa%20e%20africana..> Acesso em: 02 de ago. 2017.

PERALVA, Carla. Farinha de Bragança é crocante e intensa. E quer indicação geográfica. **Jornal Estadão**, São Paulo, 19 jul. 2017. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,farinha-de-braganca-e-crocante-e-intensa-e-quer-indicacao-geografica,70001896716>. Acesso em: 25 de jul. 2017.

PERALTA, Patricia Pereira. Necessidade de políticas institucionais para a aplicação de indicações geográficas como instrumento de proteção e valorização do patrimônio cultural. *In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE POLÍTICAS CULTURAIS*, 7, 2016. Salvador. **Anais [...]**. Salvador: UFPB, 2017. Disponível em: <http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2016/06/>. Acesso em: 24 mar. 2017.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. 1ª. ed. Belém: Paka-Tatu, 2018.

PRATS, Llorenço. La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. **PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico**, Sevilla, n. 58, 2006. Disponível:

<https://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/2176>. Acesso em: 02 jun. 2017.

RIBAS, Juan Serra. **Vi, Política i Espectacle: Procés de patrimonialització de la Cultura del Vi a la denominació D'origen Alella**. 1ª. Ed. Barcelona/Es: UOC, 2014.

RODRIGUES, Hojo. Farinha de Bragança sem falsificações: Pesquisa analisa Projeto de Indicação Geográfica para produto tradicional. **Jornal Beira Rio/UFPA**, Belém, 2016. Disponível em: <http://www.beiradorio.ufpa.br>. Acesso em: 30 de maio. 2017.

SAMPAIO, Vanessa. Bragança (Pa) festeja a gastronomia no São João. **Ministério do Turismo**, Brasília, 02 jun. 2017. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/7845-bragan%C3%A7a-pa-festeja-a-gastronomia-no-s%C3%A3o-jo%C3%A3o.html#:~:text=Em%20Bragan%C3%A7a%20a%20220%20km,n%C3%A3o%20est%C3%A1%20s%C3%B3%20na%20mesa.&text=Ingrediente%20obrigat%C3%B3rio%20da%20culin%C3%A1ria%20local,moqueca%20mingau%20e%20at%C3%A9%20s%20orvete..> Acesso em: 03 jun. 2017.

YUDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: 1ª.ed. Editora UFMG, 2006.