

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS
NÍVEL DOUTOURADO**

NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA



Uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense



**SÃO LEOPOLDO
2018**

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS
NÍVEL DOUTOURADO**

MIGUEL DE NAZARÉ BRITO PICANÇO

**NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA: Uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao
fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense**

SÃO LEOPOLDO
2018

Miguel de Nazaré Brito Picanço

NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA: Uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense

Tese apresentada como requisito parcial para obtenção do título de doutor em Ciências Sociais, pelo Programa de pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do vale do Rio dos Sinos.

Linha de Pesquisa: Identidades e Sociabilidades

Orientador: Prof. Dr. José Rogério Lopes

Coorientador: Prof. Dr. Rodrigo Marques Leistner

SÃO LEOPOLDO
2018

P585n Picanço, Miguel de Nazaré Brito.

Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense / Miguel de Nazaré Brito Picanço. – 2018.

208 f. : il. color. ; 30 cm.

Tese (doutorado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, São Leopoldo, 2018.

“Orientador: Prof. Dr. José Rogério Lopes ; Coorientador: Prof. Dr. Rodrigo Marques Leistner.”

1. Mandioca. 2. Cultura material. 3. Etnologia - Pará. I.
Título.

CDU 308(811.5)

Miguel de Nazaré Brito Picanço

NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA: Uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense

Tese apresentada como requisito parcial para obtenção do título de doutor em Ciências Sociais, pelo Programa de pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do vale do Rio dos Sinos.

Aprovado em 29/05/2018

BANCA EXAMINADORA

Dr. José Rogério Lopes [orientador] -UNISINOS

Dr. Luiz Inácio Germany Gaiger - UNISINOS

Dr^a. Marília Floôr Kosby - UNISINOS

Dr. Calos Alberto Steil - UFRGS

Dr^a. Maria Eunice de Sousa Maciel - UFRGS

Hoje chego ao fim de uma longa viagem; com isso finalizo um ciclo importante da minha vida, especialmente da minha trajetória acadêmica. E, ao olhar para o retrovisor dessa minha caminhada, me deparo com uma história recheada de grandes desafios, incertezas, dúvidas, descobertas, superação e vitórias, que só foram possíveis porque, durante toda essa trajetória, Ele me sustentou, cuidou de mim, me capacitou e me fez mais que um vencedor.

Hoje será outorgado a mim o título de doutor em Ciências Sociais; certamente o título é meu, mas a honra e a glória são todas d'Ele.

Miguel Picanço

AGRADECIMENTOS

Foram quase quatro anos de experiências profícuas que culminaram com a elaboração desta Tese, que digo ser minha, mas que na verdade é nossa. Digo nossa porque não a compus sozinho, ao contrário, fui conduzido, ajudado e orientado por outros e outras (pessoas, ou não) a quem sou profundamente grato.

Minha gratidão primeira a Deus, por ter me capacitado e me sustentado durante todos esses anos de caminhada acadêmica. Também sou grato aos moradores de Araí, Taiassuí, Bragança, Belém, Barcelona e França, sem os quais este empreendimento não teria sido possível. Do mesmo modo, agradeço aos meus colegas e companheiros de turma: Adimilson, Claudio, Marcia, Sabrina e Roselândia, pelo acolhimento e companheirismo durante minha estada nessas terras do Sul (São Leopoldo), onde também fui acolhido por Maristela Simon (secretária do PPGCSUNISINOS), a quem sou grato.

Muito obrigado ao professor Dr. Gaiger, pelas valorosas dicas e contribuições a mim dispensadas, logo no início da minha viagem, que ajudaram no delineamento metodológico desta Tese, e ao professor e amigo Rodrigo Marques Leistner, pelas contribuições e companheirismo .

Meu agradecimento à Secretaria de Educação do estado do Pará e à Secretaria Municipal de Educação de Belém, pelas licenças concedidas para que eu pudesse cursar o doutorado. Obrigado à Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo provimento das bolsas que me permitiram estagiar no *Observatorio de la Alimentación* (ODELA), na *Universidad* de Barcelona, por meio do Programa de Doutorado Sanduíche (PDSE).

Sou grato aos professores participantes da banca avaliadora.

Por fim, minha gratidão ao professor Dr. José Rogerio Lopes, pelos ensinamentos, orientações e contribuições que povoaram esta viagem etnográfica do início a fim.

RESUMO

Esta etnografia se inscreve nos estudos contemporâneos que tratam da cultura material e da vida coletiva, considerando as trajetórias e os movimentos de algumas espécies do mundo natural cultivadas por indivíduos. Assim, busco estudar as ressignificações que estão acontecendo na cultura material contemporânea, numa ordem de interação entre elementos, coisas e espécies da natureza que compõem essa cultura material, e suas experiências com humanos e não humanos (Ingold, 2015, 2012; Latour, 2012; Gell, 2005). Por meio de incursões etnográficas, pautadas em observações participantes, conversas formais e informais, estudei as trajetórias e os movimentos da mandioca e suas rotas e desvios (Appadurai, 2008) no e além do território brasileiro, com centralidade no estado do Pará, onde ela povoa um emaranhado de práticas comerciais, comensais e religiosas com e entre os sujeitos que a cultivam, estabelecendo-se como alimento primordial e como objeto na constituição de experiências que povoam o cotidiano dos paraenses. Portanto, nesta investigação objetivou-se analisar e descrever as experiências vivenciadas pela mandioca com os humanos que habitam no texto da pesquisa, e destes com ela. Para tanto, nesta viagem me dispus a seguir os materiais e pessoas que dão concretude às experiências supramencionadas com o intuito de: etnografar os processos que culminam com a produção, consumo e singularização (Kopytoff, 2008) dos descendentes da mandioca, assim como reconhecer como são negociadas e estabelecidas essas experiências.

Palavras-chave: Mandioca. Cultura material. Singularização. Comensalidades. Sociabilidades

ABSTRACT

This ethnography is inscribed in contemporary studies dealing with material culture and collective life, considering the trajectories and movements of some species of the natural world cultivated by individuals. Thus, I seek to study the re-significances that are taking place in contemporary material culture, in an order of interaction between the elements, things and species of nature that make up this material culture, and their experiences with humans and non-humans (Ingold, 2015, 2012; Gell, 2005). Through ethnographic incursions, based on participant observations, formal and informal conversations, I studied the trajectories and movements of cassava and its routes and deviations (Appadurai, 2008) in and beyond the Brazilian territory, with centrality in the State of Pará, where it populate a tangle of commercial, commensal, and religious practices with and among the subjects who cultivate it, establishing itself as a primordial food and as an object in the constitution of experiences that populate the daily life of the Paraense. Therefore, this research aimed to analyze and describe the experiences of cassava with the humans that inhabit the text of the research, and of these with it. To this end, I set out to follow the materials and people that give concrete expression to the above mentioned experiences in order to: ethnograph the processes that culminate with the production, consumption and singularization (Kopytoff, 2008) of the descendants of cassava, as well as recognize as these experiences are negotiated and established.

Keywords: Cassava. Material culture. Singulization. Commensalities. Sociabilities

LISTA DE IMAGENS

Com exceção das imagens 2, 3, 4,5, 6, 9, 45, 46, 48, 49, 56, 57, 104, 105, 106 e 107 e 108, todas as demais são de minha autoria e foram feitas durante incursão em campo nos anos de 2014 a 2018.

Imagem 1 - Mandioca no poção-----	32
Imagens 2 e 3 - Graficamente representam TAR -----	43
Imagens 4 e 5- Representam a malha -----	43
Imagem 6- Selo alusivo à lenda da mandioca-----	54
Imagens 7 e 8 -Notícias jornalísticas sobre o preço da farinha-----	63
Imagem 9 - Custo da farinha-----	66
Imagens de 10 a 14 - Correspondem à venda e compra dos descendentes da mandioca para o almoço do Círio, nas feiras da Grande Belém-----	74
Imagens de 15 a 22 - Correspondem aos processos de feitura do tucupi-----	76
Imagens de 23 a 25 - Produção de tucupi na feira do Ver-o-Peso-----	78
Imagens de 26 a 28 - Processo de moagem da maniva-----	79
Imagens de 29 a 31 - Maniva em processo de cocção-----	80
Imagens de 32 a 35 - Colheita de mandioca na roça-----	81
Imagens de 36 a 40 - Processo de feitura do tucupi no retiro do Denys-----	82
Imagem 41 - Maniçoba de dona Ana Rizete-----	87
Imagens de 42 a 44 - Almoço do Círio na casa de dona Maria do Socorro-----	94
Imagem 45 - Seu Bené em destaque da matéria do Estadão-----	102
Imagem 46 - Paneiro do seu Bené-----	103
Imagens 47 - Casa do forno dos pequenos agricultores da comunidade de Araí e toda a região bragantina-----	115
Imagens 48 - Casa do forno recriada e representada no Festival Junino de Bragança-----	115
Imagem 49 - Festival da farinha de tapioca -----	117
Imagem 50 - Macaxeira em supermercado de Gavá-----	123

Imagens 51 a 53 - Mandioca e suas coisas no contexto espanhol-----	125
Imagem 54 - Loja de Santa Coloma/ Catalunha-----	126
Imagem 55 - Farinha de mandioca vendida em Santa Coloma/ Catalunha-----	127
Imagens 56 e 57 - Gomas vendidas em sites espanhóis-----	128
Imagens 58 e 59 - Macaxeira à venda nos mercados franceses-----	130
Imagens 60 a 62 - Macaxeira frita à venda em restaurante de Tarragona/Catalunha-----	132
Imagem 63 - Chibé com camarão-----	139
Imagens 64 a 67 – Avoado na praia-----	144
Imagens 68 e 69 - Avoado urbano-----	145
Imagem 70 - Mandioca e o poção-----	147
Imagem 71- Casa do forno -----	150
Imagem 72 - A casa do forno e seus habitantes não humanos-----	152
Imagens 73 e 74 – O trabalhar da mão de pilão, da gamela e dos humanos na maceração da mandioca-----	153
Imagens 75 a 79 – O trabalhar dos tipitis, da prensa e dos humanos na extração do tucupi-----	154
Imagens 80 a 82 – O trabalhar das peneiras, das gamelas e dos humanos na coagem da massa de mandioca-----	155
Imagens 83 a 85 - O trabalhar dos rodos, fornos, fogo, lenha, peneira, gamela e humanos na torragem da farinha d'água-----	156
Imagens 86 e 87 – O trabalhar das vassouras na casa do forno-----	157
Imagem 88 – Beiju pascoal de Arai-----	160
Imagem 89 – O carro de boi e translado dos beijus-----	161
Imagens 90 e 91 – A casa do forno como propriedade coletiva na Semana Santa-----	163
Imagens 92 a 94 – Processos de colheita e amolecimento da mandioca-----	165
Imagens 95 a 98 – Processos de feitura do beiju-----	167
Imagens 99 a 101 – Processos de cozimento do beiju-----	168
Imagem 102 - Rancho de palha-----	174

Imagem 103 - Rancho de telha-----	175
Imagens 104 e 105 - Cristina, ou mona tradicional-----	194
Imagens 106 a 108 - Monas atuais-----	195

SUMÁRIO

O PONTO DE PARTIDA -----	15
PRIMEIRA PARTE DA VIAGEM -----	23
1. COMO E QUANDO PARTIR: descobrindo os caminhos teóricos e metodológicos para prosseguir viagem -----	23
1.1- Os primeiros movimentos e descobertas de um viajante-----	24
1.2 - Educando o olhar do viajante: da materialidade para um mundo de materiais-----	28
-----	-----
1.2.1- Em meio ao caminhar, novos diálogos com Ingold e outros viajantes-----	33
-----	-----
1.2.2 - Outros diálogos, novos olhares do viajante-----	39
1-3 - Delineamento dos caminhos da viagem-----	45
SEGUNDA PARTE DA VIAGEM -----	50
2. DESBRAVANDO O VIAJAR: viajando por entre os ciclos, rotas e desvios da mandioca no contexto brasileiro e paraense -----	50
2.1- Quem foi rainha nunca perde a majestade: movimentos e trajetórias da mandioca no Brasil e no Pará-----	51
2.2 - Uma viagem trilhada entre o passado e o presente das coisas da mandioca no contexto paraense-----	60
2.3 - Outros movimentos no caminhar da mandioca ao fazer-se farinha no estado do Pará-----	66
-----	-----
2.3.1 - De uma coisa vendida a uma coisa dada: singularização da mandioca no almoço do Círio de Nazaré-----	73
TERCEIRA PARTE DA VIAGEM -----	97
3. SOB O OLHAR ATENTO DO VIAJANTE; POR ENTRE CICLOS, ROTAS E DESVIOS DA MANDIOCA NO E ALÉM DO CONTEXTO BRASILEIRO E PARAENSE -----	97
3.1- A farinha de Bragança para o mundo: fama, prestígio e certificação-----	98
3.2 - De uma coisa tradicional a uma coisa espetacular: o caminhar da mandioca e sua farinha por entre os processos de patrimonialização-----	107
3.3 - Do local ao global: os movimentos da mandioca em território europeu-----	118
QUARTA PARTE DA VIAGEM -----	133

4. DE VOLTA AO PONTO DE PARTIDA: fazeres, saberes e sabores da mandioca no contexto araiense -----	133
4.1- Um breve olhar sobre a trajetória da mandioca ao fazer-se farinha em Araí-----	-----134
4.2- Sobre a farinha d'água e seus outros atravessamentos em Araí -----	142
4.3- Da farinha ao beiju: o ciclo muda e a mandioca se singulariza-----	-----157
4.3.1- Uma dádiva divina: o beiju e sua sacralização na Semana Santa em Araí-----	-----171
4.3.2- Rotas, desvios e vazamentos na produção, troca e consumo de beijus-----	-----181
4.4- A cristina e a mona na comemoração da Páscoa catalã-----	-----190
O PONTO DE CHEGADA -----	196
REFERÊNCIAS -----	200
LISTA DE ENTREVISTADOS -----	208

O PONTO DE PARTIDA

Arranca a mandioca
 Coloca no aturá
 Prepara a sororoca
 Tem mandioca pra ralar
 Oh, prepara a peneira
 Joga na masseira
 Pega no tipiti
 Pra tirar o tucupi
 Fiz meu retiro na beira do Igarapé
 Fica melhor pro poço da mandioca
 Fiz meu retiro na beira do Igarapé
 Fica melhor pro poço da mandioca
 De arumã ou tala de miriti
 Mandei descer o famoso tipiti
 De arumã ou tala de miriti mandei descer o famoso
 tipiti
 Tipiti, piti, piti, piti, piti, piti
 De arumã ou tala de miriti
 Pega no ralo, moreno!
 Na mandioca, morena!
 Pega na massa
 Espreme no tipiti
 No balanço da peneira
 No jogo do tipiti
 Sai a crueira
 E o gostoso tucupi
 Farinha d'água, farinha de tapioca
 Tem vitamina na raiz da mandioca
 (Tipiti – música de dona Onete. Álbum: banzeiro).

A música “Tipiti”, de dona Onete, alude a um conjunto de coisas, saberes e fazeres - nos quais a mandioca (*Manihot esculenta*) toma centralidade - por onde transitei no decorrer desta viagem etnográfica, com o objetivo de analisar e descrever as experiências vivenciadas pela mandioca com os humanos que habitam no/e além do território brasileiro e paraense, e destes com ela. Para tanto, nesta viagem, segui os materiais e pessoas que dão concretude às experiências supramencionadas com o intuito de: etnografar os processos que culminam com a produção, o consumo e a singularização¹ dos descendentes² da mandioca, assim como reconhecer como são negociadas e estabelecidas essas experiências.

¹ Singularização é um termo cunhado por Kopytoff (2008) e diz respeito ao processo que possibilita que certas coisas se desloquem da esfera da mercantilização e assumam valores associados à sua proximidade com as trajetórias dos indivíduos, ou grupos. Nesse sentido, o autor afirma que “[...] algumas vezes essa singularização inclui coisas que normalmente são mercadorias - com efeito, as mercadorias são singularizadas, exatamente por serem retiradas da sua usual esfera mercantil [...]” (Kopytoff, 2008, p. 100) ou seja, uma determinada coisa se singulariza quando se desloca da esfera da mercantilização e passa a ter uma biografia própria, mesmo que por um curto período.

² Faz-se necessário aqui que sejam estendidas mediações que ampliem o alcance do termo descendentes da mandioca. Assim, importa dizer que a empregabilidade do termo não diz respeito a uma tentativa de humanizar

Assim, se faz necessário ressaltar que este é um trabalho de caráter experimental, tratando-se de uma viagem de um aprendiz de etnógrafo/antropólogo, que se dispôs a seguir os movimentos da mandioca, com o intuito de elaborar uma etnografia que fala das experiências de pessoas e plantas, tarefa que, confesso, foi árdua, mas não menos prazerosa. Não tenho a pretensão aqui de tornar minha viagem em uma verdade absoluta, tampouco pretendo transformar meu escrever em meras críticas aos pensamentos e proposições do saber antropológico. Ao contrário, o propósito aqui é convidar outros estudiosos da antropologia, ou não, a pensar o mundo sob outras perspectivas.

A perspectiva inicial deste estudo abarcava a comunidade rural de Araí, no nordeste paraense, lugar onde ocorre uma manifestação singular da mandioca, a saber: durante a Semana Santa, os católicos do lugar transformam-na em uma iguaria chamada de beiju, que é uma espécie de bolo, feito *ad hoc*, para ser trocado e consumido entre eles durante a festa da Páscoa, especialmente na Sexta-feira Santa. Portanto, inicialmente o objetivo desta investigação constituía-se em analisar os processos que levavam os araienses a produzir, consumir e trocar beijus durante a Semana Santa.

Além das intencionalidades iniciais, nas percepções, descobertas e aprendizagens proporcionadas por esta viagem, pude notar que a mandioca tem desempenhado papel decisivo na formação da História do Brasil. Sua relevância tem sido tanta que obras célebres como “O Índio na Cultura Brasileira”, Ribeiro (2013), “Importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil”, Marcena (2012), História da Alimentação no Brasil, Cascudo (2011), Casa Grande & Senzala, O Índio na Cultura Brasileira, Freyre (2005), “Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário no Brasil”, Silva (2005), “O que faz o Brasil, Brasil?”, DaMatta (1986)”, têm reconhecido e destacado sobremaneira sua importância, asseverando que a mandioca foi, e continua sendo, um dos mais importantes alimentos da mesa do brasileiro, senão o mais importante deles, funcionando como recurso, um instrumento que, no decorrer do tempo, desenhou a nossa cozinha, ajudando, dessa maneira, na construção de nossa “brasilidade”, de nossa identidade, se assim posso dizer.

Sua importância é tanta que, no estado do Pará, ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor êmico, presente no cotidiano daqueles que habitam na cidade de Belém e por todo o território que compõe a

espécies da natureza, mas de buscar perspectivas plausíveis de uma nova compreensão acerca dos interesses entre humanos e não humanos, assim como fizeram Borges; Carvalho e Steil (2015) em um estudo intitulado “A Jussara vai à Escola: Aprendizagens entre pessoas, coisas e instituições”, ou ainda como fez Almeida (2014) em sua pesquisa de mestrado intitulada “Bom Jardim dos santos: trazendo as plantas de volta à vida (fluxo dos materiais e religiosidades populares em Guarani das Missões)”.

região nordeste daquele estado, especialmente na cidade de Bragança e na comunidade de Araí, em Augusto Corrêa, para quem a mandioca e seus descendentes estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas³ a serem comidas⁴. Eles desempenham relevante papel na elaboração de suas experiências cotidianas, funcionando como recursos que fortalecem e garantem a permanência dos costumes alimentares, religiosos e econômicos, ao mesmo tempo em que permitem a reinvenção de algumas dessas experiências.

O importante é que, de um modo ou de outro, as experiências do povo paraense, em especial daqueles que habitam nos lugares supracitados, são fortemente marcadas e elaboradas, como diria Ingold (2015), a partir de um emaranhado que é povoado pela mandioca e seus descendentes, como a farinha d'água, a farinha seca, a farinha lavada, a farinha para farofa, a farinha de tapioca a carimã, a goma, o tucupi, a maniva moída, a macaxeira⁵, etc. que, ao se movimentarem pelas mesas paraenses, além de produzirem sociabilidades, também possibilitam o alargamento e o estreitamento dessas experiências, seja entre os sujeitos que por lá habitam ou entre aqueles que de lá migraram para outros emaranhados do mundo, como, por exemplo, para os territórios catalão e francês.

Torna-se necessário dizer que seguir os movimentos e povoamentos da mandioca no contexto europeu, precisamente nos territórios da Catalunha e da França, foi um dos trajetos que este viajante, aprendiz de etnógrafo, teve que percorrer durante o Doutorado Sanduíche (PDSE). Tal percurso foi financiado pela Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), levado a cabo no Observatório de la Alimentación (ODELA), na Universidad de Barcelona, no período de 1º de abril a 31 de julho de 2017, sob a orientação do professor Dr. Jesús Contreras.

O objetivo primeiro desta instância doutoral seria adensar, teórica e metodologicamente, meu objeto de pesquisa. Digo 'seria', porque este itinerário me possibilitou ir além dos adensamentos pretendidos: permitiu-me alargar e adensar empiricamente meu objeto de pesquisa, quando, por muitas vezes, como um etnógrafo

³ Aqui a coisa é pensada como [...] um devir, um lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam [...] é um certo agregado de fios vitais [...] nos quais ao longo da caminhada a coisa é constantemente formada” (Ingold, 2012, p. 29).

⁴ Utilizo o termo comidas e não alimentos para reforçar o traço de sociabilidade proporcionado pela comida em situações coletivas, como comensalidade.

⁵ 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, não tem o ácido cianídrico. O uso da primeira é destinado com mais frequência ao 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.

aprendiz, me deparei com um campo vasto trilhado e habitado pela mandioca e suas interfaces que ora povoavam as prateleiras dos supermercados do território catalão, onde ela era vendida *in natura*, ora habitavam as mesas de um determinado restaurante, e ora como farinha d'água, farinha de tapioca, goma para tapioca e carimã se presentificavam nas prateleiras das fruteiras, mercearias, *carnicerías*, minimercados espalhados por todos os cantos daquele território – ao menos por onde andei (Barcelona, Gavá, Santa Coloma e Tarragona) - isso sem esquecer que as lojas virtuais e/ou *sites* espanhóis também eram lugares por onde a goma para tapioca se fazia notar.

Importa dizer que foi por meio do mundo virtual que encontrei a mandioca sendo comercializada em território francês, onde, por meio de um vídeo, ela era mostrada em forma de tapioca por um chefe de cozinha e dono de um restaurante francês, cuja especialidade e prato central era a tapioca. Motivado e instigado pelo conteúdo do vídeo, prolonguei meu trajeto da Catalunha até as cidades de Bourdoux, Saint Denis, Compègne e Paris. Minha intenção nesta “aventura etnográfica” era confirmar, ou não, a existência da mandioca naquele território. Por lá a encontrei *in natura* em todos os supermercados por onde tive oportunidade de ir, assim como a encontrei como farinha d'água e como goma para tapioca em uma loja de venda de produtos afro-latinos.

Além de tudo isso, minhas incursões na Catalunha me possibilitaram outras descobertas, dentre as quais cito a mona, que é um bolo produzido todos os anos para comemorar a festa da Páscoa, sendo presenteado pelos padrinhos aos afilhados catalães, mais ou menos como fazem os católicos de Araí, no nordeste paraense, durante a Páscoa, quando produzem o beiju, que é um bolo de mandioca feito *ad hoc* para celebrar a Semana Santa naquele lugar.

Do ponto de vista teórico, o adensamento se deu, na medida em que as leituras e as revisões bibliográficas educaram meu olhar para uma chave de leitura e interpretação da mandioca que, até então, não havia sido cogitada em minha Tese, a saber: o processo de patrimonialização da farinha d'água de Bragança e suas imbricações com a mercantilização turística e as implicações disto nas experiências empreendidas pelos paraenses com a mandioca e desta com eles. Por fim, todos os encontros e experiências deste viajante com a mandioca e seus descendentes no contexto europeu encontram-se mais bem descritos na primeira e quarta parte desta etnografia.

Por tudo isso, se faz necessário reconhecer que, ao viajar pelas rotas e desvios da mandioca no/e além do contexto brasileiro e paraense, além de ter permitido conhecer a biografia (Kopytoff, 2008) dessa planta, também se tornou possível perceber sua importância

para a sociedade brasileira em geral e, particularmente, para o povo paraense, além de ter favorecido algumas abordagens teóricas fundamentais para as Ciências Sociais, como o saber da relação entre humanos e não humanos, religiosidade, reciprocidade, política, sociabilidade, moral e solidariedade.

Assim, a intenção de se esboçar uma etnografia das rotas e desvios da mandioca permitiu articular este objeto empírico particular a outros objetos e elementos mais gerais, tratando-se, aqui, de uma elaboração em direção a uma teoria etnográfica (Goldman, 2006), na busca de compreender os fenômenos aqui descritos, o que só foi possível mediante uma educação do olhar deste pesquisador que, ao invés de focar os vínculos que precediam os fenômenos aqui estudados, decidiu alinhar seu olhar com a proposta de Gomes (2008, p. 10), na tentativa de descobrir

O que acontece se deixarmos de prestar atenção apenas nos vínculos sociais que supostamente precedem ou deveriam preceder as coisas, e começarmos a observar as coisas durante os variados percursos e trajetórias que elas fazem e traçam na sociedade por meio das diferentes esferas de circulação nela existente?

Foi nessa perspectiva apontada por Gomes que se pretendeu elaborar esta etnografia observando os movimentos, povoamentos, atravessamentos, percursos e trajetórias da mandioca e sua importância para as práticas cotidianas ou não, daqueles humanos que, de alguma maneira, com ela se relacionam, seja na condição de mercadoria ou, ainda, como uma mercadoria/coisa.

Assim, a escolha do objeto empírico desta investigação justifica-se não apenas pela sua relevância para os brasileiros, em especial para os que habitam aqueles lugares do estado do Pará, mas também pelo fato de ter possibilitado dialogar com pressupostos teóricos e metodológicos que, de uma maneira ou de outra, estão imbricados com movimentos inerentes ao campo de conhecimento que ficou conhecido como a “virada ontológica” no âmbito da antropologia.

Desse modo, esta etnografia inscreve-se em discussões contemporâneas que problematizam a concepção de agência na teoria social, a relação natureza e cultura e a relação entre humanos e não humanos (Ingold, 2015, Latour, 2012, Gell, 2005, *apud* Merencio, 2013), assim como dialoga com os pressupostos teóricos que discutem o consumo de bens, inclusive de comidas, como um fenômeno capaz de sustentar e produzir modos de vida e sociabilidades (Appadurai, 2008).

Dito isso, é hora de descrever os trajetos percorridos durante esta viagem etnográfica que aconteceu em quatro momentos ou partes, conforme apontam os roteiros que seguem.

A primeira parte do roteiro, além de corresponder aos relatos dos primeiros encontros e descobertas deste viajante com e sobre a mandioca, ou melhor, com e sobre os beijos que dela derivam e que são feitos durante a Semana Santa, pelos católicos que habitam aquele que se constituiria meu campo etnográfico, a saber, a comunidade de Araí, também diz respeito aos diálogos estabelecidos com outros viajantes que ajudaram na reelaboração e no delineamento dos caminhos e percursos teóricos/epistêmicos e metodológicos que foram seguidos, ou seja, trata-se aqui dos desdobramentos desses encontros e diálogos que culminaram com profícuos debates e discussões com Latour (2012), Gell (2005), Fabian (2006, 2013), Gonçalves (1995) e, principalmente, Ingold (2015, 2012), que, juntos, auxiliaram este viajante na definição de: como, quando, para onde e com quem seguir viagem.

Todos esses viajantes, de modo geral, têm, de alguma maneira, marcado o pensamento sociológico e, em particular, o antropológico, quando suas proposições epistêmicas alvitram certa ruptura com os pressupostos antropocêntricos que têm alimentado certas dicotomias na teoria social predominante. Fazem isso ao questionarem a maneira como essa teoria tem apartado de suas proposições questões como, por exemplo, a relação entre humanos e não humanos. Mas, apesar da importância de todos, dentre eles um acompanhou desde os primeiros até os últimos movimentos deste viajante, a saber: Tim Ingold que, juntamente com os outros, me fez perceber que o objeto empírico desta investigação contribui para o adensamento dessa ruptura no pensamento antropológico, quando as experiências da mandioca com os humanos que com ela se relacionam testemunham, dentre outras coisas, que os não humanos podem povoar as experiências sociais, tanto quanto os humanos. Afora isso, Ingold me fez notar que, ao invés de observar a materialidade da mandioca e seus descendentes no contexto abarcado, eu deveria seguir os materiais que dão concretude a ela e seus descendentes. Foi a partir dessa educação do olhar que meu campo etnográfico foi alargado para além do beiju e da comunidade de Araí, e, mais do que isso, pude perceber a mandioca e seus descendentes não como meros objetos à disposição das necessidades e do agir dos humanos, mas como coisas que têm vidas, inclusive vidas sociais.

Na segunda parte da viagem, inicio meu trajeto percorrendo e descrevendo as rotas da mandioca desde os tempos em que o Brasil fora apropriado pelos colonizadores portugueses. Para levar a cabo este percurso, fui ajudado por outros viajantes que, antes de mim, já haviam desembarcado pelas histórias da mandioca, a saber: Ribeiro (2013), Marcena (2012), Cascudo (2011), Freyre (2005) e Silva (2005), DaMatta (1986), dentre outros, que, ao desbravarem as trajetórias da mandioca, descobriram que são variados os modos pelos quais a *Manihot*

esculenta, historicamente, alimentou 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. Cabe salientar aqui que os viajantes supramencionados reconhecem que, desde aqueles tempos de colônia até meados do século XIX, a proeminência da mandioca para a história do Brasil não se restringiu apenas à sua 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 asiáticas⁶.

Ademais, nesta etapa da viagem, pude transitar e descrever os emaranhados da mandioca que povoam o cotidiano dos paraenses, quando ela se converte em um conjunto de bens de consumo que se presentificam em suas mesas, dentre os quais a farinha d'água ocupa centralidade. Afora isso, além de descrever o “complexo da mandioca” que cotidianamente nutre as experiências dos paraenses de Belém, também discorro sobre a singularização da mandioca (Kopytoff, 2008) que ocorre todos os anos durante o tempo do Círio de Nazaré, quando ela se converte em tucupi para o pato no tucupi e maniva para a maniçoba, que são pratos típicos do Pará, feitos *ad hoc*, para serem servidos no almoço do Círio em homenagem à padroeira dos paraenses.

Na terceira parte da viagem, ao seguir os movimentos da mandioca e seus descendentes por entre os ciclos, rotas e desvios da mandioca (Appadurai, 2008) no/e além do contexto brasileiro e paraense, pude notar que na Cidade de Bragança, que fica situada na região nordeste do estado do Pará, a mandioca se converte em farinha d'água, conhecida, local e internacionalmente, como farinha de Bragança: a melhor farinha da região e quiçá do mundo. O referido título tem acionado, nos últimos anos, um conjunto de práticas em prol de reconhecimento e proteção da referida farinha, por meio de selos que garantam sua qualidade e indiquem sua origem. Esses movimentos têm sido atravessados por atores exógenos ao contexto bragantino (chefes de cozinhas de fama nacional e internacional, programas de televisão, políticas públicas locais e nacionais, festivais, etc.) e têm promovido o deslocamento da farinha de Bragança para outros contextos brasileiros e até estrangeiros, ao mesmo tempo que a têm elevado da condição de coisa tradicional para uma coisa espetacular.

⁶ Torna-se necessário registrar, aqui, que essa discussão em torno da importância sociocultural e econômica da mandioca para a constituição do Brasil desde os tempos coloniais compõe um artigo de minha autoria, intitulado “Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu”, publicado na Revista eletrônica Mosaico, em dezembro de 2017a.

Parece que esses movimentos da mandioca, por entre os discursos e práticas, sejam dos produtores de 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.

A título de última etapa desta terceira parte, descrevo algumas experiências dos fluxos migratórios de brasileiros para territórios catalão e francês, situando as implicações do consumo da mandioca e seus descendentes nesse processo, evidenciando-se o papel da mandioca na preservação de costumes alimentares nativos num contexto de globalização e padronização do consumo⁷.

A quarta e última parte desta viagem me proporcionou empreender um exercício que me trouxe de volta ao começo do meu viajar, ou seja, nesta etapa descrevo minhas impressões sobre os fazeres, os saberes e os sabores da mandioca no contexto araiense, desde a minha primeira incursão, que aconteceu no ano de 2010, até a última, que ocorreu no ano de 2018, em Araí, nordeste paraense, lugar onde a mandioca aciona um conjunto de manifestações comensais, econômicas e religiosas guiadas por experiências parentais, de amizade ou de compadrio, que, apesar dos processos de descontinuidades, permanecem povoando a vida e a mesa daquele povo. Dentre essas experiências, encontra-se a singularização (Kopytoff, 2008) da mandioca ao fazer-se beiju para ser trocado, presenteado e consumido durante a Semana Santa, especialmente na Sexta-feira Santa, quando os católicos da comunidade se juntam para celebrar a festa pascal. Finalizo meu viajar pontuando que, durante a Semana Santa, o território catalão, assim como Araí, é povoado por um bolo chamado mona que, assim como o beiju, funciona, de certo modo, como uma dádiva divina que é presenteada pelos padrinhos aos afilhados, no domingo de Páscoa.

Tudo certo. Com roteiro definido e malas prontas, só nos resta iniciar nossa viagem.

⁷ Esta discussão também compõe o já mencionado artigo “Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu”.

PRIMEIRA PARTE DA VIAGEM



COMO E QUANDO PARTIR: descobrindo os caminhos teóricos e metodológicos para prosseguir viagem



1-1- Os primeiros movimentos e descobertas de um viajante

No ano de 2010, precisamente no dia 25 de abril, a convite de minha mãe, resolvi visitar minha terra natal, que se chama Araí (onde vivi até os 12 anos de idade) e que está localizada no meio rural, a 60 km do município de Augusto Corrêa, na região nordeste do estado do Pará. É um vilarejo com aproximadamente três mil habitantes, sendo uma das maiores comunidades rurais do município e tem como principal atividade produtiva a plantação de roça de mandioca, além do extrativismo de peixe, caranguejo (*Nanoplax xanthiformis*) e, principalmente, camarão (*Litopenaeus vannamei*), o que atribui à vila o título de “terra do camarão”. Atualmente, essa atividade já não justifica o título, uma vez que o produto não existe em abundância, como em tempos de outrora.

O convite de minha mãe se deu em um tempo muito especial para o lugar, a saber, era o tempo da Semana Santa. Desde que migrei para Belém, sempre que possível, retornava a Araí, mas nunca na Semana Santa; por isso, naquele ano, minha estada naquele lugar diferenciou-se das outras vezes, o que me possibilitou observar que aquela semana era efetivamente diferente: que mudanças ocorriam na dinâmica do lugar e povoavam a vida das pessoas que ali habitavam a partir da relação estabelecida inicialmente entre eles e uma determinada prática: a feitura de beijus para a Sexta-feira Santa e seu consumo no mencionado dia. A iguaria parecia ter um valor social, econômico e, quiçá, místico ou religioso para aquela comunidade, pois, durante uma semana, tudo parecia girar em torno do bolo, que, depois de pronto, se estendia para além da alimentação; possibilitava e promovia, de certo modo, aproximação entre as pessoas católicas do lugar, momento em que afluíam, entre outras coisas, as relações de gênero, nas quais as mulheres desempenhavam papel fundamental.

Percebi também que a iguaria se constituía em importante operador da religiosidade, de sociabilidade e reciprocidade entre aquela comunidade. Foi a partir dessa percepção que se instaurou em mim a curiosidade e, ao mesmo tempo, uma vontade de aprofundar minhas observações sobre aqueles movimentos operacionalizados em torno do beiju. Queria entender o que leva aquelas pessoas a modificarem suas rotinas em prol da produção de um bolo, queria saber o significado daquele bolo para eles, a relação entre o bolo e suas crenças religiosas etc. Outrossim, foi instigado e motivado por essas e outras indagações que, a partir daquele ano, minhas idas e vindas naquele lugar se tornaram constantes, pois, desde então, todos os anos estava eu - antes, durante e depois da Semana Santa - em Araí e, a cada ano, a

cada experiência, me convencia cada vez mais de que aquele acontecimento merecia ser estudado.

Foi então que decidi “oficializar” o beiju na Semana Santa de Araí como meu objeto de estudo e pesquisa. Isso se deu em uma disciplina do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Sociologia da Universidade Federal do Pará, onde cursei algumas disciplinas na condição de aluno especial, no ano de 2013, e onde empreendi algumas exposições em seminários e, posteriormente, elaborei um artigo tratando do tema. Até aqui, havia conseguido situar o beiju, única e exclusivamente, naquela perspectiva clássica da dádiva empreendida por Mauss (2003). Ao olhar para a iguaria, a percebia como um bolo que os católicos de Araí doavam, recebiam e retribuía durante a Semana Santa, ou seja, depois de quase quatro anos observando e até participando do evento, não havia vislumbrado outras perspectivas de análise do fenômeno além da proposta por Mauss, e foi nessa linha de pesquisa e análise que elaborei meu projeto de pesquisa doutoral e o submeti ao processo seletivo do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UNISINOS no ano de 2015.

Foi a partir de então, precisamente no primeiro encontro de orientação que o professor José Rogério Lopes, como diria Ingold (2015), me chamou a atenção para educar meu olhar sobre meu objeto de pesquisa, ou seja, me convidou a inverter o olhar: ao invés de observar e analisar o beiju propriamente dito e feito, me sugeriu seguir as rotas e os desvios da mandioca, não apenas em Araí, mas também no/e além do nordeste paraense. Em suma, o que eu deveria fazer nessa nova empreitada era deixar de olhar para o beiju como tal e prestar mais atenção desde os materiais que lhe dão concretude. Então, com convite e desafio aceitos, – sem a pretensão de abandonar de vez Mauss, - fui apresentado a outros viajantes. Dentre eles, cito: Latour, Gell, Appadurai, Kopytoff, Contreras, Fabian e, especialmente, Ingold, que ajudaram nos delineamentos e adensamentos dos caminhos teóricos e metodológicos desta viagem etnográfica que segue na perspectiva dos *cases* antropológicos, caracterizada pela investigação do fenômeno de forma singular, visando descobrir novas respostas e indagações sobre o estudo em questão, interpretando-o e considerando os contextos nos quais este ocorre.

Assim, o objeto inicial de estudo se deslocou do beiju para o entendimento da mandioca e seus movimentos, ciclos e trajetórias, nos quais o beiju foi abarcado, não como o objeto empírico central desta investigação, mas como uma das muitas coisas e fases da vida social (Appadurai, 2008) da mandioca no contexto paraense, onde ela se encontra emaranhada em um mundo de materiais que fluem, se misturam e se convertem em outras coisas (Ingold, 2015), como a farinha d’água, a farinha seca, a farinha lavada, a farinha para farofa, a farinha de tapioca, a carimã, a goma, a tapioca, o tucupi, a maniva moída, a macaxeira etc., que são

dispostas na condição de mercadorias pelas bancas das feiras, nas prateleiras das grandes redes de supermercados ou, ainda, nos mercadinhos situados pelas ruas das cidades e das comunidades rurais do estado do Pará. Ou ainda na condição de coisa singularizada como pato no tucupi e a maniçoba para o almoço do Círio, e o próprio beiju para a Semana Santa de Araí.

Então, com o olhar mais educado e prestando mais atenção para os fluxos dos materiais, das coisas (Ingold, 2015) e das pessoas que, de um modo ou de outro, encontravam-se emaranhados nos movimentos da mandioca no estado do Pará, pude redefinir não apenas o objeto, mas também o meu campo empírico de investigação, os quais se deslocaram da comunidade de Araí e alcançaram outros lugares, outras experiências com a mandioca.

Esses novos contextos abarcados pela investigação referem-se a Belém e Ananindeua, cidades onde a mandioca e seus descendentes ocupam centralidade, principalmente durante o tempo do Círio de Nazaré, além da cidade de Bragança, no nordeste paraense, onde se concentra relevante polo produtivo de farinha d'água da região e a comunidade de Taiassuí, localizada no meio rural do município de Benevides (nordeste paraense, região metropolitana de Belém), lugar onde se cultivam roças de mandiocas para a feitura de tucupi e maniva moída que são comercializados em Belém, principalmente no tempo do Círio de Nazaré. Minhas incursões etnográficas nesses novos contextos foram levadas a cabo desde o ano de 2016, intensificando-se durante o ano de 2017.

A configuração desses novos contextos, em seus limites socioespaciais e em seu conjunto de interações, define o que se denomina tradicionalmente de campo etnográfico em Antropologia. Porém, consideraram-se aqui algumas reflexões atuais sobre tal definição, assentadas na concepção de que a trajetória do trabalho etnográfico passa por transformações empírico-teóricas que remetem pensar o campo etnográfico numa perspectiva em que a sua delimitação ou definição espacial e temporal é definida pelo fenômeno, ou seja, a definição do campo se faz na medida em que o próprio fenômeno vai expressando seus alcances de investigação.

Portanto, foi seguindo os materiais, prestando atenção aos processos e movimentos da mandioca (Ingold, 2015) que meu campo etnográfico, no decorrer da pesquisa, foi sendo delimitado ao mesmo tempo que os caminhos que permitiram prosseguir viagem foram delineados, permitindo-me alcançar outros contextos para além dos territórios brasileiro e paraense (como já mencionado anteriormente), tratando-se de novas experiências etnográficas com a mandioca, seus descendentes e atores paraenses que habitam em território europeu,

precisamente nos territórios da Catalunha (Barcelona, Gavá, Santa Coloma e Tarragona) e da França (Bourdoux, Saint Denis, Compègne e Paris), no primeiro semestre do ano de 2017.

Outrossim, as incursões deste aprendiz de antropólogo entre os contextos supramencionados (Araí e os novos contextos) tinha como objetivo primeiro: analisar e descrever as experiências vivenciadas pela mandioca com os humanos que habitam no/e além do território brasileiro e paraense, e destes com ela. Para tanto, se fez necessário seguir os materiais e as pessoas envolvidas nesses processos experienciais, com a finalidade de etnografar os processos que culminam com a produção, consumo e singularização dos descendentes da mandioca, assim como reconhecer como são negociadas e estabelecidas essas experiências.

Para levar a cabo tais intencionalidades, se fizeram necessários, desde a delimitação temática e do objeto de investigação, diálogos profícuos com os pressupostos teóricos e metodológicos da obra “Estar Vivo: ensaio sobre movimentos, conhecimento e descrição”, (Ingold, 2015), que auxiliaram a educar meu olhar para novas questões epistêmicas que vislumbram novas perspectivas no campo das Ciências Sociais em geral e da Antropologia em particular. Foi a partir dessas conversas com Ingold (2015) que aprendi a olhar para a mandioca e suas coisas de vender e comer, desde os fluxos dos seus materiais que habitam em um emaranhado de coisas e pessoas, que se estende às experiências e vivências da mandioca no contexto araiense, assim como nos novos contextos abarcados por esta etnografia.

Com Ingold (2015), aprendi a olhar para o mundo dos materiais que povoam a vida da mandioca, em vez de para a materialidade dela. Com o olhar já educado, pude perceber, então, que esse emaranhado no qual a mandioca encontra-se imbricada diz respeito àquilo que Ingold (2015) chamou de “mundo-vida”: ambiente habitado por pessoas como as que me ajudaram na elaboração desta etnografia, como, por exemplo, Dona Leni, que é moradora da comunidade de Araí e consumidora de beijus durante a Semana Santa daquele lugar, ou ainda, como dona Fátima Rodrigues, que é moradora de Belém e que, todos os anos, oferece aos parentes e amigos o almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré regado a pato no tucupi e a maniçoba ou, ainda, como Denys Rodrigues, que é morador da comunidade rural de Taiassuí, onde cultiva roças de mandioca, tucupi e maniva moída. Todavia, além de ser habitado por esses humanos, esse “mundo vida” da mandioca também é povoado por coisas, como água, capim, folhas, mato, ar, lenha, forno, farinhas, beijus, gomas, tapiocas, tucupis, manivas, etc.

Desse modo, o mundo-vida é habitado não por objetos e humanos, mas por estes e coisas que têm histórias, que têm vida, inclusive vida social (Appadurai, 2008). Sua percepção torna-se viável quando invertemos a direção do olhar da materialidade desse mundo para os

seus materiais. Foi esse exercício do olhar, proposto por Ingold (2015), que me ajudou a mudar os rumos da minha investigação, permitindo-me viajar pelas rotas e desvios da mandioca desde a comunidade de Araí até as cidades de Barcelona e Paris. São das proposições teóricas, epistêmicas e metodológicas sobre a educação do olhar (Ingold, 2015) que trato no que segue.

1.2 - Educando o olhar do viajante: da materialidade para um mundo de materiais

Segundo Ingold (2015), para se compreender e aprender sobre a composição do mundo material, se faz necessário o comprometimento direto com as coisas que se quer entender, pois, agindo dessa maneira, estaríamos levando a cabo um empreendimento teórico-metodológico muito mais poderoso de descoberta e compreensão do mundo do que uma abordagem focada na análise abstrata das coisas já prontas. Ademais, assevera Ingold que esse comprometimento configura-se em uma real possibilidade de ruptura com as polaridades em geral e, em particular, com aquela que se coloca entre a mente e a matéria, que tem levado inúmeras gerações de teóricos “[...] a supor que a substância material do mundo se apresenta à humanidade como uma lousa em branco, uma *tábua rasa*, para a inscrição de formas ideacionais” (Ingold, 2015, p. 51).

Desse modo, se tem acreditado que toda ação deliberada de seres humanos sobre o mundo material advém de “[...] realidades mentais, representações, julgamentos, princípios e pensamentos” (Godelier, 1986, *apud* Ingold, 2015, p. 51). Isto significa dizer que a formação de um objeto se dá mediante a imposição de realidades mentais sobre materiais, ou seja, tudo começa com uma imagem ou projeto daquilo que se pretende fazer, finalizando-se quando essa imagem se realiza na matéria que é sufocada e paralisada pela mão morta da materialidade, cuja vida reside em “[...] um pó mágico que, aspergido entre seus componentes, deve colocá-los fisicamente em movimento. A esse pó a teoria socioantropológica atribui o nome de agência” (Ingold, 2015, p. 54). Essa tem sido a premissa que tem embasado o conceito e a percepção de cultura material.

De fato a própria noção de cultura material [...] baseia-se na premissa de que, como as encarnações de representações mentais, ou como elementos estáveis em sistemas de significação, os objetos já se solidificaram ou se precipitaram dos fluxos geradores do meio que lhes deu a luz. Convencidos de que tudo que é material reside nas coisas [...] estudiosos da cultura material inventaram a desmaterialização, ou a sublimação em pensamento, do próprio meio no qual as coisas em questão uma vez tomaram forma e agora estão submersas [...] em uma hermenêutica na qual “tudo que é sólido se desmancha no ar” (Osen, 2003, *apud* Ingold, 2015, p. 54).

A polaridade entre mente e matéria se perpetua justamente por essa capacidade que os estudiosos têm de ignorar os materiais em detrimento da materialidade das coisas do mundo e, assim, supõem que os humanos “[...] conforme entrem e saiam pelas portas, vivam alternadamente no lado de dentro e no lado de fora de um mundo material” (Ingold, 2015, p. 56).

É como se esse mundo fosse um queijo suíço, cheio de buracos, no entanto contido dentro do invólucro das suas superfícies exteriores. No mundo real dos materiais, no entanto, não existem nem buracos interiores nem superfícies exteriores. Obviamente há superfícies de todos os tipos, de diferentes graus de estabilidade e permeabilidade. Mas essas superfícies [...] são as interfaces entre um tipo de material e outro – por exemplo, entre rocha e ar – e não entre o que é material e o que não é. Posso tocar a rocha, seja de uma parede da caverna ou do chão sob os pés, e posso, assim, obter uma sensação de como a rocha é como um *material*. Mas não posso tocar a *materialidade* da rocha. A superfície da materialidade, em suma, é uma ilusão. Não podemos tocá-la porque ela não está aí (Ingold, 2015, p. 56).

Segundo Ingold, historicamente, a literatura das Ciências Sociais em geral e da Antropologia, em particular, tem negado a existência desses materiais ao analisar a cultura material; fazem assim porque têm se preocupado e se comprometido mais com as reflexões abstratas de filósofos e teóricos e com a materialidade das coisas e menos com as coisas tangíveis, mais com os processos de consumo do que com os de produção. Os estudos da cultura material partem sempre de um mundo de objetos que, no decorrer do tempo, já foram cristalizados a partir dos fluxos e das transformações ocorridas nos materiais. Nessa lógica, os materiais desaparecem, são suprimidos pelos objetos aos quais deram existência. Como exemplo:

Um carpinteiro é alguém que trabalha com madeira, mas como Steplanie Bunn observou, a maioria dos antropólogos se contentaria em considerar o trabalho em torno da identidade social do trabalhador, das ferramentas que ele ou ela usa, da disposição da oficina, das técnicas empregadas, dos objetos produzidos e seus significados – tudo, menos a madeira mesma. Os materiais ao que parece desapareceram (Ingold, 2015, p. 51).

Sendo assim,

[...] são os próprios objetos que captam a nossa atenção, não mais os materiais de que são feitos. É como se o nosso envolvimento material só começasse quando o estuque já endureceu na fachada ou a tinta já secou na página. Vemos o prédio e não o reboco das paredes e não a tinta com a qual foram escritas. Na realidade, é claro, os materiais estão ainda lá e continuam a misturar-se e a reagir como já o fizeram, sempre ameaçando as coisas que eles assimilam com a dissolução ou mesmo a “desmaterialização”. O reboco pode ruir e a tinta pode desaparecer (Ingold, 2015, p. 60).

Desse modo, assevera Ingold que, mesmo que os objetos se sobressaíam ao nosso olhar, “os materiais sempre e inevitavelmente prevalecem sobre a materialidade a longo prazo” (2015, p. 61). Diz ainda o autor que, se os estudiosos da cultura material, ao invés de olharem para o fim, para o consumo, direcionarem a atenção para o processo de produção das coisas, perceberão que, por exemplo, uma cadeira exposta em uma vitrine de uma loja qualquer, foi feita “[...] a partir do lenho bruto, permitindo que a cadeira viva para além da vida da árvore da qual um dia foi tronco ou galho, sem nunca perder o contato com as suas raízes arbóreas” (Ingold, 2015, p. 61).

O mesmo se aplica a uma escada. Com regularidade o estudioso tende a olhar para ela como “[...] madeira que foi transformada em uma escada ao invés de uma escada que foi feita a partir da madeira” (Ingold, 2015, p. 61) que, com o tempo, rachará, se quebrará e transformar-se-á em outra coisa muito diferente da escada. Isso porque, muito além da forma escada atribuída à madeira, existe sua substância que permanecerá viva, independentemente da escada. Em outras palavras, a madeira não é uma matéria morta; ao contrário, é um organismo emaranhado em um fluxo de materiais que emana vida. Portanto, os materiais estão

Longe de serem a coisa inanimada tipicamente imaginada pelo pensamento moderno; materiais, neste sentido original, são os componentes ativos de um mundo-em-formação. Onde quer que a vida esteja acontecendo, eles estão incansavelmente em movimento – fluindo, se deteriorando, se misturando e se transformando. A existência de todos os organismos vivos é apanhada neste incessante intercâmbio respiratório e metabólico entre suas substâncias corporais e os fluxos do meio. Sem isso eles não poderiam sobreviver. Isso obviamente aplica-se a nós, seres humanos, tanto quanto a organismos de outros tipos (Ingold, 2015, p. 62).

Sendo assim, as coisas, pessoas e organismos estão vivos não porque habitam em uma zona de fronteiras entre matéria e mente, mas porque vivem entre substância e meio, ou seja, elas e eles vivem “[...] por causa do fluxo de materiais através [...]” (Ingold, 2015, p. 63) das suas superfícies. Dessa maneira, estão vivos não porque lhes foi acrescentada uma pitada de agência, mas porque estão nos “[...] fluxos geradores do mundo de materiais no qual [...] vieram à existência e continuam a subsistir” (Ingold, 2015, p. 63). Assim, elas e eles não estão na vida; são a vida e, “[...] como tais, [...] nascem e crescem dentro da corrente de materiais, e participam desde dentro na sua posterior transformação” (Ingold, 2015, p. 63). Dessa maneira, os humanos, assim como os não humanos “[...] não existem do outro lado da materialidade, mas nadam em um oceano de materiais” (Ingold, 2015, p. 56).

Portanto, empreender um mundo sem objetos, conforme propõe Ingold (2015), pressupõe educar o olhar, o que requer não apenas prestar mais atenção para, mas também

seguir os materiais. No exercício desse movimento, pesquisadores são levados a reinverter a lógica – invertida - que tem norteado os estudos da cultura material, mediante a primazia das propriedades dos materiais em detrimento da materialidade dos objetos. Essas propriedades residem não exatamente na matéria como tal, mas nas substâncias, nos meios e nas superfícies entre eles, que, juntos, formam os componentes básicos,

[...] não do mundo físico ou material, mas do *ambiente*. Enquanto o mundo físico existe em si e por si, o meio ambiente é um mundo que continuamente se desdobra em relação aos seres que sobrevivem aí. Sua realidade não é de objetos materiais, mas para seus habitantes [...] é, em suma, um mundo de materiais (Gibson, 1979, *apud* Ingold, 2015, p. 65).

Sendo assim, as propriedades dos materiais que constituem um ambiente não podem ser percebidas

[...] como atributos essenciais fixos de coisas, mas são, ao contrário, processuais e relacionais, [...] não são nem objetivamente determinadas nem subjetivamente imaginadas, mas praticamente experimentadas. Nesse sentido, toda propriedade é uma estória condensada. (Ingold, 2015, p. 65).

Outrossim, “[...] descrever as propriedades dos materiais é contar histórias do que acontece com eles enquanto fluem, se misturam e se modificam” (Ingold, 2015, p. 65). Nesse sentido, para se enxergar e descrever as propriedades das coisas, é preciso segui-las em seus movimentos situacionais e relacionais, portanto contínuos e descontínuos do/e no fazer-se das coisas no mundo. Isso só será possível se os materiais forem levados a sério, pois, conforme afirma Ingold, “[...] é a partir deles que tudo é feito” (Ingold, 2015, p. 67). Sendo assim, “[...] as propriedades dos materiais, em suma, não são atributos, mas histórias” (Ingold, 2015, p. 69).

Destarte, seguir os materiais diz respeito a uma maneira de olhar para e perceber o fazer das coisas desde uma perspectiva que “[...] atribui primazia aos processos de formação em relação aos produtos finais, e aos fluxos e transformações de materiais em relação aos estados da matéria” (Ingold, 2015, p. 302).

Seguir os materiais é, portanto, um jeito de enxergar que “[...] os processos de gênese e crescimento que dão origem à forma no mundo em que vivemos são mais importantes do que as formas mesmas” (Klee, 1973, *apud* Ingold, 2015, p. 301). Ou seja, seguir os materiais é ter sensibilidade para olhar para a linha ou as linhas que, ao invés de se conectarem, crescem “[...] a partir de um ponto que foi posto em movimento [...]” (Ingold, 2015, p. 301), como a mandioca que cresce a partir de seu caule que foi plantado e germinado no fluxo dos materiais da roça e que, quando já mandioca formada, se mistura a outros fluxos de materiais, como matos, capins, minhocas, lenhas, folhas, rios, água, sacos, fogo, terra, ar, vento, fungos,

maniva, goma, tucupi, pessoas e outros materiais que se misturam e se emaranham, dando concretude à sua *mandiocosidade*, conforme demonstra a Imagem 1.

Imagem 1: Mandioca no poço



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

Ademais, apenas seguindo os materiais, seremos capazes de perceber que as relações primordiais no mundo da vida não se fazem a partir da relação matéria e forma, mas entre materiais e forças, inerentes aos fluxos dos materiais. Seguir os materiais trata-se de um recurso metodológico que permite compreender que o fazer-se das coisas no mundo não diz respeito a imposições “[...] de formas preconcebidas sobre a matéria inerte, mas de intervir nos campos de força e nas correntes de material nas quais as formas são geradas” (p. 302), ou seja, seguindo os materiais tornar-se-á possível perceber que as coisas do mundo se fazem não porque elas são dotadas de agências, mas porque elas estão e “[...] são levadas pelas correntes geradoras do mundo [...]” (Ingold, 2015, p. 306).

Aprenderíamos muito mais envolvendo-nos diretamente com os próprios materiais, seguindo o que acontece com eles quando circulam, misturam-se uns aos outros, solidificam-se na formação de coisas mais ou menos duráveis. Descobrimos, então, que os materiais são ativos. Apenas colocando-os dentro de objetos fechados eles são reduzidos à matéria morta ou inerte. É esta tentativa de encerramento que deu origem ao chamado “problema de agência”. É um problema que nós mesmos causamos. Perguntamo-nos: Como podem os seres humanos agir? Se fôssemos meros pedaços de matéria, nada poderíamos fazer. Então pensamos que algum ingrediente adicional precisa ser adicionado para animar nossos corpos. E se, como às vezes nos parece, os objetos puderem “agir de volta”, então este ingrediente também deve ser atribuído a eles. Damos nome de agência a este ingrediente. É a suposta causa que movimenta a matéria de outra forma inerte. Mas se seguirmos os materiais ativos, ao invés de reduzi-los a matéria morta, então não teremos que invocar uma “agência” estranha para animá-los de novo. O vento, por exemplo, não é um objeto, tampouco rasga as árvores por ser dotado de agência. Trata-se de uma corrente de ar, de materiais em movimentos (Ingold, 2015, p. 45).

Sendo assim, Ingold assevera que somente seguindo os materiais se poderá perceber, por exemplo, que as coisas do mundo não são feitas a partir de movimento (que vai e que vem) entre mente e matéria, entre sujeito e objeto, entre humanos e não humanos, entre cultura e natureza, tampouco que o fazer-se das coisas é privilégio apenas da ação de humanos.

Assim as coisas do/e no mundo não são objetos inertes à espera de uma pitada de agência humana, isso porque, como já dito anteriormente, nem elas nem os humanos são dotados de agência. Trata-se, por assim dizer, de “[...] um “acontecimento” - ou melhor – um lugar onde vários acontecimentos tornam-se entrelaçados [...]” (p. 307) e onde a coisa se apresenta “em seu coisar desde fora do mundo mundando” (Heidegger, 1971, *apud* Ingold, 2015, p. 307). “Assim, a própria “coisidade” [...]” (p. 307) da coisa está no modo como ela se mistura e se reúne com outras coisas no fluxo dos materiais que a constituem.

1.2.1- Em meio ao caminhar, novos diálogos com Ingold e outros viajantes

Como já foi mencionado, desde a delimitação temática e do objeto desta investigação, fui convidado por Ingold (2015) a educar o olhar para o mundo-vida da mandioca e suas coisas. Este exercício me permitiu, dentre outras possibilidades, dialogar com os pressupostos epistêmicos e teóricos que, historicamente, têm povoado os pensamentos socioantropológicos, que foram levados a cabo pelas teorias da “coerção” que difundiram a ideia de que a sociedade deve ser estudada e pensada “[...] como uma totalidade funcional que seja mais do que a soma de suas partes - uma espécie de superorganismo – dentro da qual a vida de cada indivíduo está inteiramente voltada para o maior bem da coletividade” (Ingold, 2015, p. 145).

Essas teorias da “coerção” evidenciam a oposição entre a estrutura e o agente e fazem isso ao defenderem que o comportamento humano é definido e moldado “[...] *a priori*, por atributos sociais e culturais externos, como a estrutura mental e a própria cultura” (Ortner, 2006, *apud* Merencio, 2013, p. 184).

Esse foi o modelo sobre o qual se assentou basicamente o pensamento socioantropológico, até que novas lentes de interpretação, como as teorias praxiológicas ou teoria da prática, se propuseram a inserir a discussão sujeito/agente nas teorias sociais, agora sob o prisma de que tanto a reprodução quanto a transformação resultam não de ações externas inerentes à estrutura e ao funcionamento social e cultural, como defendiam as teorias da coerção, mas da ação humana (Merencio, 2013). Essa perspectiva defende uma relação dialética em que, ao mesmo tempo que as estruturas definem as ações dos agentes, essas são também defendidas e moldadas pelas práticas desses agentes ou sujeitos sociais.

O primeiro autor que buscou superar a teoria da coerção foi Bourdieu (1994), que considerou a relação dialética entre a prática do sujeito e a formação da estrutura (condições materiais) como resultante de todo processo histórico. Apresentou “[...] investidas teóricas e metodológicas que visavam às relações dialéticas entre as estruturas que moldavam as práticas dos agentes, mas que também poderiam ser transformadas pela própria prática dos mesmos sujeitos, os atores sociais”. (Merencio, 2013, p. 2).

Bourdieu, ao buscar o conhecimento praxiológico para superar as teorias da “coerção”, concebeu uma via que relacionou dialeticamente a ação do sujeito, ou seja, a prática, com a construção da estrutura, correspondendo esta última às relações voltadas às condições materiais — em um sentido estritamente marxista. Cabe salientar que a estrutura, como proposta por Bourdieu, é o resultado de processos históricos específicos, ou seja, a conjuntura. Como mediador entre a estrutura social e a conjuntura.

Nessa perspectiva, Bourdieu desenvolveu o conceito de *habitus* (sistema de disposições duráveis), resultante das estruturas particulares as quais os sujeitos compõem e as incorporam naturalmente; portanto, independentemente de suas vontades.

Dessa maneira, o *habitus* varia de acordo com a estrutura social na qual o sujeito está inserido; logo, sujeitos de estruturas diferentes possuem *habitus* da mesma maneira diferentes, porém, dadas às condições e disposições necessárias, os sujeitos poderão agregar novos *habitus*. Assim “[...] a abordagem de Bourdieu centraliza-se na relação dialética entre sujeito e estrutura, tendo-se a impressão, em alguns momentos, de que a estrutura ainda prevalece como condicionante na prática dos sujeitos” (Merencio, 2013, p. 185). Isso fica evidente quando Bourdieu afirma que o *habitus* não determina, mas orienta a prática do indivíduo.

Outro autor a empreender a teoria praxiológica foi Marshall Sahlins (2008), que, ao contrário de Bourdieu, “[...] focou-se no impacto da estrutura sobre a prática, [...] priorizou a ação da prática sobre a estrutura” (Ortner, 2006, *apud* Merencio, 2013, p. 2), cuja análise voltou-se para as transformações das estruturas a partir das ações dos sujeitos, priorizando a intencionalidade dos agentes. Dessa maneira, Sahlins foca sua abordagem no conceito de estrutura da conjuntura,

[...] que nada mais é do que as relações de elementos considerando-se o conteúdo e a temporalidade das relações. Tal conceito possibilita apreender que as apropriações de acontecimentos por sociedades e indivíduos que, por sua vez, agregam interpretação originando o evento, resultam em um processo de interpretação que acarreta na revalorização dos significados, o que, por fim, transforma a estrutura, pois se novos significados são atribuídos aos elementos, novas relações se configuram a partir de então (Merencio, 2013, p. 184).

Assim sendo, as transformações na estrutura resultam de um processo falível quando se tenta reproduzir as relações entre elementos, cujos significados sofreram mudanças. “Esse processo de ressignificação não ocorre de maneira desordenada, mas, sim, de acordo com os interesses e intencionalidades dos papéis sociais dos agentes” (Merencio, 2013, p. 184). Assim como em Bourdieu, em Sahlins também se nota certa hierarquia na relação entre a estrutura e a prática do sujeito. A estrutura parece prevalecer sobre a sua ação.

Portanto, mesmo que as abordagens praxiológicas tenham priorizado o foco na estrutura, é inegável que elas também enfatizaram a agência do sujeito na relação dialética. Fizeram isso ao admitirem que, ao agir de maneira intencional, o indivíduo provoca modificações na estrutura. Assim a ação dos indivíduos nunca é despreziosa; ao contrário, é guiada por seus interesses e intenções. Mas, apesar do reconhecido avanço que a teoria da prática provocou na tentativa de inserir o sujeito nas relações entre estrutura e agente, ela desconsiderou, nesse processo, a ação de outros elementos e coisas: aqueles e aquelas a que se acostudou chamar de não humanos.

Desse modo, na abordagem praxiológica, se manteve aquela ideia antropocêntrica de que as mudanças sociais só são possíveis mediante a ação única e exclusiva de humanos, isso porque, nessa linha de pensamento, os não humanos são elementos passivos, desprovidos de motivação e de energia social e, por isso mesmo, não têm a capacidade de agir e modificar a estrutura e as relações sociais.

Numa tentativa de superar essas linhas de pensamentos e análises, nos últimos anos, teóricos têm se empenhado e empreendido em outras perspectivas epistêmicas e teóricas, agora desprovidas de um olhar antropocêntrico das relações sociais e do fazer-se do mundo.

Eles têm atribuído a outros elementos e objetos (Gell, 1998, *apud* Merencio, 2013; e Latour, 2012) a capacidade de agir sobre o homem, do mesmo modo que o homem age sobre eles. Dito de outro modo, tanto Gell quanto Latour comungam da ideia de que o que motiva o agir das pessoas no mundo não advém apenas de suas vontades ou necessidades; ao contrário, dependem também dos movimentos de outros elementos e objetos: os não humanos.

Sendo assim, os autores afirmam que tanto humanos quanto não humanos agem porque são dotados de agência, ou seja, assim como os humanos que, por meio de suas agências modificam elementos e objetos não humanos, estes, da mesma maneira, podem interferir e direcionar, por meio de suas agências, a vida humana. Dessa maneira, o que os dois autores estão nos dizendo é que não se deve pensar as redes de relações sociais excluindo a agência dos objetos dessas redes. Ambos nos propõem pensar uma teoria social focada na agência dos objetos.

Nessa perspectiva, Alfred Gell, (*apud* Merencio, 2013), formulou sua teoria voltada para a antropologia da arte de povos não ocidentais, chamadas por alguns de arte “primitiva”, cujo foco centra-se na agência de objetos de arte. Nessa lógica, “[...] a natureza de um objeto de arte adquire um caráter totalmente relacional, não sendo possível concluir, de antemão, se determinado objeto é arte ou não, sem que seja considerada a matriz social/relacional na qual ele está inserido [...]” (Merencio, 2013, p. 189). Isso significa que o tratamento da agência dependerá da maneira como pessoas e objetos estão inseridos em suas redes de relações sociais, de como pessoas e objetos se relacionam.

Segundo Merencio (2013), essa dimensão relacional apontada por Gell permite atribuir aos objetos algumas características que são inerentes aos humanos. Isto é, possibilita que, em determinados quadros sociais, objetos recebam tratamento e atributos que com regularidade são inerentes apenas aos humanos, imprimindo a eles uma vida interior.

Desse modo, no empreendimento teórico defendido por Gell, a ideia de agência diz respeito àquela ação que necessariamente envolve um agente propulsor independente de sua natureza física, ou seja, os objetos são também fonte de agência social.

[...] a agência social proposta por Gell descarta a exigência de atributos biológicos como condicionantes fundamentais para a fonte e causa de agência, pois, na realidade, aquela depende de onde e como uma pessoa ou objeto estão inseridos em uma rede de relações sociais que, por sua vez, apresenta características de pessoas-agentes, como fonte e causa de ação[...] (Merencio, 2013, p. 190).

Mas, apesar disso, Gell, *apud* Merencio (2013), aponta que os objetos por si mesmos não podem ser agentes sociais, não são autossuficientes, ou seja, para ele os objetos de arte são portadores do que ele denominou de abdução de agências. Isso significa que: apesar de os

objetos serem destino e origem de agência, eles possuem um papel secundário no processo de agência social, isto é, são portadores de agência passiva, uma vez que cabe à ação humana produzir, fazer uso e dar significado às relações sociais, mesmo que elas resultem da interação entre os humanos e os objetos.

Tem-se, assim, que o objeto em si é um recipiente da substância-agência atribuída pelo agente humano, que possui uma agência ativa, e a partir disso o objeto passa a possuir as características básicas de um agente secundário, uma agência passiva. Nesse processo de atribuição da substância-agência pela pessoa, a agência é distribuída de acordo com as intencionalidades do sujeito nos produtos materiais de sua criação ou não [...] especificamente objetos de arte, agregando imaterialidade aos objetos [...] (Merencio, 2013, p. 191).

Dessa maneira, Merencio (2013) assevera que, mesmo que Gell tenha tentado incluir os objetos na teoria social, ele não conseguiu abolir a dicotomia ou as dicotomias presentes na agência entre humanos e não humanos. Isso porque, mesmo que o autor tenha defendido a ideia de que a agência se encontra distribuída numa rede de relações, ele não avança ao reconhecer que essa agência distribuída é inerente aos humanos; logo, é o homem quem atribui a agência aos objetos e segundo suas intenções.

Perfilhando, ao menos em parte, da ideia de Gell, Bruno Latour (2012) avança sobre a ideia de agência distribuída. Suas proposições epistêmicas e teóricas ficaram conhecidas no meio acadêmico como a Teoria do Ator- Rede –TAR, que, ao mesmo tempo que se constitui uma crítica às teorias que o antecederam, configura-se em uma tentativa de superar, por exemplo, as dicotomias entre subjetividade e objetividade, sujeito e objeto que, historicamente, têm perdurado na teoria social. De acordo com Latour, o cotidiano social é permeado por um atributo híbrido, e é este caráter que conduz às práticas e às relações entre humanos e não humanos e que reúne elementos cujas características são inerentes a essa relação.

Para melhor definir sua teoria, o autor substitui o termo social por associação, isso porque, segundo ele, as redes são compostas por associações entre elementos heterogêneos. Nesta perspectiva, o que mais importa é não tomar a sociedade dos humanos como unidade central de análise. Sua proposta é considerada inovadora se comparada com as proposições de Gell, porque Latour, ao defender a agência, ignora a existência de uma intencionalidade e subjetividade no fazer.

A Teoria Ator-Rede nos convida a pensar a agência numa perspectiva relacional cujo foco está descentrado de uma visão antropocêntrica, uma vez que a agência se encontra

distribuída por toda a rede de relações, onde o ator é percebido como uma figura democrática, envolvido numa dimensão híbrida que não permite a distinção entre sujeito e objeto.

Segundo Latour, a rede é um instrumento metodológico que contribui para o mapeamento das conexões existentes entre os sujeitos mediadores, ou seja, a rede é antes um recurso do pesquisador cujo corpo agrega uma heterogeneidade de elementos que são sujeitos, mas também objetos que permitem ao pesquisador alcançar o social. Sendo assim, na análise do social, a TAR prioriza as conexões entre os elementos numa perspectiva relacional, ao invés dos elementos em si mesmos.

Outrossim, Latour defende que, assim como as pessoas, os objetos protagonizam eventos e processos sociais, pois são incontáveis as relações sociais que se tornam viáveis graças à mediação e interação emanadas dos objetos. Por outro lado, o autor afirma que aquelas ações que são inerentes apenas aos humanos são assim pelo fato de esses estarem agregados em um corpo híbrido, que é a rede, ou melhor, que é o social. Então essas ações específicas dos humanos se materializam graças às redes que se entrelaçam no/e para além do corpo social.

Sendo assim, as redes de relações sociais, ao mesmo tempo que viabilizam a produção de novas relações, possibilitam o agregar dessas relações e, nesse processo, a agência distribuída manifesta-se não apenas nos fazeres humanos, mas também no agir de outros atores não humanos que participam ativamente desse processo. Sendo assim, o que Latour está dizendo é que os objetos não podem ser deixados de fora das interações, das ações e relações sociais, sob pena de as redes serem compreendidas, analisadas e descritas não exatamente como são. Ou seja, se, na apreensão e análise da realidade, o olhar for desviado dos objetos, certamente os resultados apontarão para pseudorealidades, uma vez que, se os elementos heterogêneos não estiverem incluídos nesses processos, corre-se o risco de se rastream as conexões das ações de forma equivocada.

A TAR nega a agência como um atributo apenas dos humanos e atribui também aos objetos essa capacidade. Ao reconhecer que os objetos não são apenas coadjuvantes das relações sociais, Latour está dizendo que eles interagem e agem no corpo social, tornando-se, dessa maneira, protagonistas do e no agir social.

Sendo assim, importa frisar que os postulados de Gell e Latour, em suma, são tentativas de suprimir certas dicotomias que historicamente têm marcado a teoria social, em especial aquelas entre estrutura e agente, sujeito e objeto, natureza e cultura, materialidade e imaterialidade. Mas, apesar do esforço teórico e do avanço provocado por esses autores, as dicotomias ainda persistem. Isso ocorre porque, segundo Ingold (2015 e 2012), suas teorias

ainda permanecem arraigadas naquele modelo hilemórfico, proposto por Aristóteles, que, em suma, afirma que, “para criar qualquer coisa, [...] é preciso reunir forma (*morphe*) e matéria (*hyle*)” (Ingold, 2015, p 301).

A superação das dicotomias supramencionadas se fará mediante um rompimento com o modelo hilemórfico, conforme aponta Ingold (2015) nas laudas seguintes.

1.2.2 – Outros diálogos, novos olhares do viajante

Segundo Ingold (2015 e 2012), as abordagens na teoria social que se propuseram discutir questões referentes à cultura material e/ou imaterial, em especial no que se refere a agências de objetos, o fizeram sob o prisma desse modelo hilemórfico, que dispõe o objeto a partir de uma composição dual: a forma correspondendo ao estado final, produto da ação de um agente, e a matéria sempre à disposição da imposição de uma agência capaz de conceder forma ao objeto. Nessa perspectiva, o objeto é pensado numa perspectiva passiva e inerte, como uma coisa morta, ou seja, “[...] a forma passou a ser vista como imposta por um agente com um projeto específico em mente, enquanto a matéria, assim apresentada como passiva e inerte, tornou-se aquilo sobre o que era imposta” (Ingold, 2015, p. 301).

Na contramão dessas abordagens que até então têm marcado os estudos sobre a cultura material e, quiçá, imaterial, na teoria social, Ingold (2015) propõe então outro olhar sobre a questão. Faz isso ao tentar ressuscitar os objetos que, segundo ele, no modelo hilemórfico, estariam mortos. Aliás, para o autor, aquilo que até então foi chamado pelas teorias sociais de objetos, não o são, são coisas. Para ele, a diferença entre objeto e coisa é substancial, pois, enquanto o primeiro é concebido como um fato consumado, completo, fechado em si mesmo, a coisa, por sua vez, é um processo, um devir “[...] que nos atrai, pelos caminhos mesmo da sua formação. Cada um, por assim dizer, é um ‘acontecimento’ – ou melhor, um lugar onde vários acontecimentos tornam-se entrelaçados” (Ingold, 2015, p. 37), ou seja, “a coisa é [...] um devir, um lugar onde vários aconteceres se entrelaçam [...] é um certo agregado de fios vitais [...] nos quais ao longo da caminhada a coisa é constantemente formada” (Ingold, 2012, p. 29).

Para fundamentar a ideia de que devemos pensar um mundo habitado por pessoas e coisas e não por pessoas e objetos, o autor usa, dentre outros exemplos práticos, o da árvore e os elementos que compõem esse vegetal e as relações que ocorrem entre eles e a árvore e entre ela e eles, desde os insetos, a casca da árvore, os pássaros e seus ninhos e todo o movimento que faz com que a árvore seja árvore na sua plenitude, o que lhe confere o *status*

não de objeto (árvore morta), mas de coisa (árvore viva), graças aos elementos que a compõem e que a tornam um “[...] agregado de fios vitais” (Ingold, 2012, p. 29).

Sendo assim, para Ingold, diferentemente dos objetos, as ações das coisas ocorrem entrelaçadas, caracterizadas como um nó de fios suscetíveis ao entrelaçamento de outros fios (outros elementos) que, da mesma maneira, estão suscetíveis ao vazamento de suas formas, podendo alcançar outros “parlamentos de fios” ou outros “parlamentos de linhas” que se entrelaçam em uma malha “[...] entendida como uma textura de fios entrelaçados” (Ingold, 2015, p. 12).

Isto é o que ocorre com a árvore, quando seus fios não se encerram nela mesma; ao contrário, dialogam, se entrelaçam e até vazam para e com outras identidades, como o pássaro e seu ninho, ou como os insetos que nela habitam.

Ao que parece, isso também é o que acontece com a mandioca, em que os parlamentos de fios encontram-se entrelaçados em malhas, dialogando com a terra na roça, com água do poção⁸, com o catitu e o tipiti⁹, com o fogo do forno, com as crenças dos católicos de Araí e de Belém, com as memórias afetivas dos paraenses que habitam em Araí e dos que vivem em Barcelona e França, ou ainda com os mercados brasileiros, paraenses e europeus.

Nesse sentido, diz o autor que as coisas são formadas sem ou com a menor intervenção de agentes, isso porque elas são uma reunião de vidas em constante coisidade. Com essas proposições, Ingold nos convida a educar o olhar sobre a própria vida que, segundo ele, é “[...] vivida ao longo de trilhas, ou caminhadas [...]” (Ingold, 2015, p. 12), e faz isso mediante um conceito-chave, a saber: o conceito de malha, conforme descrevo no que segue.

O argumento fundante de Ingold parte do pressuposto de que seres vivos e coisas têm vida, que acontecem num constante caminhar e “[...] a caminhada é o modo fundamental como os seres vivos habitam a Terra. Cada ser tem, por conseguinte, que ser imaginado como a linha do seu próprio movimento ou – mais realisticamente – como um feixe de linhas (Ingold, 2015, p. 38), que são “[...] reais da vida de movimento e crescimento [...]”. São linhas de interação (p. 111).

Segundo o autor, a Teoria Ator-Rede inverteu essa lógica da vida (lógica da inversão) ao postular a ideia do social a partir de uma rede de elementos conectados que interagem entre si. Sobre essa lógica da inversão, repousa uma contradição, na medida em que os elementos

⁸ Poção é o nome dado pelos mandiocultores de Araí a um pequeno riacho (normalmente próximo da roça e da casa do forno), lugar onde a mandioca é submersa na água por aproximadamente cinco dias, tempo necessário para que se processe sua maceração.

⁹ Catitu e tipiti são artefatos utilizados pelos mandiocultores artesanais do nordeste paraense na feitura das coisas de comer oriundas da mandioca. O primeiro tem a função de triturar a raiz, o segundo de espremer, prensar a massa da mandioca, até que dela seja extraído o tucupí.

conectados se diferenciam das linhas constitutivas da rede de suas conexões e, por ser assim, “[...] não pode haver reciprocidade sem a separação prévia dos elementos cuja constituição está em questão” (Ingold, 2015, p. 119), ou seja, “[...] o estabelecimento de relações entre esses elementos – quer se trate de organismos, pessoas ou coisas de qualquer outro tipo - exige necessariamente que cada um esteja fechado em si mesmo, antes de sua integração na rede” (Ingold, 2015, p. 119). Por outro lado, Ingold propõe pensar o social não a partir de redes que se conectam, mas como

[...] malha de linhas emaranhadas de vida, crescimento e movimento. Este é o mundo em que habitamos. Meu argumento [...] é o de que o que é comumente conhecido como a “rede de vida” é precisamente isso: não uma rede de pontos conectados, mas uma malha de linhas entrelaçadas (Ingold, 2015, p. 111).

Pensar a sociedade sobre a perspectiva da malha requer educação do olhar para perceber que habitar este mundo diz respeito, antes de tudo, a um estado, não de ser, mas de estar vivo no mundo. Trata-se, assim, não de um jeito de acreditar sobre o mundo, mas, antes, de uma condição de estar nesse mundo, ou seja, “[...] uma condição de estar vivo para o mundo, caracterizada por uma maior sensibilidade e capacidade de resposta, na percepção e na ação, a um ambiente que está sempre em fluxo [...]” (Ingold, 2015, p. 116), em constante transformação.

Ademais, pontua Ingold que as pessoas agem e interagem não porque são movidas por uma entidade que é “[...] imaginariamente projetada sobre as coisas pelas quais se percebem cercadas” (Ingold, 2015, p. 116); contrariamente a isso, as pessoas agem e interagem, porque estão vivas e emaranhadas em um “[...] potencial dinâmico, transformador de todo o campo de relações dentro do qual seres de todos os tipos, mais ou menos semelhantes a pessoas e às coisas, [...] reciprocamente trazem uns aos outros à existência” (Ingold, 2015, p. 117).

Sendo assim, o agir das pessoas e das coisas no mundo não está atrelado ao desejo de um princípio animador, de uma rede de pontos interconectados, tampouco deve ser entendido como resultado da vontade de “[...] uma entidade limitada rodeada por um ambiente, mas como um emaranhamento ilimitado de linhas em um espaço fluido, como uma malha, [...] como um entrelaçamento de linhas” (Ingold, 2015, p. 113).

Outrossim, para Ingold, a vida em qualquer lugar e em qualquer tempo “[...] não emana de um mundo que já existe, povoado por objetos como-tais, mas é, ao contrário, imanente ao próprio processo contínuo de geração ou vir a ser do mundo” (Ingold, 2015, p. 115). Portanto, a vida se faz não em redes conectadas e fechadas em entidades, mas, contrariamente, “[...] a vida tem estado, por assim dizer, instalada dentro das coisas [...]”

(Ingold, 2015, p. 117), que não apenas estão no mundo. Elas tornam-se coisas no mundo, na medida em que o mundo se torna mundo.

Situar a vida nesta perspectiva é concebê-la no curso de sua formação, num constante processo de abertura para o mundo que é o *locus* do sentido da vida. Sendo assim, a vida é “um nascimento contínuo” (Scott, 1989, *apud* Ingold, 2015, p. 117), onde as relações não se conectam entre uma coisa e outra, como se uma estivesse aqui e a outra lá. Ao contrário, elas se entrelaçam nas linhas das trilhas, da malha da vida, onde pessoas, coisas e organismos se movimentam e se fazem reciprocamente. Sendo assim, coisas, pessoas e organismos “[...] não são tanto nós em uma rede quanto nós em um tecido de nós, cujos fios constitutivos, conforme se amarram a outros fios, em outros nós, compreendem a malha” (Ingold, 2015, p. 120).

As linhas das trilhas são linhas de crescimento oriundas de outras trilhas, que, no caminhar, emaranham-se com outras linhas. “É dentro desse emaranhado de trilhas entrelaçadas, continuamente se emaranhando aqui e se desemaranhando ali, que os seres crescem ou “emanam” ao longo das linhas das suas relações” (Ingold, 2015, p. 120) no mundo. Portanto,

Este entrelaçamento é a textura do mundo. [...] os seres não ocupam simplesmente o mundo, eles o *habitam* e, ao fazê-lo – costurando seus próprios caminhos através da malha, contribuem para sua trama em constante evolução. Portanto devemos parar de ver o mundo como um substrato inerte sobre o qual os seres vivos movem-se como ficha em um tabuleiro ou atores em um palco, onde artefatos e a paisagem tomam o lugar, respectivamente, de propriedade e do cenário. Da mesma forma os seres que habitam o mundo [...] não são objetos que se movem, submetendo-se a deslocamento de ponto a ponto pela superfície (Ingold, 2015, p. 121).

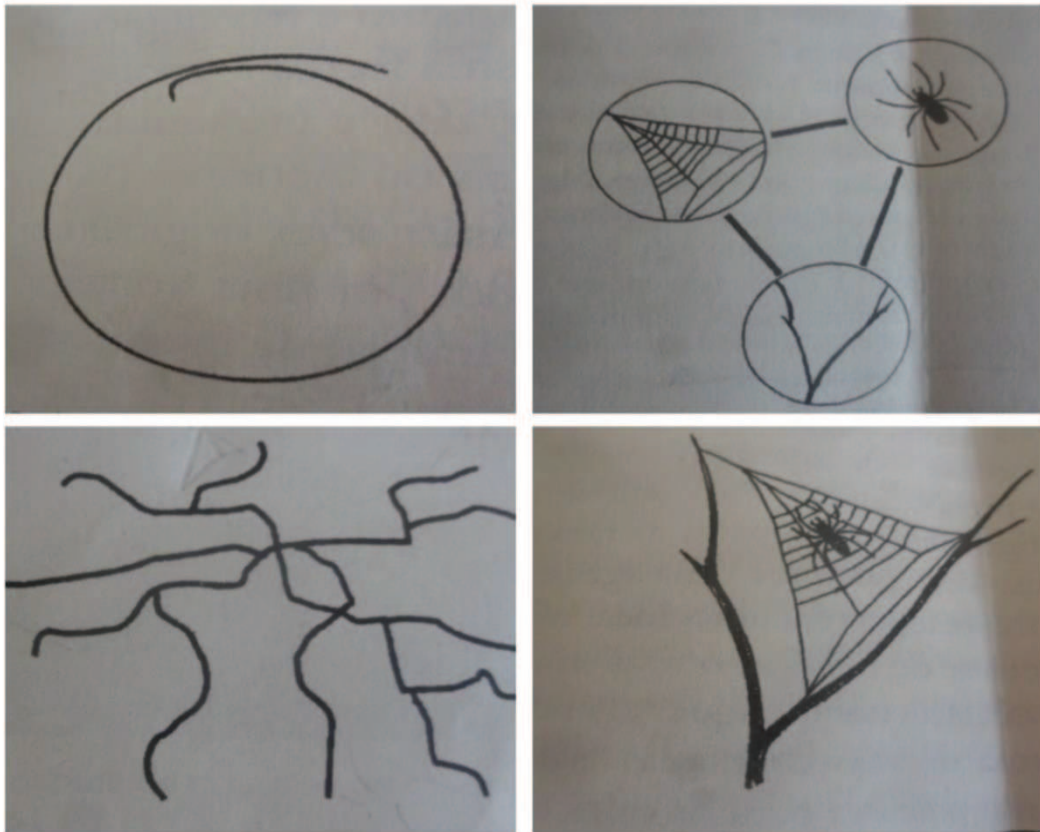
Contrariamente a isso, os seres se movimentam e habitam o mundo nas linhas de crescimento, que são elaboradas na própria textura do mundo. “Cada uma dessas linhas é um caminho *através de* em vez de *pelo*. É com suas linhas de movimento e não como entidades moventes, autopropulsionadas, que os seres são exemplificados no mundo” (Ingold, 2015, p. 121). Sendo assim, pensar as relações no mundo sob a perspectiva da malha corresponde a reconhecer que “onde quer que haja vida, há movimento [...]. O movimento da vida é especificamente o de tornar-se, em vez de ser, da incipiência da renovação ao longo de um caminho, em vez da extensividade do deslocamento no espaço [...]” (Ingold, 2015, p. 122).

Assim sendo, as linhas de fluxo da malha diferem-se das linhas de conexão das redes da Teoria Ator-Rede (conforme indicam as imagens 2, 3, 4 e 5). Esta última tem suas bases no estudo sociológico da ciência e da tecnologia para interpretar e descrever as interações

entre pessoas e objetos, de tal modo que agência sendo distribuída entre diferentes elementos que estão conectados em uma rede deixaria de ser um atributo exclusivo dos humanos.

Nesta perspectiva, a conectividade é o atributo definidor. Por outro lado, as linhas de fluxo da malha não conectam pontos ou juntam as coisas; elas se emaranham, se entrelaçam em movimentos e crescimentos.

Imagens 2 e 3: Graficamente representam TAR. Imagens 4 e 5: Representam a malha



Fonte: Ingold, 2015, p. 118, 119, 149.

Enquanto a rede de Latour corresponde a redes de comunicação onde as relações estão conectadas, as linhas da malha de Ingold correspondem às linhas que são tecidas num movimento contínuo que possibilita o fazer-se das coisas (Ingold, 2015, p. 139), ou seja, são as linhas ao longo das quais pessoas, coisas e organismos agem e se percebem. Ademais, são essas linhas que “[...] estabelecem as *condições de possibilidade* [...] para que os seres e as coisas interajam reciprocamente. Portanto, essas linhas em si não são linhas de conexão, são linhas de relações, de crescimento [...] não entre, mas ao longo [...], não de uma, mas de várias linhas, atadas no centro, mas arrastando inúmeras “pontas soltas” na periferia” (Ingold, 2015, p. 139-140).

Dito de outro modo, as linhas da rede de Latour são compostas apenas de porções e pedaços de diversas fontes, funcionando como entidades *híbridas*, que, ao se reunirem por meio de conexões, fazem as coisas acontecer. Sendo assim, as relações constituídas na rede são desprovidas de presentificação material, uma vez que, na rede, a materialidade do mundo é concebida na conexão das coisas. Por outro lado, Ingold, postula que o mundo não corresponde a um conjunto de pedaços; é, antes, um emaranhado de linhas que se fiam a partir dos materiais expelidos do próprio corpo social e são deixadas no caminhar, no movimentar da vida social. São, portanto, uma extensão do corpo social “[...] enquanto trilha o meio ambiente [...] elas são as linhas ao longo das quais [...] as coisas vivem e realizam suas percepções e ações no mundo” (Ingold, 2015, p. 147). Sendo assim, a ação das pessoas, das coisas e dos organismos no mundo não resultaria de uma agência, mas advém da interação de forças presentes na extensão das linhas da malha. Isto é, o agir no mundo não resulta da vontade de entidades, de agência; ao contrário, advém dos

[...] meios materiais nos quais os seres vivos estão imersos, e são experimentados por meio de suas correntes, forças e gradientes de pressão. É verdade que não é a borboleta sozinha que voa, mas *a borboleta no ar*, e não é o peixe sozinho que nada, mas *o peixe na água*. Mas isso não torna a borboleta uma borboleta híbrida, e tampouco o peixe um água-peixe híbrido. Trata-se simplesmente de reconhecer que, para que as coisas interajam, elas devem estar imersas em uma espécie de campo de força criado pelas correntes do meio que as cerca. Separadas destas correntes – ou seja, reduzidas a objetos – eles estariam *mortos*. Tendo amortecido a malha cortando suas linhas de força, quebrando-a, assim, em mil pedaços, você não pode fingir trazê-la de volta à vida aspergindo um pó mágico de “agência” em torno dos fragmentos. Se quiser viver, então a borboleta deve ser devolvida ao ar e o peixe à água (p. 149).

Com tudo isso, o que de fato Ingold propõe é pensarmos um mundo como um Ambiente Sem Objetos (ASO), onde os habitantes encontram-se unidos aos processos de construção e desconstrução de diferentes identidades, elementos, organismos e coisas que são e estão tão vivas quanto os humanos e que, por isso, alcançam outras vidas quando vazam de suas superfícies, entrelaçando seus fios a outros, constituindo-se ao mesmo tempo que constituem outras vidas.

Dito isso, penso que os pressupostos epistêmicos e metodológicos apontados por Ingold têm a intenção não exatamente de propor uma teoria ou um método antropológico para explicar o todo social. Parece ser, antes de tudo, um convite para educar o olhar, a atenção sobre o mundo e a vida.

Em suma, o que Ingold tenta é chamar a atenção para a percepção de um mundo que é habitado por humanos e coisas. Essa atenção sobre a vida, que é fenomenológica, implica

necessariamente compreender que habitamos (humanos e não humanos) em um mundo-vida, no qual somos imersos, lançados e vivemos. Nesse mundo-vida importa menos a consciência e as relações e mais as experiências e os fluxos vividos, que não dizem respeito apenas a um tecido de relações sociais humanas, mas implicam também compartilhamento e emaranhamento entre seres humanos e, desses, com outras coisas, montanhas, árvores, edifícios, santos, cadeiras, pedras, mandiocas, comidas, bebidas etc. O mundo-vida, o qual Ingold nos convida a olhar, corresponderia, mais ou menos, àquilo que nos acostumamos a chamar na antropologia de “cosmologia” ou “representações” (Ingold, 2015).

1-3 - Delineamento dos caminhos da viagem

Pensar sobre o método mais adequado para empreender investigação sobre um dado objeto é, sem dúvida, tarefa árdua e intensamente difícil. Afinal, quase sempre pesquisadores são convidados a pensar o método elegido como um guia de suas práticas em campo e fora dele e, como tal, dirá em que medida suas impressões sobre um objeto são ou não verdadeiras. Essa concepção imprime ao método uma autonomia sobre o sujeito e, conseqüentemente, sobre o objeto de investigação. A esse respeito, Gonçalves (1995, p. 368) adverte:

Um método não possui por si só autonomia. Ele está fundamentalmente ligado ao sujeito do conhecimento, que o utiliza para aproximar-se do seu objeto de estudo. As etapas que este sujeito organiza para chegar ao objeto constituem o método, que será adequado, na medida em que permite ao sujeito uma aproximação do objeto para captá-lo em sua realidade. O método está, assim, intimamente vinculado à intencionalidade do sujeito cognoscente, a um objeto que é o alvo dessa intenção e que possui por sua vez uma opacidade que o investigador busca desvelar; e à relação entre sujeito e objeto, que não se reduz a uma relação linear, preenchida por etapas que se constituiriam no próprio método, mas é uma relação de mútua dependência ontológica, pois não podemos pensar em um sujeito sem um objeto, nem em um objeto sem um sujeito.

Desse modo, a autora convida para uma reflexão metodológica que, ao mesmo tempo que possibilita pensar sobre a relação sujeito e objeto, também torna possível refletir sobre o fundamento da validade metodológica a ser utilizada nessa relação. Dessa maneira, então, o que validaria essa escolha seria a capacidade de o pesquisador pensar seu objeto de conhecimento numa perspectiva dialética.

[...] esse “pensar dialético” se define pela capacidade do cientista social de captar nos fenômenos humanos a relação dialética entre a subjetividade e a objetividade em qualquer nível de aproximação, e a interconexão desses fenômenos com a totalidade social na qual estão inseridos; pela capacidade de ver no concreto existencial a sua dimensão objetiva, também no que diz respeito à validade de suas próprias interpretações, explicitando as contradições e buscando uma compreensão que as supere. Ao mesmo tempo,

o cientista social, ao apontar regularidades e fazer generalizações e previsões, não deve perder de vista o caráter histórico e, portanto, mutável, tanto dos fenômenos humano-sociais como do próprio conhecimento científico. (Gonçalves, 1995, p. 381).

Um diálogo com Fabian (2006, 2013) ajuda a adensar a ideia proposta por Gonçalves, na medida em que o autor defende que, na etnografia, essa relação dialética entre sujeito e objeto, objetividade e subjetividade só é possível “[...] graças a objetivações que somos, nós mesmos, possíveis, e são as objetivações que fazem a objetividade possível para nós. Objetivações podem ser objetos, mas são também textos, documentos etc. Dependemos dessas objetivações para a objetividade” (Fabian, 2006, p. 514). Caso contrário,

[...] ficamos com um conceito trivial de subjetividade. Sim, somos todos subjetivos, todos temos nossas próprias opiniões, e tudo mais ... mas isso, em certo sentido, é trivial. A subjetividade é condição, assim como a objetividade o é em relação à subjetividade (objetividade, aqui, no sentido de objetivação e de presença de objetos) [...] (Fabian, 2006, p. 515).

Nessa lógica, a relação entre sujeito e objeto só pode ser dialética na medida em que a prática etnográfica suprime a dicotomia entre objetividade e subjetividade. Ainda se tratando da relação sujeito-objeto e do método a validar as apreensões sobre a realidade a ser observada, Fabian (2006) propõe pensar sobre os fundamentos da objetividade etnográfica, e faz isso ao postular que “[...] nossa subjetividade deve basear-se na intersubjetividade [...]”, ou seja, a compreensão da cultura do outro só é possível mediante a intersubjetividade, que é inerente aos humanos em qualquer lugar do planeta e que “[...] deve ser criada na interação” (Fabian, 2006, p. 519) e por meios da comunicação. Essa intersubjetividade se manifesta na comunicação, no “tempo compartilhado” que se torna coetaneidade (Fabian, 2013). Isso se explica da seguinte maneira:

Dizemos que, como ciência [...] a antropologia está baseada na etnografia, na investigação empírica. A investigação empírica fundamenta-se, de modo crucial, não somente em observações e coleta de dados, mas em interação comunicativa, e esta última só é possível com base no compartilhamento do tempo. [...] A pesquisa empírica em etnografia não é apenas uma questão de sincronia, é uma questão de coetaneidade [...] não haveria uma prática etnográfica se não houvesse tal compartilhamento do tempo. [...] ao registrar por escrito os grupos que estudamos, nós sistematicamente negamos sua coetaneidade. Então falamos sobre eles usando categorias que envolvem distanciamento temporal, colocando o autor do discurso num tempo diferente daqueles sobre os quais escreve. Isto está presente em termos como “primitivo”, mas também está presente em termos como “camponês”, “tribos”, “subdesenvolvido” e assim por diante. (Fabian, 2006, p. 510).

Nesse sentido, o que Fabian (2006) faz é chamar a atenção para uma prática etnográfica que permita superar essas dicotomias, o que só será possível mediante o compartilhamento temporal, ou seja, na coetaneidade das pessoas com quem dialogamos e sobre quem escrevemos.

Portanto, numa tentativa de aproximar o meu fazer antropológico das proposições de Fabian, optei pela observação participante como um dos caminhos metodológicos que ajudaram na composição desta Tese, porque entendo que observar é, antes de tudo, “[...] atender as pessoas e coisas, aprender com elas, e acompanhá-las em princípio e prática [...]” (Ingold, 2016, p. 407), o que significa “[...] ver o que acontece no entorno e, é claro, também ouvir e sentir [...]” (Ingold, 2016, p. 407); por outro lado, “[...] participar significa fazê-lo a partir de dentro da corrente de atividades através da qual a vida transcorre, concomitante e conjuntamente com as pessoas e coisas que capturam a atenção que se dispensa a elas” (Ingold, 2016, p. 407). “[...] Com efeito, não pode haver observação sem participação [...] sem uma composição íntima, na percepção como na ação, entre observador e observado” (Ingold, 2000, *apud* Ingold, 2016, p. 407).

Ademais, ressalta-se aqui que a observação participante “[...] não é, em absoluto, uma técnica à paisana para coleta de informações das pessoas, sob o pretexto de estar aprendendo com elas. É, antes, a contemplação, em ato e palavra, daquilo que se deve ao mundo pelo próprio desenvolvimento e formação” (Ingold, 2016, p. 407). Portanto, essas proposições cunhadas por Fabian (2006, 2013) e Ingold (2016) foram decisivas para a elaboração do arcabouço metodológico desta etnografia. Assim, é importante compreender que método, aqui, é concebido como “uma maneira de trabalhar” e, como tal,

[...] está longe do que se convencionou chamar de *método* segundo os protocolos da ciência normal, em que implementá-lo é executar uma sequência de passos preestabelecidos e regulados rumo à consecução de uma meta determinada. Pois os passos da observação participante, como os da própria vida, dependem das circunstâncias, e não avançam rumo a um fim preestabelecido. E envolvem modos de levar a vida e de ser por ela levado, de viver uma vida junto com outros – humanos e não humanos – que reconhecem o passado, atentam para as condições do presente e se abrem especulativamente a possibilidades futuras. (Ingold, 2016, p. 409).

A escolha por essas maneiras de trabalho permitiu compreender mais amplamente o fenômeno pesquisado, possibilitando, como propôs Fabian (2006, 2013), uma relação dialógica e dialética, onde o estar com e participando do cotidiano do campo abarcado permitiu enxergar os detalhes, os pormenores, as “banalidades” que povoam as relações estabelecidas entre as rotas e desvios da mandioca, e dos atores e coisas que participam desses processos.

Portanto, as pessoas dos lugares foram percebidas não apenas como meros informantes, mas, ao contrário, durante este empreendimento etnográfico, tentou-se e, de certo modo, se conseguiu, conviver com elas, numa tentativa de evocar, o mais próximo da realidade possível, aquelas impressões por elas vividas. Essa convivência decorre de que “[...] nosso trabalho é algo que só pode dar certo se o fizermos com eles, e não sobre eles” (Fabian, 2006, p. 513), e nesse ‘eles’ estão incluídas não somente as pessoas que, de alguma maneira, estabelecem relações com a mandioca e seus descendentes, mas também a própria mandioca e suas coisas que foram seguidas e concebidas não como meros objetos à disposição dos paraenses, prontas para serem comercializadas, trocadas e degustadas, mas como coisas que têm vida, inclusive vida social (Ingold, 2015, Appadurai, 2008).

Assim, com o intuito de captar aqueles detalhes empíricos, aqueles vazamentos e/ou desvios das rotas da mandioca, apropriou-se também aqui a fotografia como potente instrumento de coleta de dados, com especificidades que contribuem como “[...] forma de saber ver e saber dizer melhor para fazer pensar por meio da imagem [...]” (Samain, *apud* Achutti, 2004, p. 83). Em alguns casos, tais especificidades escapam a outras técnicas de coleta. Ela permite ao etnógrafo captar detalhes empíricos que normalmente não se mostram à primeira vista. São detalhes que se escondem por detrás da aparência e que, às vezes, só a fotografia pode revelar. Esses detalhes são aqueles secundários ou marginais, os que não foram ditos, mas que podem ser decisivos para o trabalho do etnógrafo. Importa aqui dizer que, apesar de ter me apropriado da fotografia como coleta de dados, esta Tese não se configura uma fotoetnografia.

Portanto, foi seguindo os fluxos dos materiais que compõem o mundo da vida da mandioca, ancorado em observações participantes, que este empreendimento etnográfico se tornou viável, que, juntos, com pesquisas e estudos em *sites*, jornais e vídeos disponíveis na *web*, permitiram adensar outras coletas de dados que foram empreendidas por meio de entrevistas, diálogos formais e informais com os sujeitos envolvidos com as trajetórias da mandioca pelas roças, pelas feiras, pelas mesas, pelas festas, pelas vidas das pessoas que vivem no nordeste paraense, ou ainda, em território europeu, além do uso das fotografias. Tais procedimentos e maneiras metodológicas adotadas nesta etnografia estão, de modo mais detalhado, nas próximas seções.

Outrossim, conforme já apontado, este trabalho configura-se, antes de tudo, em um exercício de caráter experimental, em um esforço em aproximar o objeto empírico desta investigação das proposições epistêmicas de Ingold, em especial de seu convite para educar o olhar para o fazer-se das coisas no mundo-vida, prestando atenção e seguindo seus materiais.

Portanto, torna-se importante frisar que não tenho a pretensão de esgotar, nesta etnografia e análise, as possibilidades de aplicação das concepções de Ingold, ao contrário, ao dialogar com ele, resulta evidente que não se trata de um modelo de aplicação, mas de uma orientação que implica pesquisador, humanos e as coisas em movimentos de percepção e análise. Ou seja, não encontrei em Ingold um modelo de aplicação teórica, mas uma orientação teórica de implicação de indivíduos e coisas no curso da vida.

E, finalmente, importa dizer aqui que aceitar o convite de Ingold não significa, de modo algum, descartar as experiências de outros viajantes. Contrário a isso, eles também me acompanham nesta viagem etnográfica; dentre eles, cito Alfred Gell, Bruno Latour, que, apesar de em alguns momentos se afastarem das ideias de Ingold, em outros se aproximam, em especial quando reconhecem que o fazer humano se concretiza na mediação com não humanos. Todos esses teóricos e outros, juntamente com Ingold, demarcam outro capítulo na história do pensamento socioantropológico. Fazem isso quando reconhecem a importância e defendem a presença dos não humanos na teoria socioantropológica. Eis que novos ventos são soprados, em especial na antropologia que, ao que parece, a partir de então, encontra-se envolta em uma “virada ontológica”.

SEGUNDA PARTE DA VIAGEM



DESBRAVANDO O VIAJAR: viajando por entre os ciclos, rotas e desvios da mandioca no contexto brasileiro e paraense



2.1- Quem foi rainha nunca perde a majestade: movimentos e trajetórias da mandioca no Brasil e no Pará

ROTA DESBRAVA OS SABORES DA AMAZÔNIA: cinco chefes de cozinha viajam rumo ao interior paraense para entender por que esta gastronomia é tão cheia de saber e história (Jornal Diário do Pará, 2014, p. 1).

O excerto supracitado foi manchete do caderno Cidade, um dos mais conceituados jornais da capital paraense, o Diário do Pará. Versa sobre uma viagem gastronômica que teve como destino seguir a rota da mandioca na região nordeste do Pará, especialmente na região bragantina¹⁰, com o intuito de conhecer a potencialidade do uso desse bem na gastronomia para além da região. O recorte do assunto abordado ressalta que:

[...] Depois de uma semana de profunda vivência na primeira viagem do “Laboratório do sabor - expedições gastronômicas”, uma ideia inovadora do chefe de cozinha Ricardo Frugoli que trouxe outros cinco chefes [...] para saborear intensamente o Pará. Por aqui, o grupo seguiu a Rota da Mandioca, e a escolha não foi ao acaso. “[...] em 15 anos de estudo de gastronomia e de vivência turística, descobri que a mandioca é o principal produto da culinária brasileira e, portanto, essencial para a gastronomia, principalmente do Pará, que a utiliza de forma tão diversificada e saborosa”, explica Ricardo. As expedições gastronômicas têm rotas previstas em outros locais do Brasil, [...] mas para Ricardo a Rota da Mandioca é a mais importante “A mandioca está presente em muitos pratos pelo país, mas, no Pará vi os usos mais diferentes [...]” (Jornal Diário do Pará, 2014, p. 1).

Aqueles que vivem ou conhecem o cotidiano paraense, em especial da capital Belém e região bragantina, hão de concordar com as afirmativas contidas na matéria supracitada, isso porque a mandioca é um bem que povoa a vida daquela população de tal maneira que alguns acreditam que, certa vez, em uma tribo, a filha de um poderoso Tuxaua engravidou. Esse fato teria causado vergonha e desonra para o pai da moça, que a expulsou da tribo. Esta passou a viver numa palhoça na beira do mato até dar à luz uma menina de pele extremamente branca. O avô, ao ver a menina, decidiu matá-la, pois creditava que sua cor demonstrava a insatisfação de Tupã.

¹⁰ A região bragantina é uma das microrregiões do Estado brasileiro pertencente à mesorregião do nordeste paraense. Sua população foi estimada, em 2014, pelo IBGE, em 401.708 habitantes. Está dividida em treze municípios: Augusto Corrêa, Bonito, Bragança, Capanema, Igarapé-Açú, Nova Timboteua, Peixe Boi, Primavera, Quatipuru, Santa Maria do Pará, Santarém Novo, São Francisco do Pará e Tracuateua. Possui uma área total de 8.710,774 km².

Em uma dada noite, Tuxaua teve um sonho com um grande guerreiro branco que lhe dizia que sua filha seria inocente e que, portanto, sua neta deveria viver. Caso a matasse, sofreria grande castigo, o que o fez desistir do assassinato.

A menina passou a chamar-se Mani e morreu antes de seu primeiro aniversário. Tupã ordenou que seu corpo fosse sepultado dentro da oca do Tuxaua, e assim foi feito. Todos os dias, os índios regavam a sepultura da menina, como era de costume entre eles. Passado algum tempo, nasceu sobre a cova da menina uma planta verde desconhecida, cujas folhas teriam formato de uma mão, e quando os pássaros a comiam, ficavam embriagados.

Certo dia, a terra rachou ao pé da planta, e emergiram raízes de cor marrom. Os índios as colheram, as descascaram e foram surpreendidos ao se depararem com o produto contido dentro da casca: a raiz branca como a cor da pele de Mani.

Acreditaram que era milagre de Tupã e passaram a se alimentar das raízes marrons de conteúdo branco. A partir de então, começaram a cultivar a planta e a batizaram com o nome de Mandioca ou Manioca, cuja tradução é: corpo de Mani. “Mani” remeteria ao nome da menina e “oca” ao local onde seu corpo foi enterrado.

Conforme apontado na imagem que segue, essa narrativa mitológica foi reconhecida pelos Correios Brasileiros que, no ano de 2012, colocaram em circulação “[...] selos que fazem parte da emissão especial, Série América: Mitos e Lendas e têm em comum o grafismo Marajoara, característico da região norte do Brasil [...]” (Portal Brasil, p. 1, 2012), que retrata lendas de origem típica da cultura indígena brasileira. Um desses selos diz respeito à lenda da mandioca.

Ao que parece, a lenda da mandioca funciona como um recurso, narrativa que corrobora a ideia de que o cultivo dessa raiz remonta a tempos imemoriais, quando as terras brasileiras eram habitadas por aqueles que acostumamos chamar de índios, pois: “Quando os europeus desembarcaram no continente americano, no século XV, os ameríndios já haviam domesticado a mandioca há pelo menos 8.000 anos” (Silva; Murrieta, 2014).

Assim, desde muito cedo, os indígenas tiveram que escolher a mandioca como alimento primeiro, em detrimento de outros gêneros alimentícios, como o milho, por exemplo. Segundo Ribeiro (2013), essa escolha não seu deu ao acaso, ao contrário, a supremacia da mandioca sobre o milho na vida e na mesa dos ameríndios ocorreu mediante algumas vantagens dela sobre ele: (a) primeiro – pela capacidade da mandioca em permanecer durante um longo período submersa na terra; (b) segundo - a mandioca, além de ser rica em amido, possui um componente calorífico mais alto do que o do milho, tem o potencial de se desdobrar em um conjunto de outros alimentos; (c) – ela germina e frutifica “[...] em solos

semiáridos como os do Nordeste, temperados como os do Sul do Brasil e pouco férteis como as terras da Amazônia [...]” (Ribeiro, 2013, p. 31); (d) – por ser pobre em proteínas, ela retira do solo menor quantidade de recursos nitrogenados que o milho. Ou seja, o milho assumiu a condição de alimento complementar à mandioca, porque:

[...] 1) o milho é menos produtivo que a mandioca por unidade-área; 2) o milho exige terras mais férteis, pluviosidade regular e pede melhor eficiência no preparo dos campos de cultivo; 3) os tubérculos, como a mandioca e as batatas, que maduram mais lentamente, retiram, no mesmo ritmo, os nutrientes deixados na superfície pela queima; 4) o milho tem que ser colhido assim que amadurece, ao passo que a mandioca pode ser armazenada na terra por vários anos ou então na forma de farinha, durante meses [...].” (Gross, 1975, *apud* Ribeiro, 2013, p. 36, 37).

Desde os primórdios e no decorrer da história da sociedade brasileira, a mandioca aparece como um recurso decisivo para sua formação, sustentação e continuação. Essas constatações estão publicizadas em obras de autores como Marcena (2012), Cascudo (2011), Freyre (2005), Silva (2005) e DaMatta (1986) que, juntos com Ribeiro (2013, p. 30), perfilham a ideia de que “A mais importante planta alimentícia legada à humanidade pelo antigo habitante do neotrópico é a mandioca [...]”, que provavelmente foi domesticada na Amazônia, pois,

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 mbeiu ou beiju. (Freyre, 2005, p. 191).

As proposições apontadas pelos autores, além de permitirem 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, também fazem notar as implicações dessa cozinha na constituição da nossa sociedade, em especial do povo nordestino e nortista (Cascudo, 2011). Sendo assim, “[...] talvez não seja exagero afirmar que foi por causa da mandioca que o Brasil se construiu” (Macêdo, 2016, p. 218). Tais constatações baseiam-se em estudos arqueológicos, conforme relato que segue e que diz respeito a um achado em terras do sertão brasileiro, datado do século XVIII.

os lugares desabitados e ermos o encontro de um mandiocal abandonado, rústico, escondido na vegetação invasora e total, era denúncia de antiga habitação humana com a mesma certeza de um depósito osteológico. Ali vivera gente... Era o rasto do Bicho-Homem, atestado na comida que o representava (Cascudo, 2011, p. 93).

Imagem 6: Selo alusivo à lenda da mandioca



Fonte: www.centralvendas@correios.com, 2015.

Ademais, inúmeros registros de cronistas datados do século XV ajudam no adensamento da ideia que dispõe a mandioca na condição de alimento primeiro, que sustentou aquilo que hoje se acostuma chamar de brasilidade. Dentre esses relatos, consideram-se, aqui, os de Pero Vaz de Caminha que, ao escrever ao rei de Portugal, Dom Manuel, contou-lhe sobre os hábitos alimentares dos nativos, com notabilidade para a mandioca, que fora chamada pelo cronista de inhame (Marcena, 2012).

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-chegados. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial (Casudo, 2011, p. 90).

Outrossim, Freyre (2005), ao se apropriar dos escritos de Gabriel Soares, fornece importantes informações referentes às práticas alimentares dos habitantes do Novo Mundo. Nesses relatos, o cronista, além de destacar a proeminência da mandioca como fonte de alimento, também descreve o modo como os nativos produziam seus alimentos, com notoriedade para a farinha de mandioca.

Depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que para isso tem, e depois de bem raladas, espremem essa maça em um engenho de palma a que chamam tipiti que faz lançar a água que tem toda fora, e fica essa maça enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para

isso feito, em o qual deitam esta maça e a enxugam sobre o fogo onde uma índia a meche com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta, e sem nenhuma humidade, e fica como cuscuz; mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa (Malheiro, *apud* Freyre, 2006, p. 190).

Destarte, as crônicas falam de outros detalhes importantes que permitem compreender, por exemplo, que, já em 1500, a mandioca se manifestava de várias maneiras por entre o cotidiano dos nossos ancestrais, que a transformavam em múltiplos alimentos. Além disso, outras informações são mencionadas pelos cronistas, como exemplo o fato de que os indígenas não se alimentavam da mandioca em seu estado natural, crua. Contrariamente, os relatos testemunham que todos os alimentos que dela derivavam eram submetidos ao processo de cozimento, para posterior degustação.

Os primeiros portugueses que chegaram às terras dos ameríndios constataram os vários produtos derivados da mandioca produzidos pelos indígenas: Mbeiu – espécie de bolo de farinha de mandioca cozido sobre pedra quente, o que hoje se conhece por beiju; Mambeca – ancestral do atual pirão, feita com raspas de mandioca torrada; Poqueca – espécie de bola feita com raspas de mandioca condimentada que é cozida envolta de folha de Marantaceae; Curuba – raspa de mandioca acrescida de castanha-do-pará [...] Cica – mingau condimentado preparado à base de fécula fina, Puba – farinha obtida da raiz macerada e fermentada em água, lavada espremida e seca ao sol. Os indígenas também se utilizavam das folhas para preparar a maniçoba cuja técnica de preparação exige vários dias (Marcena, 2012, p. 46).

Marcena (2012) assevera que, nos primórdios da colonização brasileira, “[...] a mandioca era vista pelos colonizadores como uma espécie de trigo do Novo Mundo que nutria o indígena sul-americano há séculos, da farinha e de beijus que, posteriormente encantaram alguns paladares europeus” (p. 44), como os dos “[...] três primeiros governadores-gerais do Brasil, Tomé de Sousa, Duarte da Costa, Mem de Sá, não comiam [...] o pão de trigo [...] e sim farinha e beijus [...]” (Cascardo, 2011, p. 91) e “ganharam” a preferência dos colonos que, gradativamente, os consumiam ao invés do pão de trigo. “[...] Embora o beiju fosse muito apreciado, foi a farinha que se estabeleceu como o pão do Brasil” (Silva, 2005, p. 85).

Muitos desses hábitos alimentares mantiveram-se em seu estado original, outros foram mesclados com elementos da cozinha colonizadora. Apesar disso, a adesão aos sabores descendentes da mandioca não se deu por completo; alguns colonizadores resistiram veementemente e os tratavam com total indiferença.

A vasta extensão social e cultural que cobria a mandioca entre os vários grupos ameríngas – constituindo o que podíamos denominar de “civilização” da mandioca – transformada em farinha e beiju, não lhe garantia um agrado generalizado dentro do paladar do colonizador e, é

evidente, haveria os que não a suportavam, sequer como um dos ingredientes de alguns preparos (Silva, 2005, p. 47).

A adesão de colonizadores e colonos aos hábitos alimentares dos nativos denota um marco na história brasileira em geral e na história da alimentação brasileira em particular. Esse fato confirma a supremacia da mandioca no projeto colonizador, pois “Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador [...]” (Freyre, 2005, p. 191).

De uma maneira ou de outra, os autores asseveram que a mandioca foi um recurso que potencializou a colonização brasileira, e isso se deu mediante dois processos: (a) primeiro - a mandioca passa a agradar o paladar dos estrangeiros, principalmente os de menor poder aquisitivo, - isso porque os nobres estrangeiros preferiam, em sua maioria, os pães de trigo em detrimento de qualquer prato oriundo da mandioca; (b) segundo - e, finalmente, quando a farinha de mandioca passou a servir de base alimentar para as tropas colonizadoras, ao mesmo tempo que alimentava a mão de obra escrava oriunda do continente africano (Marcena, 2012).

Considerando os apontamentos de Cascudo (2011), do complexo da mandioca a farinha e o beiju tornaram-se ingredientes decisivos para o projeto colonizador, com considerável fulcralidade para a farinha que se constituiu na “[...] primeira matalotagem de jornada de guerra [...]” (p. 91), que alimentava toda a tripulação e passageiros dos navios de guerra em tempos coloniais. A relevância da farinha nesse contexto era tamanha que recebeu o nome de “farinha de guerra”, e sua feitura diferenciava-se das demais farinhas, por ser “[...] mais seca, grossa e resistente [...]” (p. 91), o que a tornava apropriada para as viagens transatlânticas empreitadas pelos colonizadores. Por outro lado, “[...] também costumavam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano e mais sem se danarem [...]” (Sousa, 1584, *apud* Cascudo, 2011).

Dominou o paladar português na continuidade do uso tornando indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O Europeu no Brasil ampliava as roças de mandioca, classificas [...] comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as “casas de farinhas”, fazendo em máquinas de ferro, o que dantes era de madeira, precária e frágil, exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão (Cascudo, 2011, p. 92).

Outrossim, foi como farinha que a mandioca definitivamente tornou-se a base de sustentação do domínio português sobre as terras brasileiras, pois, além de alimentar as tropas de guerra, ela também foi o principal conduto alimentar de sustentação que do tráfego negreiro, não apenas durante a travessia do Atlântico, mas desde o momento em que os negros

eram capturados, já “[...] recebiam [...] o saco com a farinha de mandioca [...]” (Casculo, 2011, p. 92). Desse modo, “a farinha de mandioca dava-lhes as boas-vindas. Ia ser o alimento preferido. Reinaria também na África, como na imensidade do litoral e sertões brasileiros” (p. 92).

A mandioca, depois de conhecida dos portugueses, passou a ser considerada essencialmente para o desenvolvimento de suas atividades relacionadas não apenas às conquistas de novas terras, mas também, como um dos principais alimentos do tráfico negreiro. A estratégia se dava pelo importante valor nutricional do tubérculo americano que permitia alimentar não só os portugueses [...], como também servia de alimentação aos escravos capturados no continente negro. Desta maneira, o africano conhecia culturalmente o Brasil primeiramente pelo alimento, mastigando a farinha de mandioca – espécie de cartão de visita gustativo do Brasil – além de outros produtos ainda em África (Marcena, 2012, p. 50 -51).

Portanto, observa-se que foi com o advento da farinha que a mandioca definitivamente se firmou como alimento basilar no processo de colonização. A farinha de mandioca configurou-se no alimento principal daqueles que chegavam ao Novo Mundo e, ao mesmo tempo, materializou-se no “[...] conduto alimentar brasileiro pela extensão e como continuidade nacional” (Casculo, 2011, p. 96).

Pão da terra, trigo do Novo Mundo, complexo da mandioca são alguns dos epítetos atribuídos pelos cronistas à mandioca que, em tempos coloniais, desempenhava tamanha importância, ao ponto de, ao mesmo tempo que era trafegada pelos lusitanos para a África, Ásia, em Portugal, a farinha que dela derivava tornava-se moeda de troca e foi amplamente utilizada, especialmente em tempos de escassez. Sua importância já foi tanta,

[...] Que a constituição de 1824, a primeira do Brasil, conhecida como Constituição da Mandioca, determinava que só podiam votar para deputado ou senador aqueles tinham renda medida “por bens de raiz, indústria, comércio”, sendo “raiz” a mandioca (Boni, 2016, p. 1).

Igualmente, pode-se inferir que a mandioca e seus descendentes, com considerável notabilidade para a farinha d’água, foram elementos decisivos, dispositivos que, a *priori*, potencializaram o domínio dos europeus sobre o território brasileiro, mas, além disso, por quase quatro séculos, eles encontravam-se no epicentro da alimentação, assim como da economia de quase todas as regiões do país. No século XIX, sua utilização tornou-se conspícua de norte a sul do país, pois seu cultivo “[...] estava disseminado por todo o território brasileiro, inclusive nas regiões localizadas mais ao Sul e a Sudeste, principalmente no interior, área historicamente definida como de domínio da cultura do milho [...]” (Silva; Murrieta, 2014, p. 41).

Na geografia da alimentação brasileira o “complexo” da mandioca, farinha, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente [...] em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo “comer sem farinha não é comer” (Cascardo, 2011, p. 101).

Por considerar a mandioca como o alimento que mais representa a cozinha brasileira, Cascardo atribui a ela o epíteto de “Rainha do Brasil”. Para o autor, nenhum outro alimento é mais “legítimo” e mais popular por entre os brasileiros, principalmente no século XIX, tempo em que ela se tornou, em definitivo, o principal produto brasileiro, alimentando não apenas a mesa, mas também a economia do país, porém foi também nesse mesmo século que ela perdeu sua centralidade.

No século XIX, a mandioca encontrava-se envolta em um movimento paradoxal, pois foi nesse século que ela chegou ao topo, ao auge de sua carreira, ao protagonizar o papel principal dentre os produtos que alimentavam e povoavam não apenas a mesa dos brasileiros, mas também a economia do país, porém foi também nesse mesmo século que ela perdeu centralidade e passou para a condição de coadjuvante, pois, conforme apontaram Silva e Murrieta (2014), no século XIX, a cultura da mandioca já dava os primeiros passos rumo ao seu declínio, o que ocorreu definitivamente no século seguinte, que se configurou num período de grandes transformações sociais, econômicas, políticas e ambientais que atingiram intensamente o cenário agrícola brasileiro. Foi “A partir de 1820, quando as plantações de subsistência dão lugar às áreas de cultivo de produtos de exportação [...]” (p. 50), que a mandiocultura iniciou seu processo de decadência, tendo sido substituída por outros gêneros alimentícios, como, o café, a cana de açúcar, etc.

No busílis desse movimento, a farinha - principal derivado da mandioca - também começou a ser deslocada para a margem da cadeia produtiva dos gêneros alimentícios, cedendo lugar para a cultura do café, que foi amplamente fortalecida com “a Lei de Terras, de 1850 [...]” (Silva; Murrieta, 2014, p. 51), que, por sua vez, provocou a migração de pequenos agricultores de suas propriedades, incorporando-os à mão de obra das fazendas cafeeiras. No curso desse processo, a cultura do café foi fortalecida em detrimento da mandiocultura e assumiu a posição de “[...] principal produto brasileiro de exportação e um importante agente homogeneizador da paisagem agrária” (Silva; Murrieta, 2014. p. 50).

As transformações iniciadas no século XIX foram potencializadas na primeira metade do século subsequente quando “[...] surge entre as facções mais progressistas do Estado brasileiro um discurso que pregava a necessidade de modernização da agricultura camponesa” (Ferraro, 2005, *apud* Silva; Murrieta, 2014, p. 51). Foi então, em nome da modernidade, que

esses discursos corroboraram a ascensão de um novo modelo socioeconômico, baseado na industrialização e na urbanização, mediante medidas como a “[...] venda de terras consideradas devolutas, o incentivo do Estado à expansão da monocultura do café e ao deslocamento da mão de obra do campo para abastecer o mercado urbano” (Ferraro, 2005, *apud* Silva; Murrieta, 2014, p. 51).

[...] teve início, então, um êxodo rural que levaria muitos desses camponeses a se instalarem nas cidades. No começo do século XX, quando o governo iniciou a venda de terras consideradas devolutas, mesmo quando ocupadas por posseiros, este processo foi intensificado. Era o começo da transformação dos desterrados em assalariados, seja nas fazendas de café ou na nascente indústria paulista. Outra opção foi a integração dos camponeses como mão de obra da agroindústria, como é o exemplo dos ‘boias-frias’, presentes até hoje nas lavouras de cana-de-açúcar (Silva; Murrieta, 2014, p. 51).

Destarte, no final do século XIX, o cultivo da mandioca encontrava-se acentuadamente em declínio, o que foi potencializado largamente durante o século XX, especialmente com a chegada dos imigrantes europeus que consigo trouxeram, para os solos brasileiros, novos hábitos alimentares, dos quais a mandioca não fazia parte.

Entre as décadas de 20 e 30 do século XX, o café começou a perder o título de principal produto brasileiro – mas, mesmo assim, a mandioca continua à margem - quando é gradativamente substituída pela cana-de-açúcar, que passou a ser “[...] o alicerce do futuro programa de produção de etanol, que revolucionaria a indústria automobilística do país”. (Silva; Murrieta, 2014, p. 52). Daí por diante, o governo brasileiro engajou-se na implementação de um modelo agroindustrial baseado na chamada “Revolução Verde”, cuja ênfase estava

[...] na produtividade e intervenção tecnológica por meio de pacotes técnicos e administrativos. Entre as formas mais comuns de intervenção estava a mecanização, o uso de insumos químicos em grande escala e o melhoramento genético das espécies cultivadas, todas voltadas para o crescimento da produtividade e a expansão das grandes monoculturas (trigo, milho, arroz e, mais recentemente, a soja) (Silva; Murrieta, 2014, p. 52).

Com isso, a produção agrícola brasileira encontrava-se em pleno processo de especialização com a centralização na produção de gêneros alimentícios de grande valor econômico, dos quais a mandioca não fazia parte. Desse modo, definitivamente a mandioca e seus descendentes, especialmente a farinha, mantiveram-se renegados ao esquecimento da sociedade brasileira, ou melhor, de quase toda a sociedade brasileira, digo ‘quase’ porque, na contramão dos dados históricos que situam a mandioca e sua farinha em um processo de descontinuidade nacional, Cascudo (2011) afirma que, passados “[...] quase cinco séculos, a

farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular [...] sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, [...] que satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando [...] sem farinha, homem não vive.” (p. 92), ao menos os homens e mulheres do estado do Pará, onde, assim como em tempos de outrora, hoje, ela ainda reina absoluta como o principal alimento.

Portanto, em termos econômicos, a mandioca pode até não ter mais retomado o posto de principal produto alimentício do Brasil, mas, mesmo assim, ela continua sendo parte fundamental da alimentação nacional e, como farinha, ela “[...] é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multicentenário, irredutível, primário, instintivo” (Cascardo, 2011, p. 93).

Ainda hoje, como farinha d’água, ela habita as cozinhas de norte a sul do Brasil (Atala, BBC Brasil, 2017), principalmente no estado do Pará, onde ela povoa e alimenta a economia do lugar, assim como o cotidiano daquele povo que a elegeu como ícone de sua alimentação, mas também se alimenta da maniçoba, do tacacá, da tapioca, do beiju do chibé, do tucupi, da maniva, dentre outros pratos que compõem o “complexo da mandioca” naquele território onde ela “[...] continua inabalável em seu trono” (Cascardo, 2011, p. 101), conforme descreverei no que segue.

2.2 - Uma viagem trilhada entre o passado e o presente das coisas da mandioca no contexto paraense

Comida sem farinha não é comida. Eu não consigo comer sem farinha, fica sem graça, não enche, não tem sabor (depoimento de Reginaldo Santos. Belém, 2017).

Tirar a farinha do paraense é um castigo muito sério (depoimento de Antônio Conceição. Belém, 2017).

A primeira epígrafe supramencionada refere-se ao depoimento de um paraense, habitante da cidade de Ananindeua; já a segunda refere-se à resposta de um médico endocrinologista, quando foi perguntado, pela repórter de um jornal local de Belém, se pessoas com diabetes deveriam ou não abolir a farinha d’água de suas refeições. Tanto a primeira quanto a segunda afirmação ajudam a confirmar que, no estado do Pará, a mandioca e sua farinha permanecem povoando os fazeres e os sabores daqueles que por lá habitam, auxiliando também a confirmar que, mesmo a mandioca estando imbuída em um processo de

decadência, ela continua reinando pelas bandas do Norte e retomando o seu lugar de outrora nas outras regiões do país, onde seu retorno tem se dado de maneira diversificada, ao ponto de se tornar protagonista de histórias de vida, de programas de televisão, de manchete de jornais, de documentários, de festivais e, quiçá, dos saberes e fazeres de cozinheiros renomados (dessas coisas, tratarei mais adiante).

Por ora, sigo apontando que, “passados cinco séculos, a nativa mandioca, [...] continua sendo parte essencial da alimentação brasileira” (Boni, 2016, p. 1), em especial para aqueles que moram no Norte e Nordeste do país, mais especialmente ainda, para os habitantes do Nordeste paraense, que têm como base primeira de suas alimentações a farinha d’água, mas também se deliciam com outros sabores que, de certo, tiveram sua ancestralidade na culinária ameríndia, pois, historicamente, a mandioca e seus descendentes têm se manifestado como a base daquilo que comemos, conforme se descreve abaixo:

A sertaneja leva a massa à prensa primitiva para esgotar o resto do caldo que é a maniopueira, com o ácido cianídrico. [...] o caldo, quando extraído manualmente na primeira operação, é posto alguidar para “serenar” 24 horas e aí a goma, que não dizem tapioca no Sul, concentra-se, depositando-se, finíssima. Não há uso para a manipueira que sai da prensa. A cunhã utilizava-a para o *manipói*, fornecendo a matéria-prima para o tacacá e o tucupi contemporâneos, desconhecidos fora do extremo norte brasileiro. A goma depositada na primeira água, ou caldo da manipueira, aparece como uma camada superior escura, a borra, e dela fazem uns beijus escuros ou tapiocas pardacentas [...] A farinha Indígena, não tendo prensa e antes não passando por um ralador eficiente, era grumosa, as raspas da mandioca tal e qual tinham saído das mãos das cunhãs [...] (Casculo, 2011, p. 97).

Os subprodutos ficaram na língua tupi, beiju, carimã, tapioca, manicueira, caldo da mandioca doce, [...] sumo da mandioca fervido [...] origem do molho tucupi; manisaua, folha da maniva, maniyua, maniba, designação da manhihot utilíssima ou maniçoba, grisado de grelos e folhas tenras, pitêu contemporâneo e já famoso no século XVI [...] Para a popularidade da iguaria, com o passar do tempo, o guisado recebeu outros condimentos, carne, peixe, mocotó, tripa, chouriço e mais complicações gostosas [...] (Casculo, 2011, p. 99).

Sendo assim, apesar de a mandioca transitar de Norte a Sul do Brasil, os dados desta etnografia apontam que, nos dias atuais, assim como em tempos de outrora, o Estado do Pará parece ser o território brasileiro que mais aderiu e manteve a cultura dessa planta, pois, em nenhum outro lugar do Brasil, o complexo da mandioca mantém-se tão vivo como nas terras e nas mesas dos paraenses, onde se come também a folha, chamada pelos paraenses de maniva moída: ingrediente principal da maniçoba, e o caldo localmente conhecido como tucupi: ingrediente central do pato no tucupi.

Ademais, conforme já apontado, do conjunto dos descendentes da mandioca o estado do Pará encontra-se predominantemente envolvido com a produção e o consumo de farinhas,

com destaque para a farinha d'água¹¹ em que o consumo, em alguns casos, se dá como complemento alimentar; em outros casos, é o alimento principal.

Em Belém e em quase todas as cidades do Pará, senão em todas, a farinha é ingrediente indispensável. Nas principais refeições, ela aparece como complemento, porém, se nelas estiver agregado o açaí (*Euterpe oleracea*), então a farinha deixa de ser complemento, auferindo *status* de alimento principal. Essa preferência pela farinha d'água associada ao açaí remonta a tempos históricos, conforme registros de Cascudo (2011): “[...] a prestigiosa “farinha-d'água, favorita no maranhão e no Pará, Amazonas, inseparável dos doces e bebidas típicas do açaí, por exemplo”. (p. 99).

Ingrediente obrigatório da culinária local, [...] os paraenses dizem que a chamada farinha d'água vai bem com café, açaí, peixe, moqueca, mingau e até sorvete [...], a farinha é tão importante que tem até “casa própria”: “Casa de Farinha¹²” é o nome que se dá ao local onde é fabricada (Sampaio, 2017, p. 1).

A farinha permanece operando de tal maneira no cotidiano paraense que, com regularidade, torna-se manchete de programas de televisão e jornais locais. Uma dessas aparições ocorreu no sábado, dia nove de setembro de 2017, e foi a matéria principal do programa “É do Pará”, exibido pela TV Liberal, que tratava exatamente do protagonismo da farinha de mandioca na vida do paraense. De início, a matéria passou por alguns lugares de Belém (feiras como o Ver-o-Peso¹³ e restaurantes), mostrando e pontuando o quanto a presença dessa iguaria marca e povoa o cotidiano dos nortistas do Pará, muito além das relações mercadológicas e alimentares. Tal pretensão da matéria foi exitosa, quando apresentou seu Raimundo e dona Maria do Socorro, cujas histórias de vida (incluindo os 43 anos de casamento) estão intimamente relacionadas com a farinha de mandioca, conforme relatou dona Maria:

Eu fui no Ver-o-Peso comprar farinha, fruta, peixe. Aí eu perdi o dinheiro. Ele era motorista do Sacramento Reduto, aí eu fiz assim: ei motora, me dar uma carona aí? Aí ele me deu. Aí [...] já era meio-dia [...] aí eu disse assim: olha, eu tenho banana e a farinha aqui. O senhor não quer? Aí ele disse: eu aceito porque eu tô com fome. Aí eu dei duas bananas e [...] uma punhada de farinha pra ele. Daí eu pegava o ônibus, ele já me conhecia e já pensava

¹¹ O nome farinha d'água faz referência ao manejo da mandioca durante o processo de feitura, quando ela é submersa em riachos ou tanques de água por até cinco dias, tempo necessário pra amolecer e se desprender de sua casca.

¹² O termo “casa de farinha” é uma invenção recente na região e parece ser utilizada por sujeitos exógenos à cadeia produtiva. Afirma-se isso com base em pesquisa de campo, onde se observou que os produtores de farinha de Bragança e dos municípios do entorno chamam a mencionada casa de casa do forno e não de farinha.

¹³ O Ver-o-Peso “é um mercado situado [...] na cidade de Belém, [...] às margens da baía do Guajará. É considerada a maior feira ao ar livre da América Latina. [...] abastece a cidade com variados tipos de gêneros alimentícios e ervas medicinais [...]”. É um dos mercados públicos mais antigos do Brasil. (Prefeitura Municipal de Belém; Belém-Tur, 2017).

todas as vezes que ia trazendo a farinha para ele. A farinha uniu né? (Depoimento de Dona Maria do Socorro à reportagem do programa “É do Pará” Exibido em: 09 de setembro de 2017).

Já em 2016, o destaque na mídia se deu depois que o Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos do Pará (DIEESE/PA) constatou que, no ano de 2016, os paraenses tiveram uma das alimentações mais caras do Brasil (conforme mostram as imagens 7 e 8), isso graças ao alto preço da farinha d’água, que teve reajuste de até 62, 24%, fato que conferiu a Belém a terceira posição no *ranking* nacional entre as capitais com maior inflação do país.

Bastante consumida pelos paraenses, a farinha de mandioca teve um reajuste de 62,24%, no primeiro semestre deste ano, chegando a custar R\$ 7 o quilo. Essa alta, segundo o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE/PA), contribui para que a alimentação dos paraenses seja uma das mais caras do Brasil (Diário do Pará, 2016).

O excerto supracitado pelo jornal Diário do Pará aponta para um movimento contraditório da mandioca, porque, segundo o Boletim Agropecuário da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA, 2015) e da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2016), no contexto geral da produção agrícola do Pará, a mandioca lidera em todos os aspectos, com relevante destaque para as culturas chamadas de lavouras temporárias – aquelas cujo plantio é de curta duração, normalmente com menos de um ano.

Imagens 7 e 8: Notícias jornalísticas sobre o preço da farinha



Fonte: Diário do Pará, 2016.

Essas culturas são as mais representativas no conjunto da produção agrícola paraense. Nessa perspectiva, os dados da FAPESPA e da CONAB indicam que a mandioca desempenha papel decisivo para a cadeia produtiva agrícola, não apenas porque sua produção corresponde a 65,4% de toda a produção da lavoura temporária, mas também por corresponder a 59,2% do valor produzido nesse contexto produtivo. Sua relevância na produção agrícola estadual historicamente tem garantido ao estado do Pará a primeira posição, tanto na produção de mandioca (o que corresponde a 20% da produção nacional¹⁴), seguido da Bahia e Paraná, quanto no consumo de farinha¹⁵ que dela deriva, conforme dados do IBGE, mostrados nas tabelas 2 e 4.

Tabela 4 - Aquisição alimentar domiciliar per capita anual por mandioca e derivados - Brasil - 2002/2008

Brasil, Grande Região e UF	Aquisição alimentar domiciliar per capita anual						Evolução da aquisição - 2002-2008		
	Farinha de mandioca		Amido de milho		Fécula de mandioca		Farinha	Amido	Fécula
	2002	2008	2002	2008	2002	2008			
Brasil	7,77	5,33	0,14	0,10	0,73	0,77	-31,4	-27,0	-5,7
Norte	33,83	23,54	0,10	0,09	1,86	1,56	-30,4	-10,8	-5,7
Roraima	10,42	8,88	0,09	0,04	0,97	1,20	-14,8	-56,2	23,9
Pará	43,58	30,34	0,12	0,06	1,90	1,74	-30,4	-45,3	-8,3
Amapá	31,47	30,56	0,29	0,01	1,13	1,02	-2,9	-97,3	-10,2
Tocantins	9,62	4,52	0,08	0,15	1,18	1,68	-53,1	93,3	41,7
Nordeste	15,33	9,67	0,14	0,12	1,36	1,44	-36,9	-18,9	6,0
Maranhão	19,19	8,73	0,08	0,16	2,46	1,96	-54,5	108,0	-20,3
Piauí	10,95	4,37	0,19	0,10	6,18	5,45	-60,1	-44,9	-11,9
Ceará	12,17	7,58	0,09	0,04	0,09	2,05	-37,7	-27,4	16,6
Rio Grande do Norte	6,57	5,99	0,09	0,18	1,17	2,45	-8,9	104,6	109,3
Paraíba	5,56	3,99	0,19	0,13	0,61	0,92	-28,0	-30,9	52,1
Pernambuco	9,06	5,54	0,18	0,10	0,29	0,47	-36,8	-35,8	54,9
Alagoas	11,94	7,55	0,18	0,16	0,13	0,07	-36,8	-9,0	-48,4
Sergipe	18,83	13,61	0,11	0,09	0,37	0,16	-27,7	-14,0	-56,7
Bahia	24,93	17,14	0,12	0,07	0,71	0,97	-31,3	-41,3	36,8
Sudeste	1,43	1,17	0,14	0,09	0,31	0,36	-17,8	-35,8	16,6
Minas Gerais	1,75	1,13	0,11	0,13	0,89	0,89	-35,6	18,7	0,7
Espírito Santo	3,32	3,75	0,15	0,05	0,10	0,25	12,7	-68,0	155,6
Rio de Janeiro	1,95	1,42	0,06	0,08	0,07	0,04	-27,2	24,6	-47,6
São Paulo	0,91	0,88	0,18	0,06	0,14	0,23	-6,2	-57,2	16,4
Sul	1,04	0,81	0,18	0,13	0,26	0,30	-21,9	-29,3	16,3
Paraná	0,74	0,92	0,14	0,14	0,27	0,22	23,4	-4,9	-17,5
Santa Catarina	1,53	1,21	0,15	0,19	0,31	0,55	-20,9	26,8	78,4
Rio Grande do Sul	1,06	0,49	0,24	0,09	0,22	0,23	-54,2	-61,8	6,9
Centro-Oeste	1,36	1,29	0,11	0,10	0,57	0,65	-5,4	-10,3	14,1
Mato Grosso do Sul	0,93	0,95	0,11	0,11	0,16	0,48	2,5	-1,9	202,5
Mato Grosso	1,88	1,49	0,09	0,07	0,25	0,29	-20,7	-25,0	17,1
Goiás	1,44	1,03	0,11	0,11	1,03	0,99	-28,1	4,7	-3,5
Distrito Federal	0,98	1,95	0,13	0,09	0,28	0,47	100,0	-30,2	70,5

Fonte: IBGE - Pesquisa de Orçamentos Familiares

Tabela 2 - Área colhida de mandioca, em hectares - Brasil - 2005-2016

Localidade	Área colhida (Hectares) de mandioca											
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Previsão 2016
Brasil	1.901.535	1.896.509	1.894.458	1.888.859	1.760.578	1.789.769	1.733.541	1.692.986	1.525.918	1.567.683	1.494.498	1.528.978
Norte	496.011	489.400	494.888	497.989	477.550	470.552	489.122	487.419	490.926	521.715	501.248	573.389
Roraima	889.331	893.529	904.886	910.986	811.115	816.940	738.385	716.379	576.977	583.474	565.840	550.780
Pará	139.076	136.207	128.435	128.112	122.454	135.405	139.483	148.937	134.813	137.710	131.004	122.177
Amapá	285.186	292.779	271.534	256.920	267.084	283.745	292.111	267.075	255.604	249.258	229.388	218.625
Tocantins	91.931	94.594	94.654	94.842	82.376	84.127	74.440	74.176	67.598	75.526	77.020	64.007
Nordeste	28.287	28.959	30.229	29.493	29.684	29.192	30.212	27.478	28.288	24.796	26.024	27.985
Maranhão	29.079	29.762	32.232	33.650	25.891	40.698	48.292	44.898	43.865	42.895	38.970	40.726
Piauí	7.800	7.800	8.250	9.250	10.250	11.522	11.257	12.598	11.850	14.500	12.500	12.500
Ceará	93.650	88.602	99.854	95.445	103.707	109.155	85.083	89.117	65.519	60.747	58.508	62.796
Rio Grande do Norte	60.676	48.692	51.591	51.005	51.656	30.509	25.713	29.078	8.025	15.286	14.542	8.158
Paraíba	29.508	28.831	30.936	30.647	27.749	25.763	23.316	20.518	14.796	15.366	15.132	16.368
Pernambuco	53.703	59.246	58.561	62.250	59.090	66.372	46.740	45.888	35.245	34.061	43.314	31.050
Alagoas	20.569	15.902	16.794	22.813	22.200	20.396	18.051	20.910	18.243	20.435	22.641	21.111
Sergipe	32.184	33.185	33.727	34.354	33.094	32.622	32.429	30.730	28.738	26.956	24.463	24.463
Bahia	357.823	344.572	339.489	336.719	271.595	282.025	252.770	221.739	179.116	193.750	164.856	180.505
Minas Gerais	59.672	60.360	59.106	57.884	56.806	55.477	57.220	59.702	58.681	59.641	59.390	59.459
Espírito Santo	19.362	18.510	17.101	16.524	15.202	13.894	11.214	11.714	9.240	9.723	8.690	8.604
Rio de Janeiro	11.399	10.167	9.672	9.474	9.539	13.779	14.814	19.662	12.956	13.643	11.163	11.114
São Paulo	48.643	47.170	42.556	44.230	40.907	52.255	56.235	57.859	53.936	54.703	51.761	43.000
Paraná	165.970	172.951	150.381	141.376	153.131	172.214	184.291	159.115	155.836	157.187	141.935	128.040
Santa Catarina	32.165	32.432	32.451	30.546	30.284	29.599	27.478	29.055	28.564	23.397	21.856	27.000
Rio Grande do Sul	87.051	87.396	88.702	84.998	83.669	81.602	80.342	78.905	71.204	68.674	65.997	63.585
Mato Grosso do Sul	32.492	29.337	27.356	29.041	23.759	26.690	30.338	30.902	33.068	39.730	44.486	36.000
Mato Grosso	38.498	39.943	39.069	36.719	35.844	35.466	25.067	23.891	23.236	22.566	20.519	19.535
Goiás	20.091	24.474	27.314	28.126	21.856	21.157	18.315	18.459	9.906	12.066	11.079	7.536
Distrito Federal	850	840	915	957	916	814	720	924	1.309	1.124	936	936

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

¹⁴ A mandioca constitui-se em alimento basilar da população mundial, especialmente nos países considerados mais pobres, como os pertencentes à África, no qual se consome mais da metade de toda a produção mundial de mandioca, seguidos pelos países da Ásia, que respondem por um terço do consumo total dessa produção, e pelos da América do Sul, que consomem aproximadamente um quarto da produção. No contexto da América Latina, o Brasil aparece com cerca de 9% da produção, ocupando a quarta posição, depois da Nigéria, Tailândia e Indonésia.

¹⁵ Os últimos dados do consumo domiciliar *per capita* anual por mandioca e derivados fornecidos pelo IBGE, referem-se aos anos de 2002 a 2008, conforme tabela 4 acima. Ou seja, esses dados ainda não foram atualizados pelo Instituto, porém a Sociedade Brasileira da Mandioca (SBM), no ano de 2017 estimou o consumo de farinha *per capita* de 35kg/ano.

Ademais, conforme apontado pela Secretaria de Desenvolvimento Agrário e da Pesca do estado do Pará (SEDAP), a produção de mandioca no ano de 2016 ultrapassou a marca de 4,2 milhões de toneladas. Dessa quantidade, mais de 93% provêm da agricultura familiar, cuja atividade ocupa uma área de aproximadamente 7 milhões de hectares, com mais de 665 mil agricultores que trabalham no cultivo de roças de mandioca em todos os 144 municípios do estado do Pará e somam uma renda de aproximadamente 2,3 milhões. Dessa totalidade, 90% do que é produzido correspondem à fabricação de farinha de mesa, que é destinada em sua maioria, ao consumo interno, além de ser exportada para os outros Estados do Norte e Nordeste.

Disso resulta uma indagação: como pode a capital do estado que mais produz mandioca e farinha ter uma das inflações mais elevadas do Brasil, condicionada pelo alto preço da farinha? Segundo o DIEESE/PA, essa contradição decorre de questões estruturais na linha de produção dos referidos produtos que, em sua maioria, é produzida artesanalmente. Ademais, a questão agrava-se quando as tratativas de venda e compra da farinha são marcadas pelo excesso de atravessadores que negociam diretamente com os produtores e a renegociam nas feiras, nos supermercados e nos mercados das cidades paraenses. Essa prática torna-se determinante para o encarecimento da farinha.

O alto custo da farinha, em especial daquela produzida na região bragantina (mais adiante, tecerei comentários sobre as características que definem a farinha de Bragança), fomentou a criatividade de alguns paraenses, estimulando-os à criação de textos imagéticos dotados de conteúdos jocosos, que “viralizaram” nas redes sociais no decorrer do ano de 2016 (conforme mostra a imagem 9).

Apesar de a produção dos descendentes da mandioca ser proeminentemente artesanal, baseada na agricultura familiar, alguns avanços já foram agregados em determinadas linhas do processo produtivo, como no caso da produção da fécula e da farinha de tapioca. Nessas linhas, foram implementados recursos tecnológicos que têm possibilitado produzir em larga escala, atendendo ao mercado local, nacional e até internacional. Esses avanços são notados naqueles lugares onde os produtores estão organizados em associações, o que, de certa maneira, possibilita-lhes negociações com o Estado em direção tanto do fomento de recursos para a melhoria da produção, quanto do provimento de acesso direto ao mercado, especialmente por meio do Programa Nacional de Incentivo à Agricultura Familiar (PRONAF) e da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA, 2015).

Imagem 9: Custo da farinha.

Amigo tem farinha de bragança? Não, mas tem lá de perto kkkk



Fonte: www.facebook.com, 2017.

2.3 - Outros movimentos no caminhar da mandioca ao fazer-se farinha no estado do Pará

Em sua totalidade, o cultivo da mandioca no contexto paraense extrapola a produção de farinha d'água e toma forma de outras farinhas como farinha seca, farinha lavada, farinha para farofa, farinha de tapioca e farinha de carimã. Além dessas farinhas, ela se converte em outros produtos alimentícios, a saber: a goma (fécula), o tucupi, que é extraído da raiz e a maniva (folha). Esses últimos são utilizados como principais elementos que compõem os pratos centrais do almoço do Círio, conforme tratarei mais adiante. Ressalto ainda que, dentre as farinhas, a de tapioca é uma das mais consumidas entre os paraenses, depois, é claro, da farinha d'água.

A importância da farinha de tapioca no contexto paraense se faz notar de tal maneira, ao ponto de existir no nordeste do Pará uma comunidade cuja identidade e reconhecimento estão atrelados a essa farinha, a saber: a Comunidade de Americano, que é identificada pelos paraenses como o lugar da farinha de tapioca. O título justifica-se pelo fato de a comunidade ser um dos maiores, se não o maior polo produtor da mencionada farinha, que é exibida no

Festival da Farinha de Tapioca de Americano, o qual, em 2017, encontrava-se na sua 24ª edição.

Com isso, pode-se dizer então que, no estado do Pará, a mandioca não se converte em uma única farinha. Na verdade, ela se manifesta em várias farinhas, desempenhando importâncias e significados diferentes, dependendo das situações e contextos onde elas são apresentadas, ou seja, a farinha, ou melhor, as farinhas devem ser notadas como coisas, jamais como uma única coisa, pois

A importância que tem para um pesquisador é uma coisa, a importância pra quem vai lá no mercado comprar é outra. A importância para quem compra no mercado no saco de plástico é outra, a importância para quem recebe ela no panela [...] é outra. A farinha não é uma só coisa; são farinhas. (Rodrigues, Projeto Farinha de Bragança, 2016).

Outrossim, torna-se necessário dizer que a goma ou fécula, que é a matéria prima da farinha de tapioca, por muito tempo foi considerada um subproduto da raiz, mas, nos últimos anos, tem ganhado *status* de produto principal, pois sua utilização tem-se dado de forma crescente, não apenas na produção de farinha de tapioca, mas também em outras linhas produtivas; por exemplo, na produção de biscoitos. Ademais, não se deve esquecer que a goma é a matéria-prima da nacionalmente conhecida tapioca ou, para alguns, tapioquinha, que tem “caído no gosto” dos nutricionistas, ao quais a recomendam por não conter glúten. Além disso, ela é ingrediente indispensável na feitura do tacacá (alimento típico do Pará).

Importa dizer também que, do conjunto das farinhas oriundas da mandioca, os paraenses elegeram a farinha d'água para fazer outro prato típico da região, a saber: o chibé, que é um dos alimentos mais singelos que já conheci. Farinha e água são os ingredientes que dão forma ao chibé; por isso a simplicidade que a ele é conferida.

De todas as comidas derivadas da mandioca, o chibé parece povoar de maneira muito especial a vida dos paraenses, pois, com regularidade, nesse estado, é comum o seguinte discurso: “eu sou paraense; sou papa chibé”, o que significa dizer que o indivíduo é um “autêntico¹⁶” paraense e, para homenagear – e eu diria até para confirmar essa identidade,

¹⁶ A ideia de “autenticidade” refere-se a um discurso em defesa de uma “cultura autêntica”, cuja pretensão é garantir a permanências de determinadas práticas e experiências culturais que foram elaboradas e coletivizadas historicamente em determinadas sociedades. Nos termos Sapir (2012), a “cultura autêntica” deve ser compreendida, antes de tudo, como “[...] a expressão de uma atitude ricamente variada, mas de algum modo unificada e consistente ante a uma atitude que vê a significação de qualquer elemento da civilização em sua relação com todos os outros [...]” (p. 42) Assim, “[...] uma cultura autêntica se recusa a ver o indivíduo como uma mera engrenagem, como uma entidade cuja única *raison d'être* reside na sua subserviência a um propósito coletivo do qual ele não é consciente, ou que tenha apenas uma remota relevância para seus interesses e ambições. As atividades principais do indivíduo devem satisfazer diretamente seus próprios impulsos criativos e emocionais, devem ser sempre algo mais do que apenas meios para um fim. (p 43). Uma “cultura autêntica” “[...] deve ser vista como o vigoroso crescimento de uma planta, cujas folhas e galhos mais remotos são

associada a quem come com gosto o chibé –, a Prefeitura Municipal de Belém lançou, no ano de 1996, um dicionário cujo título é Papa Chibé, que se encontra na sua quinta edição (Disponível em: <www.artepapaxibe.wordpress.com/dicionário>). O conteúdo do dicionário versa sobre palavras e expressões cujos sentidos dificilmente serão apreendidos fora do contexto paraense.

Desse modo, pode-se pensar o chibé como um prato que, de alguma maneira, se sobressai no contexto paraense, funcionando como uma “carteira de identidade alimentar” (Maciel, 2005) daqueles que habitam por aquelas terras do Norte. (Retomarei com novos apontamentos sobre as farinhas de mandioca e o chibé mais adiante).

Por hora, importa frisar que, contrariamente ao chibé que, ao se presentificar no cotidiano dos paraenses, torna-se motivo de orgulho, a mandioca também povoa outras vidas pejorativamente. Desta vez, me refiro à farinha para farofa, que funciona como marcador social (Douglas e Isherwood, 2006) que distingue grupos e pessoas no território paraense, conforme descrevo a seguir.

No estado do Pará, precisamente em Belém, existe um segmento da cidade que é identificado como farofeiro. Essa rotulação (Becker, 2008) diz respeito àqueles sujeitos que decidem ir à praia - mesmo que as condições econômicas sejam desfavoráveis – e, como forma de minimizar os gastos e maximizar o lazer, eles elegem, com regularidade, frango assado e farofa como alimento. Por isso o rótulo ‘farofeiro’, que diz respeito aos sujeitos que compõem a camada menos favorecida economicamente. Portanto, “a discriminação pode ser estendida ao termo farofeiro para se referir às pessoas mais simples que vão à praia levando, geralmente, galinha assada e farofa, logo, comida de pobre [...]” (Marcena, 2012, p. 41).

Mas, apesar disso, o rótulo não está necessariamente associado à farofa, pois, mesmo que esta não conste dos cardápios dos praianos, mas se eles levarem consigo seus próprios alimentos, são da mesma forma rotulados de farofeiros. Essa é uma realidade tão presente em Belém que os sujeitos são classificados de farofeiros, ou não, de acordo com as praias que elas frequentam. Como exemplo desse fato, cito a ilha popularmente conhecida como Outeiro, localizada nos entornos de Belém, distante aproximadamente 20 a 30 minutos do centro da cidade. O conjunto de praias que compõem o cenário da ilha e a sua proximidade com a

organicamente nutridos pela seiva das suas raízes. E esse crescimento não é aqui uma metáfora apenas para o grupo; aplica-se também ao indivíduo. Uma cultura que não se constrói a partir dos interesses e desejos centrais dos seus portadores, que opera a partir dos fins gerais em direção ao indivíduo[...]” (p. 44). Desse modo as culturas autênticas devem “[...] ser pensadas como formas de vida coletiva que passam necessariamente pela experiência individual e passíveis de serem encontradas seja nas chamadas “sociedades primitivas” seja ao longo da história das sociedades ocidentais”. (Sapir, 2012, p. 44).

capital, associadas ao fácil acesso, fazem com que a ilha seja frequentada por sujeitos dos mais variados lugares da Grande Belém, com notória visibilidade para a presença de moradores das periferias. Por isso, criou-se em Belém certo consenso de que quem vai a Outeiro é farofeiro, é pobre. Assim, aqueles que não compõem esse universo – dos pobres - frequentam praias mais longínquas, onde, em tese, a farofa passaria muito distante.

Sendo assim, a realidade acima narrada parece implicar um sistema de classificação de ordem hierárquica em que pessoas e grupos são discriminados mediante suas escolhas alimentares. O rótulo de farofeiro, atribuído aos sujeitos que escolheram e/ou escolhem consumir farinha na condição de farofa ou não, tem marcado pessoas além daquelas frequentadoras das praias da ilha de Outeiro em Belém, transcendendo, assim, de uma distinção entre classes para outras, de maior alcance, a saber: uma distinção entre brasileiros do Sul e Sudeste em relação aos do Nordeste e, quiçá, do Norte. Isto foi observado por Marcena (2012, p. 48), que afirma: “[...] nas regiões Sudeste e Sul do Brasil, de maneira pejorativa, costumam chamar o nordestino de comedor de farinha”.

Marcena afirma ainda que essa dimensão, que é peculiar à comida que marca e distingue pessoas, grupos, regiões e sociedades umas das outras, historicamente esteve associada à mandioca. Segundo o autor, o encontro dos colonizadores com os nativos foi marcado por um etnocentrismo alimentar, certa rejeição daqueles em relação aos gostos e hábitos alimentares dos nossos ancestrais. Um exemplo citado pelo autor diz respeito a certo conde, Ministro da Marinha do século XIX, que, em determinada ocasião, havia vomitado ao descobrir que havia comido um bolo feito de goma de tapioca e não de farinha de trigo, conforme havia imaginado.

Destarte, na perspectiva de adensar a ideia de distinção social associada às escolhas alimentares - no caso aqui, a farinha de farofa - considero relevante dialogar com as arguições de Contreras (2011) que, ao discorrer sobre o assunto, aponta que o papel da comida, como marcador social, pode ser notado, dentre outras maneiras, nos contrastes, como, por exemplo, entre o que comem os ricos e o que comem as classes menos favorecidas economicamente. Tais diferenças não se limitam apenas àquilo que comem, mas como comem, quando comem e com quem comem. Esses contrastes, historicamente, têm sido utilizados para marcar, classificar e identificar socialmente grupos humanos e indivíduos, manifestando, de certa forma, diferenciações de *status*, prestígio e poder.

Historicamente, a alimentação esteve ligada ao prestígio social e ao status. Os diferentes modos de se alimentar podem ser um meio de se firmar o próprio status diante dos demais e, inclusive, de adquirir prestígio. O desejo de promoção social manifestado fundamentalmente por meio da adoção de

alimentos, de pratos e de maneiras à mesa inspirados naqueles de uma categoria social considerada superior e que se pretende imitar ou à qual se pretende igualar constitui um dos motores mais poderosos das transformações da alimentação (Contreras, 2011, p. 211).

Dentre tantos exemplos de desigualdade social decorrente da disponibilidade ou não de comer determinadas coisas, Contreras aponta o consumo de carne como um tipo significativo que reflete a distinção social entre sociedades e pessoas. Isso porque, historicamente, o maior ou o menor consumo de carne foi um indicador de ascensão econômica, de poder, de *status* e, da mesma maneira, instrumento de diferenciação social. Nessa perspectiva, o consumo de carne, ou melhor, de carne gorda era uma obrigação, uma necessidade dos nobres europeus do século XIX que, quando materializado em suas formas corpulentas, imprimiam *status*, honra, prestígio e saúde. Nesse tempo, ser ou estar obeso correspondia a ser ou estar rico.

Assim como em tempos de outrora, na modernidade a comida permanece como um recurso pelo qual pessoas e sociedades são identificadas e classificadas. Por exemplo, no Brasil, quando se fala em acarajé, logo nosso pensamento é voltado para os baianos, quando pensamos em churrasco, nos lembramos imediatamente dos gaúchos, quando o prato em questão é maniçoba, imediatamente nossa mente nos traz a figura do paraense. São inúmeros os exemplos em que a comida funciona como um marcador social. Nos casos supracitados, a distinção refere-se à regionalidade brasileira, mas, em outros casos, a comida distingue, por exemplo, adolescentes de adultos, quando os primeiros são detentores de um jeito e de um gosto que lhes é peculiar. Nesse caso, a *junk-food* seria a comida intrinsecamente relacionada às suas preferências, aos seus gostos, não que os adultos não a prefiram também. (Contreras, 2011).

Sobre isso, Bourdieu (1988) asseverou que, ao mesmo tempo que os gostos e/ou preferências expressam a identidade sociocultural¹⁷ de uma classe ou subclasse, também reproduzem a distinção entre elas. Nessa perspectiva, o autor afirma que, por mais que aparentemente as escolhas sejam feitas mediante gostos individuais, elas estão condicionadas àquilo que ele chama de capital econômico e simbólico específicos. Sendo assim, as escolhas,

¹⁷ Torna-se importante frisar que os termos cultura, identidade e identidade sociocultural são tratados em todos os processos de elaboração desta pesquisa, de maneira distinta da empreendida por Bourdieu, isto é, são compreendidos não “[...] como processos de homogeneização e exotização, que produz alteridades, exencializa e encerra os nativos em códigos e padrões culturais (Almeida, 2014, p. 86), tampouco como sistemas de representação simbólica que dispõem a vida em “[...] invólucro que encerra o fazer humano e o particulariza em relação aos caminhos dos outros seres no mundo [...]” (Almeida, 2014, p. 59). Contrariamente a isso, os termos supracitados dizem respeito, antes de tudo, à malha de um mundo-vida; portanto, referem-se a um constante devir, jamais a um estado fixo e acabado (Ingold, 2015).

as preferências e gostos seriam previsíveis, porque seus conteúdos são condicionados por um estilo de vida. Nessa perspectiva, os hábitos alimentares simbolizam certa naturalização ideológica. Dessa maneira, qualquer análise fundamentada na égide de Bourdieu tenderá a imprimir o olhar sobre o consumo e os gostos alimentares, sempre na lógica da transmissão e reprodução social.

No estudo da comida, Bourdieu concentra-se principalmente na análise dos consumos alimentares e dos gostos. Esses gostos ou preferências alimentares são abordados, sobretudo, sob a ótica da transmissão e da reprodução social, de maneira que sua transformação se explica pela transformação do conteúdo dos habitus, ou seja, do conjunto de práticas e representações de um grupo social determinado, pela mobilidade social dos indivíduos ou pela variação da composição social. Com efeito são os indivíduos que modificam ou buscam modificar o status social, e não os conteúdos dos habitus. [...] (Contreras, 2011, p. 78).

Em sua análise, Bourdieu contrapõe os gostos das classes populares - que ele define como gostos de “necessidades” - com os gostos das classes altas, definido como sendo de luxo ou de liberdade. Nas primeiras classes, o gosto finda a ideia da necessidade como atributo, como um dom, que contribui para que as comidas econômicas e nutritivas potencializem a reprodução da força de trabalho imposta ao proletariado a um baixo valor. Contrariamente a isso, Bourdieu situa os gostos de luxo como um atributo próprio daqueles sujeitos cujas condições materiais de existência nada têm a ver com a necessidade, mas estão intrinsecamente relacionados à liberdade ou facilidade disponibilizadas pelo capital.

Nessa lógica, Bourdieu defende a ideia de que o conteúdo das preferências que compõem o gosto de necessidade é determinado pelas relações de produção, quando os trabalhadores tendem sempre a manifestar preferências pelos alimentos tidos como mais baratos e mais nutritivos, isto é, as classes populares tendem a comer, com mais frequência, aqueles alimentos que lhes proporcionam maior sensação de saciedade, por um custo menor. Por outro lado, no gosto de liberdade, o conteúdo das preferências é definido em função da arbitrariedade, ou seja: o gosto por alimentos mais leves e refinados deriva das pretensões dos estratos ascendentes e da distinção das classes dominantes.

[...] Para Bourdieu, a imitação dos gostos alimentares é uma espécie de carreira social analisável em termos dialéticos, cuja finalidade consiste em alcançar a diferença e afirmar a distinção das classes em vias de ascensão. Isso explicaria, por exemplo, o distanciamento das classes médias em relação às operárias mediante a recusa do gosto pelo pesado, pelo gorduroso e sua afã pela cozinha leve e pelo corpo esbelto (Contreras, 2011, p. 80).

Por outro lado e, de certo modo, em contraposição às prerrogativas de Bourdieu, Fisher (1995), *apud* Contreras, (2011), assevera que as mudanças provocadas nos gostos e

escolhas alimentares não estão necessariamente associadas unicamente a um movimento hierárquico histórico, visto que nem sempre todos os consumos das classes altas tornam-se desejados pelas outras classes sociais. Segundo o autor, algumas mudanças alimentares resultam de movimentos horizontalizados em uma mesma classe social, o que indica que tais agregações nos hábitos alimentares não estão diretamente associadas a uma ordem hierárquica; referem-se, antes, à dinâmica do grupo.

Nessa perspectiva, as variações e mudanças que ocorrem nos gostos não se assentam, única e exclusivamente, em competições entre classes, ou seja, supõe-se que o gosto, ou melhor, as variações, incorporações e transformações que ocorrem nele não dizem respeito apenas a competitividades; pode ser também uma questão situacional em que se devem considerar os contextos em que os hábitos, neste caso, os alimentares, são metamorfoseados.

Dito isso, aquela ideia de que a pretensão e o desejo das classes subalternas em imitar os hábitos da burguesia seriam as razões e as únicas explicações possíveis para justificar as transformações alimentares parece estar em desuso, pois, segundo Contreras (2011, p. 126), o gosto “[...] depende estritamente dos costumes alimentares, [...]” que, como diria Ingold (2015), estão em constante elaboração nos fluxos e movimentos da vida.

Dessa maneira, postula-se, aqui, que os gostos alimentares são elaborados situacionalmente e resultam de processos e emaranhados que, como diria Ingold (2015), “vazam” suas superfícies e se misturam a outras, ou ainda, como afirma Appadurai (2008), eles seriam desvios das rotas que historicamente os definiram saber coletivo. É, portanto, nessas perspectivas que situo os movimentos da mandioca, quando, ao mesmo tempo que ela povoa os gostos dos paraenses, seja como chibé ou como farofa, ela também imprime sobre eles certa rotulação e discriminação.

Dito isso, cabe dizer também que, no estado do Pará, especificamente em Belém, existe um tempo em que a mandioca se manifesta de maneira *sine qua non* e, em certa medida, diferencia-se de todos esses processos até então descritos, a saber: no tempo do Círio, quando ela povoa o almoço que celebra, aproxima e festeja a relação dos católicos com a Virgem de Nazaré. É desse tempo e desse processo de “singularização da mandioca” ao fazer-se tucupi para o pato no tucupi e maniva para a maniçoba no almoço do Círio que trato no que segue.

2.3.1 - De uma coisa vendida a uma coisa dada: singularização da mandioca no almoço do Círio de Nazaré

O Círio de Nazaré¹⁸, em Belém, data do final do século XVIII, quando, no ano de 1793, a capital paraense o protagonizou pela primeira vez. Desde então, no segundo domingo do mês de outubro, o ritual se repete na cidade, imprimindo a Belém uma “atmosfera” diferente daquela que, com regularidade, compõe o cenário da capital. Nesse tempo sagrado, a cidade é “contagiada” por experiências que se diferem notadamente das vividas no cotidiano dos crentes e, por que não dizer, dos não crentes também.

Nos dias que antecedem o Círio, é comum que alguns devotos pintem suas casas, comprem roupas novas, substituam os móveis velhos por novos, abasteçam a despensa e esperem os parentes e amigos, que, com regularidade vêm de outras cidades do interior do estado e, quiçá, de fora da região. Concomitantemente a isso, as ruas, praças, prédios - públicos e privados - são tomados por bandeirinhas, *baners* com a imagem da Santa, arquibancadas, palcos, palanques, aparelhos de sons, etc. Até as mangueiras¹⁹ são enfeitadas e ganham novos contornos. Parece que também são “contagiadas” por essa atmosfera que é potencializada pelas músicas nazarenas, que são entoadas pelos quatro cantos da cidade. Nesse contexto, Belém também é “contagiada” por outros movimentos, ou melhor, pelos cheiros que exalam ora do tucupi, ora da maniçoba e se espalham praticamente por toda a cidade.

Os trajetos percorridos pela mandioca até fazer-se perfume na cidade e, depois, povoar as mesas dos católicos no almoço do Círio se iniciam, mais ou menos, uns quinze dias antes do segundo domingo de outubro, quando ela atravessa quilômetros de rios e/ou estradas paraenses e é disposta por todas as feiras e supermercados de Belém, principalmente nas feiras do Ver-o-Peso e da 25²⁰, lugares, dentre tantos outros, onde ela se apresenta *in natura*, como maniva (em folha, ou moída), ou como tucupi, e ali ganha *status* de mercadoria principal, conforme mostrado nas imagens que seguem.

Mas onde começa esse movimento da mandioca? Qual sua história, sua trajetória até fazerem-se essas coisas de comer no almoço do Círio?

¹⁸ O Círio foi declarado, no ano de 2013, pela UNESCO, como Patrimônio Cultural da Humanidade.

¹⁹ As mangueiras compõem o cenário da cidade, formando uma espécie de túnel verde, especialmente na Praça da República, que é trajeto oficial do Círio.

²⁰ A Feira da 25 é assim chamada por estar localizada no canteiro central da avenida que antes se chamava 25 de Setembro, situada no bairro do Marco, em Belém. É uma das mais importantes feiras da cidade. Hoje a avenida se chama Rômulo Maiorana.

Imagens de 10 a 14: Correspondem à venda e compra dos descendentes da mandioca para o almoço do Círio, nas feiras da Grande Belém



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Foi na tentativa de buscar prováveis respostas a essas inquietações que, nas duas primeiras semanas que antecederam o Círio do ano de 2017, resolvi seguir os trajetos da mandioca desde sua colheita na roça até o momento em que ela se converteu em maniçoba e pato no tucupi e, posteriormente, povoou a mesa dos católicos durante o almoço do Círio. Como diria Ingold (2015), o que fiz foi seguir as pessoas e os materiais que dão concretude aos cheiros e aos pratos que ajudam na composição da cena do Círio de Nazaré, conforme descrevo no que segue.

Esta “aventura etnográfica” teve início no dia 20 de setembro de 2017, quando acompanhei o processo de produção de tucupi empreendido por Marcelo Santana, que é morador de Ananindeua, cidade que faz fronteira com Belém. Marcelo é proprietário de uma pequena fábrica artesanal de tucupi, localizada no quintal de sua casa onde trabalha desde a década de 1990. Nos dias atuais, trabalham com ele seu filho Mateus e seu pai Alberto. As técnicas utilizadas para o beneficiamento da mandioca para a tiragem do tucupi são artesanais e segue a seguinte dinâmica:

O processo de produção do tucupi não é muito complexo, e aqui a gente trabalha de maneira bem rústica ainda, usando o tipiti, ainda não usamos a prensa, que é uma técnica mais moderna. A primeira fase do processo começa com o descascamento da mandioca, manualmente com o terçado. Depois disso, a gente lava a mandioca em uma caixa d'água e depois coloca ela em uma masseira, ou gamela, onde ela é ralada na máquina. Esta etapa é feita mecanicamente, a mandioca é ralada no catitu, que é a máquina que a gente usa pra ralar a mandioca. Depois de ralada, a mandioca se transforma em massa e aí a gente coloca a massa em outra caixa d'água, onde acrescenta um pouco de água e depois coloca a massa no tipiti, que é colocado na prensa, onde o tucupi é retirado da massa. Depois disso, o tucupi vai pro processo de maturação, que é quando ele boia. O processo de maturação dura mais ou menos 16 horas, que é o tempo que a goma senta e o tucupi sobe. Se isso não acontecer, o tucupi não presta. Se retirar o tucupi antes dele boiar, ele não serve, porque além de retirar a goma do tucupi, é nesse processo que o veneno é retirado dele. Porque a mandioca tem um ácido que a gente chama de veneno, mas que na verdade é o ácido cianídrico. Depois da maturação a gente separa o tucupi da goma e ferve a lenha por mais ou menos 20 a 30 minutos com alho Chicória e alfavaca e sal. Nessa fervura o resto do veneno é retirado de vez e o tucupi fica pronto pra ser consumido (Marcelo Santana, em entrevista concedida em 20 de setembro de 2017).

Todo o processo de feitura do tucupi descrito por Marcelo foi registrado conforme mostram as imagens 15 a 22.

O tucupi produzido por Marcelo é vendido em uma banca da família, localizada na feira da Cidade Nova IV, em Ananindeua. Segundo Marcelo, a produção do tucupi dura o ano inteiro, porém, durante a quadra nazarena²¹, especialmente nos 15 primeiros dias que antecedem o Círio, a produção cresce consideravelmente. Fora dessa época, ele produz e vende em média 300 litros de tucupi em um mês; nos quinze dias que antecederam o Círio do ano de 2017, ele produziu e vendeu 2.100 litros.

Apesar de ser essa atividade que sustenta a família, Marcelo relatou que há cinco anos produzia e vendia quatro vezes mais do que hoje. Segundo ele, a queda no volume da produção e venda foi ocasionada pela chegada das grandes redes de supermercados na cidade, que passaram a comercializar tanto o tucupi quanto a maniva cozida e pré-cozida: “o supermercado usa o cartão de crédito e nós não. Isso facilita a compra lá. Acabou tirando os fregueses da gente” (Fala de Marcelo Santana em uma de nossas conversas).

A mandioca que dá concretude ao tucupi produzido e vendido por Marcelo é comprada diretamente do produtor, no meio rural do município de Acará, que está localizado a aproximadamente 100 km de Belém. Além do tucupi, Marcelo também comercializa maniva pré-cozida. Até o ano de 2010, ele produzia sua própria maniva, comprava a folha, a moía e

21 Quadra nazarena diz respeito ao tempo que os paraenses de Belém dedicam às coisas do Círio. Normalmente esse tempo se inicia quinze dias antes e perdura por mais quinze dias depois do segundo domingo de outubro, totalizando trinta dias.

cozinha, mas, em função da diminuição da demanda, decidiu parar de produzir e apenas comercializar. No Círio de 2017, ele vendeu aproximadamente 300 kg de maniva pré-cozida, comprada de Denys Rodrigues, que é produtor na comunidade de Taiassuí, no município de Benevides, na Região Metropolitana de Belém.

Imagens de 15 a 22: Correspondem aos processos de feitura do tucupi



Fonte: Arquivo do autor, 2017

Assim como na fábrica do Marcelo, acompanhei a produção de tucupi em plena feira do Ver-o-Peso (conforme mostrado nas imagens 23, 24 e 25), onde se encontra instalada uma fábrica, e, à medida que a mandioca vai sendo beneficiada e transformada em tucupi, bem aos olhos dos fregueses²², ele vai sendo vendido nas barracas do local, cuja especialidade é a comercialização de tucupi e maniva moída, crua, pré-cozida e cozida.

Além dessas primeiras experiências com os processos de feitura do tucupi, também tive o privilégio de acompanhar e seguir os materiais se fazendo tucupi e maniva pré-cozidas no retiro de Denys, na comunidade de Taiassuí.

Taiassuí é uma comunidade rural que tem como base de sustentação o cultivo de roça de mandioca. Praticamente todos os habitantes do lugar se ocupam dessa atividade. Dentre eles se encontra Denys Rodrigues, que é proprietário de um retiro, ou seja, uma casa do forno que, ao mesmo tempo que funciona como abrigo de todos os materiais necessários à produção de farinha de mandioca, tapioca, beiju e, principalmente, de tucupi e maniva pré-cozida, também é o lugar de feitura dessas comidas.

Além de proprietário do retiro, Denys também produz suas próprias roças de mandioca, que, segundo ele, são plantadas em três ciclos diferentes: a roça para a retirada da maniva para a feitura da maniçoba foi plantada seis meses antes da quadra nazarena; já o plantio da roça para a feitura do tucupi ocorreu há um ano e meio, e a roça para feitura de farinha há um ano.

Dito isso, descreverei, a seguir, o trajeto das pessoas e dos materiais da mandioca que dão concretude à maniçoba e ao pato no tucupi, desde a roça até a comercialização do tucupi e da maniva pré-cozida. Tal descrição foi possível graças às minhas observações *in locus*, assim como também aos relatos de Denys Rodrigues e de seu sobrinho e ajudante Isac Rodrigues.

Segundo Denys, a folha da mandioca poderá ser coletada seis meses após o plantio²³. Esse tempo precisa ser rigorosamente respeitado, sob pena de comprometer a qualidade da

²² No decorrer desta investigação, pude observar que as negociações mercantis levadas a cabo no contexto da produção, da compra e venda da mandioca e seus descendente para o almoço do Círio (maniva - moída crua, cozida e pré-cozida - e tucupi), “[...] são regidas por tratativas, onde os sujeitos que as protagonizam são respectivamente fregueses e não clientes. E é exatamente nessa condição de ser freguês que reside a capacidade do fenômeno de se configurar em relações de consumo que não se findam em negociações meramente mercantis. Ao contrário, são práticas eminentemente culturais que desempenham papel decisivo na construção e estreitamento de laços sociais, assim como no enfrentamento de mudanças, ou na criação de permanências, por entre os interstícios da modernidade e dos contextos urbanos” (Picanço, 2017b, p. 310), como no caso aqui tratado.

²³ Após o processo de coleta da maniva, o caule da mandioca fica totalmente sem folhas, carecendo de alguns dias para que inicie um novo processo de brotamento de suas folhas.

maniçoba, pois se a folha for retirada antes, pode influenciar na consistência e se for coletada depois pode alterar o sabor da maniçoba, deixando-a amarga. Então, depois de coletada, a folha foi transportada em um carrinho de mão para a casa do forno e lá foi triturada em uma máquina própria para esse fim. (Conforme mostram as imagens 26, 27 e 28)

Imagens 23 a 25: Fábrica de tucupi no Ver-o-Peso



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Após o trituração, a maniva foi colocada em panelas de aproximadamente 500 litros e ali foi misturada com água e levada ao fogo a lenha por quatro dias consecutivos. Nesse tempo, conforme o material ia fervendo, foi se acrescentando água, que se misturava com a maniva na panela, em movimentos leves e regulares. (Conforme mostrado nas imagens 29, 30 e 31). Passados os quatro dias de cocção e depois de esfriar, a maniva foi distribuída em sacos

com aproximadamente 10 kg, ou ainda em vasilhas como baldes e transportada para a venda nas feiras da grande Belém.

Imagens 26 a 28: Processo de Moagem da maniva



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Isso posto, tratarei do processo de feitura do tucupi que se inicia um ano e meio após o plantio da mandioca. De acordo com Denys, esse longo tempo é necessário para que a mandioca possa concentrar maior quantidade de tucupi: “quanto mais velha a mandioca, mais ela tem tucupi e mais concentrado ele é” (fala de Denys, em alguma de nossas conversas durante incursão em campo, em 2017).

Então, a primeira etapa do processo diz respeito à coleta ou, como falam os produtores, à “arrancada” da mandioca da terra. Depois de “arrancada”, o caule foi cortado, e a raiz armazenada dentro de receptáculos de plástico (sacos). Feito isso, a mandioca foi transportada pelos produtores até a casa do forno, conforme indicam as imagens 32, 33, 34 e 35.

Na casa do forno, a mandioca foi raspada, lavada e triturada no catitu. Foi a partir do processo de trituração que ela deixou de ser mandioca propriamente dita e se transformou em massa de mandioca que, ao ser misturada com água, forneceu o tucupi. Diferentemente da técnica utilizada pelo Marcelo, no retiro de Denys não se utilizou o tipiti para a produção do tucupi. A massa foi armazenada em pequenas quantidades dentro de sacos e, em seguida, foi amassada manualmente em movimentos fortes e contínuos até que o líquido amarelado fosse extraído por entre as finas fissuras do saco. Em seguida, o tucupi foi distribuído em grandes caixas para o processo de maturação. Ali permaneceu até a manhã do dia seguinte, quando foi transportado para as panelas que imediatamente foram assentadas sobre o fogo a lenha, até que fervessem por aproximadamente 30 minutos. (Imagens de 36 a 40).

Imagens de 29 a 31: Maniva em processo de cocção



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Durante o tempo da quadra nazarena de 2017, o trabalho no retiro se intensificou de tal maneira que Denys teve que contratar mais seis pessoas para poder atender a demanda. No total, foram oito indivíduos trabalhando de domingo a domingo, das 8 horas da manhã até as 20 horas. Na primeira semana da quadra, o trabalho no retiro se deu praticamente em torno da

produção de maniva pré-cozida, isso porque ela carece de maior tempo de cocção. Foram produzidos, em média, mil quilos de maniva por dia. Já na segunda semana, todo trabalho se voltou para a produção do tucupi, o que resultou na feitura de mais ou menos 1.300 litros diários.

Imagens 32 a 35: Coleta da mandioca na roça



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

De acordo com Denys, apesar do fato de que na comunidade de Taiassuí todas as famílias serem produtoras de roças de mandioca, a ausência do Estado e da prefeitura do Município é total. Não há, segundo ele, qualquer movimento relacionado a políticas públicas voltadas para aqueles produtores rurais que, assim como Denys, permanecem trabalhando praticamente de maneira artesanal: “tudo que fazemos aqui é do jeito que aprendemos com os mais antigos, desde a plantação da roça até o produto final” (fala de Denys em uma de nossas conversas durante incursão em campo no ano de 2017), exceto a mandioca, que é ralada no catitu e a maniva, que é moída em uma máquina própria, que, assim como o catitu, são movidos a eletricidade.

Ainda segundo Denys, das poucas vezes que o Estado (ADEPARA) esteve no lugar, foi para exigir dos produtores adequação do processo produtivo, principalmente no que diz respeito à substituição dos recursos materiais, que são quase que totalmente manuais, para

equipamentos mecânicos e elétricos, além da adequação nas questões inerentes à insalubridade e higiene sanitária do processo produtivo. Tais exigências têm fomentado um estado de tensão entre os produtores do lugar e o Estado, isso porque

Imagens 36 a 40: Feitura de tucupi no retiro de Denys



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Eles só exigem da gente, mas não nos oferecem condições para fazer as coisas como eles querem e custa caro fazer tudo isso. Sei que não vai demorar muito para eles nos impedir de trabalhar dessa forma, e quando chegar essa hora não sei como vai ser, só sei que vamos ter que nos ajustar a regras deles, como eu não sei” (fala de Denys em uma de nossas conversas durante incursão em campo no ano de 2017).

Conforme as narrativas de Denys, a não adequação do processo produtivo às exigências dos órgãos governamentais advém justamente dessa ausência de políticas públicas, seja para o melhoramento da estrutura logística do processo, seja na capacitação para o manejo dos materiais e a feitura dos produtos descendentes da mandioca.

A tensão é tamanha que, no primeiro dia em que estive no retiro de Denys, notei certa desconfiança e desconforto com a minha presença ali, principalmente das pessoas que

trabalham na casa do forno, em especial de uma senhora que materializava sua insatisfação com a minha presença de forma muito nítida, fosse pelos olhares, gestos e até palavras. Depois de alguns dias de convivência, Denys me relatou que essa senhora é sua irmã e que, naquele primeiro dia, ela o chamou para uma conversa à parte e o advertiu quanto a minha presença, manifestando-se contrária à minha permanência no lugar, isso porque, para ela, eu seria um agente governamental que estivera ali para inspecioná-los e notificá-los. Com o passar dos dias, esse mal-entendido foi desfeito, e tudo ficou bem.

Dito isso, importa aqui dizer que tudo que foi produzido no retiro o próprio Denys se encarregou de comercializar, fosse vendendo no atacado para os fregueses revenderem em suas bancas nas feiras de Belém e região metropolitana, como também no varejo em sua banca na feira do produtor rural, que acontece todos os sábados, lá na feira da 25. Durante a quadra nazarena, a feira do produtor mudou a sua dinâmica e passou a funcionar desde a quarta-feira até o domingo do Círio.

Na Barraca do Denys, além de ele ter vendido tucupi e maniva que foram produzidos em seu retiro, ele também vendeu outras coisas de comer no almoço do Círio, tais como pato e frango “caipirão”. Este último é criação do próprio Denys, que tem um viveiro destinado exclusivamente à criação desse tipo de frango. Já os patos foram comprados do seu Raimundo, que se dedica, faz cinco anos, à criação deles, especificamente para o almoço do Círio. Para o ano de 2017, ele criou 400 patos, que foram comercializados quase que totalmente com um único freguês, que é proprietário de uma loja especializada na venda de aves, na cidade de Belém. Segundo seu Raimundo, em anos anteriores, ele chegou à marca de 3.000.000 patos criados *ad hoc* para o almoço do Círio. A granja de seu Raimundo está localizada na comunidade de Sapucaia, no meio rural do município de Santa Izabel, região metropolitana de Belém.

Nas próximas laudas, tratarei de outra fase na trajetória da mandioca, a saber: já como maniva (cozida ou pré-cozida) e tucupi, ocupa lugar de destaque nas panelas, ora povoando a maniçoba, ora dando concretude e sabor ao pato no tucupi; e, nas mesas das donas de casa, na condição de alimento fulcral do almoço do Círio.

A feitura da maniçoba requer aproximadamente sete dias de intensa relação entre a maniva e a dona de casa, isso porque, assim como o tucupi, a folha possui ácido cianídrico, que é uma substância nociva à saúde humana e, para deixá-la apropriada ao consumo, as donas de casa a cozinham por sete dias. Nesse tempo, os outros ingredientes, de origem animal, vão sendo gradativamente acrescentados à maniva que, juntamente com temperos e condimentos, dão concretude à maniçoba. Ao menos é dessa maneira que a paraense e

católica, devota da Senhora de Nazaré, Socorro Maia faz a sua maniçoba. Mas é importante notar que existem outros modos de fazer a maniçoba e, nessas variações da feitura, mudam-se, entre outras coisas, os ingredientes e os condimentos, conforme se nota nas receitas que seguem e que foram fornecidas por dona Socorro Maia, que é paraense, moradora de Ananindeua, católica e professora aposentada; por dona Ana Rizete, também paraense, católica, professora aposentada, residente em Ananindeua; por dona Fátima Barreirinha, que é paraense, católica, dona de casa e reside em Belém; assim como por dona Leoniza Capela, que, como as outras, é paraense, dona de casa, católica e vive em Ananindeua, durante o trabalho de campo nos Círios dos anos 2016 e 2017.

RECEITAS DE MANIÇOBA

Socorro Maia	Ana Rizete	Fátima Barreirinha	Leoniza Capela
INGREDIENTES	INGREDIENTES	INGREDIENTES	INGREDIENTES
Maniva moída pré-cozida: 8 kg	Maniva cozida: 3 kg	Maniva moída pré-cozida: 10 kg	Maniva moída pré-cozida: 5 kg
Charque: 2800 kg	Bacon: 200 g	Costela de porco: 2 kg	Carque: 1 kg
Bacon: 730 g	Charque: 500 g	Pernil: 200 g	Chouriço: 800 g
Costela de porco salgada: 1370 kg	Chouriço: 200 g	Calabresa: 2 kg	Bacon: 800 g
Pé de porco: 2 unids.	Peito de boi: 500 g	Chouriço: 2kg	Paio: 800 g
Rabo de porco: 2 unid.		Bacon: 1 kg	Toucinho: 800 g
Chouriço: 830g		Rabo de porco: 2 unid.	Costelinha de porco: 500 g
Paio: 280 g		Pé de porco: 2 unid.	
Toucinho branco: 450 g		Orelha de porco: 2 unid.	
Paio: 200 g		Carne de porco salgada: 2 kg	
CONDIMENTOS	CONDIMENTOS	CONDIMENTOS	CONDIMENTOS

Folhas de louro	Folha de louro	Azeite de oliva	Alho
Chicória	Alho	Cebola	Pimenta verde
Cheiro verde	Chicória	Alho	Folhas de louro
Cebola	Alfavaca	Pimenta do reino	Pimenta do reino
Alho	Cebola e pimenta verde	Cominho	Cominho
Pimenta do reino			Caldo Knor, sabor carne e bacon

Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

Com base nas receitas acima mencionadas e pelo que observei, pude notar que não há uma receita padrão a ser seguida. Pelo contrário, os ingredientes e condimentos a serem utilizados dependem do gosto de quem faz a maniçoba. A única regra que não pode ser ignorada nesse processo é: não tem como fazer maniçoba sem maniva.

Dentre as variações na cocção da maniçoba, está o tempo de fervura da maniva que, conforme dito anteriormente, em geral permanece por sete dias sobre o fogo, mas esse tempo também é relativo, ao menos foi o que notei quando acompanhei o processo de feitura das maniçobas elaboradas por dona Maria do Socorro, dona Ana, dona Fátima e dona Leonilza, conforme descrevo a seguir.

Para o almoço do Círio de 2017 (que aconteceu no segundo domingo de outubro, dia 8), dona Maria do Socorro iniciou o processo de fervura da maniva (que já estava pré-cozida) em uma quinta-feira, dia 28 de setembro. No primeiro dia, acompanhavam a maniva ao fogo os 450 g de toucinho branco que antes foi refogado ao alho, chicória e folhas de louro. Desde então, todos os dias o fogo era aceso debaixo da panela por volta das sete horas da manhã e só se apagava aproximadamente às 22 horas. Esse ritual se repetiu até o sábado, dia 7 de outubro, véspera do Círio, quando foram agregados ao cozimento os demais ingredientes e permaneceram em fervura até a noite. Antes de se juntarem à panela, esses ingredientes foram colocados de molho no início da noite de sexta-feira, dia 6, para que pudessem expelir parte do sal e, assim, ficarem próprios ao consumo. Após isso, eles foram refogados a alho e óleo, chicória, folhas de louro, cebola e cheiro verde. Eis que, depois de nove dias de cozimento, finalmente deu-se concretude à maniçoba de dona Socorro.

Parecida com a feitura de dona Maria do Socorro, foi a maneira como dona Fátima fez sua maniçoba. Ela colocou a maniva, juntamente com 500 ml de azeite de oliva, para ferver no sábado, dia 30 de setembro de 2017, e prosseguiu com esse ritual durante cinco dias, sempre acendendo o fogo pela manhã e o apagando antes de ir dormir, por volta das 22 horas.

No quinto dia de fervura, ela assou a costela de porco e o pernil no forno; após, juntou-os com os demais ingredientes, que, depois de refogados ao alho, azeite e os outros condimentos, foram misturados com a maniva e ali permaneceram fervendo por mais dois dias. Segundo dona Fátima, quanto mais tempo de fervura, mais apurada e escurecida fica a maniçoba e, conseqüentemente, mais saborosa também. Segunda ela, o que define o sabor é a cor: quanto mais escura, mais apetitosa fica.

Seguindo basicamente os mesmos rituais acima descritos, com algumas exceções, dona Eleoniza iniciou o processo de fervura da maniva no sábado, dia 30 de setembro. Nessa primeira etapa, ela agregou à panela de maniva apenas toucinho, que foi disposto direto, sem refogo. Durante seis dias, ela acendia o fogo por volta das 7 horas da manhã e o apagava por volta das 22 horas. No sétimo dia, ela juntou a maniva aos demais ingredientes que antes foram cortados em pequenos pedaços, colocados de molho por seis horas, para expelir sal e, depois de refogados no alho e azeite, misturaram-se aos outros condimentos. Nessa etapa, a panela permaneceu por todo o dia em fervura, até que os ingredientes estivessem cozidos e a maniçoba finalmente feita. Segundo dona Eleoniza, o ingrediente que de fato dá sabor à maniçoba é o toucinho.

Por outro lado, a maneira como dona Ana Rizete fez sua maniçoba diferencia-se um pouco das demais. Ela dispôs a maniva para ferver por volta do meio dia da sexta feira, dia 6 de outubro. Nesta etapa, o bacon acompanhou a maniva na panela, que antes fora refogado no azeite e alho e misturado com os outros condimentos. No sábado, o charque e a carne de boi foram amolecidos na panela de pressão e, depois, misturados e refogados no alho e azeite juntamente com os demais temperos que foram agregados à maniva, os quais, juntos, ferveram até as 22 horas do sábado, quando a maniçoba já estava pronta para ser degustada. Apesar de já estar pronta, no domingo, pela manhã, dona Ana ainda a colocou sobre o fogo por algumas horas antes do tão esperado almoço do Círio.

Observa-se que o tempo de cocção da maniçoba de dona Ana foi menor que das outras senhoras, isso porque sua maniva fora comprada, já cozida, ou seja, já havia passado pelo processo de cocção por sete dias, enquanto que as manivas das outras mulheres estavam apenas pré-cozidas. Isto é, haviam sido fervidas por apenas quatro dias; por isso a diferença no tempo de cozedura entre a maniçoba de dona Ana e as demais. Além disso, a maniçoba de dona Ana também se diferenciou das outras pela quantidade e pelos tipos dos ingredientes, que são, segundo ela, mais leves e apropriados para quem não pode comer carnes de porco, por exemplo. Trata-se, segundo dona Ana, de uma maniçoba *light*.

Além dessas, existem outras maneiras de fazer a maniçoba, a saber: aquelas cuja maniva é comprada crua, apenas moída. Nesse caso, todo processo de cocção ocorre nas casas das católicas. Importa aqui dizer que, independentemente do modo de fazer a maniçoba, existe uma regra que é comum: conforme a maniva vai fervendo, se faz necessário ir acrescentando água na panela. Esse é um procedimento imprescindível para que a maniçoba tome forma.

Imagem 41: Maniçoba de dona Ana Rizete



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Como acima mencionado, o cheiro que exala em Belém durante a quadra nazarena advém desses processos de feitura da maniçoba, mas também do tucupi, que é o principal ingrediente do pato no tucupi, o qual, em parceria com a maniçoba, constitui-se num dos pratos mais importantes do almoço do Círio. Assim como a maniçoba, também existem maneiras diferentes de fazer o pato no tucupi, conforme indicam as receitas que seguem:

RECEITAS DE PATO NO TUCUPI

Fátima Barreirinha	Ana Rizete
INGREDIENTES	INGREDIENTES

4 patos: aproximadamente 12 kg	2 patos: aproximadamente 5 kg
12 litros de tucupi	5 litros de tucupi
12 maços de jambu	5 maços de jambu
CONDIMENTOS	CONDIMENTOS
Alho	Cheiro verde
Pimenta do reino	Chicória
Cominho	Alfavaca
Azeite	Folha de louro
Cheiro verde	Alho
Limão	Pimenta do reino
	Cominho
	Limão e azeite

Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

O tucupi requer um tempo menor de cozimento, com regularidade de apenas alguns minutos, entre meia e uma hora; diferentemente da maniçoba, ele é o último a se juntar ao pato e aos outros condimentos no interior da panela. Segundo minhas informantes, essa diferenciação do cozimento do tucupi em relação ao da maniçoba ocorre por conta de que o tucupi possui menor concentração de ácido cianídrico que a maniva, por isso carece de menor tempo de cocção para expeli-lo. Então, dentre outros modos de fazê-lo, pode-se ter, como exemplo, as maneiras como dona Fátima e dona Ana o fazem²⁴.

Dona Fátima lavou os patos já cortados com limão e depois os refogou no azeite e alho, juntamente com os demais temperos e, em seguida, os assou no forno. Depois de assados, os banhou no tucupi e ali permaneceram por toda a noite de sábado, dia 7 de outubro. Do mesmo modo ela fez com o jambu que, depois de levemente cozido, fora banhado no tucupi, permanecendo ali durante aquela noite. No dia seguinte, domingo pela manhã, bem cedo, colocou o pato para ferver no tucupi e, depois de aproximadamente 30 minutos, apagou o fogo e foi se juntar aos mais de dois milhões de peregrinos que, junto com ela,

²⁴ Essa variedade referente às maneiras de fazer o pato no tucupi e a maniçoba diz respeito, nos termos de Certeau (1998), “[...] às modalidades da ação, às formalidades das práticas [...] cotidianas, ancoradas por táticas desviacionistas que não obedecem uma lei única do lugar. Contrariamente, manipulam, alteram e produzem outros modos de fazer. Essas operações “[...] se multiplicam com a extensão dos fenômenos de aculturação, ou seja, com os deslocamentos que substituem maneiras ou “métodos” de transitar pela identificação com o lugar. Isso não impede que corresponda a uma arte muito antiga de fazer com”. (p. 93).

acompanharam a procissão do Círio nesse ano de 2017. Após retornar do evento, juntou o jambu ao pato e os ferveu por alguns minutos antes de servi-lo.

Dona Ana fez seus patos da seguinte maneira: após cortá-los e lavá-los com limão, os refogou ao alho e azeite, misturando-os com os demais condimentos que, juntos, foram colocados na panela de pressão para uma leve fervura e, após, foram levados ao forno para assar. Enquanto os patos assavam, dona Ana juntou ao tucupi a chicória e a alfavaca e os levou ao fogo, deixando-os ferver por aproximadamente 30 minutos. Após esse tempo, os patos, já assados, foram mergulhados no tucupi e ali ficaram fervendo por mais uns 15 minutos, tempo necessário para finalizar a feitura do pato no tucupi que, assim como a maniçoba, são servidos com acompanhamento de arroz branco, farinha d'água, pimenta queimosa e jambu. Portanto, é desse processo de cozimento que Belém “cheira” a maniçoba e a tucupi durante a quadra nazarena.

Enquanto a maniçoba e o pato no tucupi fervem, outros movimentos e fluxos em torno do Círio de Nazaré são intensificados, como os que ocorrem na sexta-feira que antecede o domingo do Círio, quando a rodoviária, os portos, aeroporto e BR 316 são tomados por devotos e turistas que adentram na cidade, uns pela primeira vez, outros para revisitar e reviver o ‘Natal dos paraenses²⁵’, sem esquecer os pagadores de promessas que ali chegam a pé, após dias de peregrinação e se mesclam na primeira, mais longa e demorada das 12 Romarias²⁶ que compõem o circuito do Círio, que acontece por volta de 8 horas da manhã, quando a imagem da santa é transladada de sua morada oficial - da Basílica Santuário de Nazaré - em carro aberto, até o município de Marituba, retornando para a igreja matriz do município de Ananindeua, na região metropolitana de Belém, lugar onde a Santa ‘dorme’.

Enquanto a Santa ‘repousa’ no município vizinho, no centro histórico de Belém, na Cidade velha acontece o Auto do Círio, evento que, embora ocorra paralelamente às romarias oficiais, há 23 anos povoa o Círio de Nazaré. É manifestação profana da festa santa? Talvez, mas, antes, é considerado um espetáculo itinerante, dramatizado a céu aberto e multiforme, que agrega dimensões do popular ao erudito, do sagrado ao profano ao encenar “[...] elementos históricos e atuais do Círio de Nazaré, combinando componentes das identidades amazônicas em diálogo com expressões artísticas, teatrais e circenses dos estudantes universitários” (Lopes, 2011, p. 166).

25 - A analogia do Círio ao Natal refere-se à força que se impõe sobre os fiéis, levando-os a práticas que os remetem a outro plano, distante daquele vivido no dia a dia, como ocorre no período natalino.

26 Desse conjunto de romarias, tratei aqui apenas daquelas que antecedem o Círio.

No sábado, depois de uma missa matinal, acontece o segundo trajeto, chamado oficialmente de Romaria Rodoviária. Nessa procissão, a imagem da Santa é transladada de Ananindeua para a vila de Icoaraci, Distrito de Belém, de onde é levada num barco oficial da Marinha, numa Romaria Fluvial, que é seguida por centenas de outros barcos, canoas e iates enfeitados para prestar homenagem à Santa que, depois de aproximadamente 5 horas de percurso, aporta nas Docas do Pará e dali segue noutro cortejo, a saber: a Moto Romaria, que se inicia por volta de 11 horas, sob um sol escaldante que, de maneira alguma, impede que os milhares de motoqueiros anunciem com o barulho das buzinas de suas motos que a Senhora de Nazaré está caminhando até o Colégio Gentil Bitencourt, onde repousa até a chegada da noite.

Concomitantemente a essa procissão, acontece outro cortejo, desta vez empreendido por artistas e agentes culturais de Belém que, acompanhados por centenas de seguidores, também prestam homenagens à padroeira por meio de suas encenações, danças e cantigas. É o Arraial do Pavulagem, evento que “[...] tem características de bloco carnavalesco, sintetizando gêneros como Roda de Boi, arraial junino, Peixe-Boi e circo, e arrasta outras milhares de pessoas [...]” (Lopes, 2011, p. 160).

No início da noite de sábado, após algumas horas no Colégio Gentil Bitencourt, a Santa é transladada em uma procissão que acontece em sentido inverso ao do Círio. Durante o cortejo, a imagem é seguida por uma multidão de fiéis e turistas que, como nos demais fluxos, repetem as homenagens até o momento em que ela chega à Catedral da Sé, local onde passa a noite, até que, no domingo pela manhã, é levada no maior dos cortejos - o Círio -, de volta para a sua morada definitiva de onde foi retirada na sexta-feira pela manhã.

Enquanto isso, outro evento acontece: a festa da Chikita, que ocorre em frente ao Teatro da Paz, especificamente no Bar do Park, na Praça da República, centro de Belém. A mencionada festa constitui-se em outro fluxo que, apesar de secundário, tem marcado significativamente o circuito do Círio desde 1976, quando foi inventada pelo cantor paraense Eloy Iglesias. Outrora se chamava Festa da Maria Chikita. É um evento realizado por artistas de movimentos e organizações de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis, Transexuais e Transgêneros (GLBTT) de Belém, que reúnem anualmente cerca de 40 mil pessoas, cuja pretensão é homenagear a Padroeira dos paraenses. Essa homenagem tem o luxo e a extravagância como marcas registradas, operadas por espetáculos coloridos e repletos de plumas, purpurinas e paetês e perdura durante toda a noite de sábado. “O ápice da festa é a coroação do “Veado de Ouro”, prêmio concedido pelos organizadores a alguém que tenha se

destacado pelo figurino *Drag Queen* durante o evento. A manifestação é tradição popular “oficial” da quadra nazarena [...]” (Lopes, 2011, p. 164-165).

Finalmente, é primeiro domingo de outubro, dia considerado pelos belenenses católicos como o maior e mais importante de todos; dia em que Belém é tomada em definitivo pelo ‘espírito nazareno’. É Círio de Nazaré, a maior das Romarias. Sua grandeza reside justamente na capacidade que tem de agregar todas as pessoas, objetos, artefatos e coisas que estiveram nas cinco Romarias anteriores, assim como nos três cortejos artísticos/cênicos complementares ao circuito do Círio.

É dia de fazer e pagar promessas, quando crianças, jovens, adultos e idosos se misturam num cortejo sacrificial que, no ano de 2017, por exemplo, reuniu milhões de pessoas as quais, assim como fazem todos os anos, logo após o encerramento da missa na Praça Santuário em frente à Basílica de Nazaré, se dispersaram, para se juntar em outros lugares, desta vez para festejar e comer com os amigos, vizinhos, parentes e familiares no almoço do Círio, evento em que a mandioca tem lugar privilegiado ao se transformar nos ingredientes centrais dos principais pratos servidos nesse banquete que acontece todos os anos, logo após a procissão de domingo.

Tão logo acaba a procissão, com a chegada da imagem da santa na praça Santuário, em frente à Basílica de Nazaré, as famílias dos devotos se reúnem nos lares para uma grande confraternização e também para saborear os deliciosos pratos típicos da cozinha regional paraense, principalmente o pato-no-tucupí e a maniçoba. Essas comidas expressam uma identidade cultural que o paraense faz questão de exibir, especialmente ao visitante que vem de outros lugares, que poderá ser convidado, por alguma família, para participar do Almoço. No Almoço do Círio percebe-se certa continuidade de algumas relações encontradas na procissão principal, como formalidade e informalidade, sagrado e profano, público e privado. Os conflitos familiares também se fazem presentes no Almoço, apesar do clima de confraternização (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), *apud* Maués, 2016, p. 230).

O almoço do Círio integra o conjunto da festa, ajudando a compor os ciclos e movimentos em homenagem à Santa Amazônica, tratando-se de um banquete sacrificial [...] extremamente significativo [...]” (Maués, 2016, p. 225).

O Almoço é ao mesmo tempo o banquete de confraternização e uma espécie de comunhão entre familiares, amigos e convidados com o sagrado, representado pela figura de Maria de Nazaré, a santa cuja imagem terminou naquela manhã a sua peregrinação ritual pelas ruas da cidade. Nesse Almoço ocorre uma espécie de comunhão [...] do cristianismo católico [...]” (Maués, 2016, p. 277).

Segundo Maués (2016), esse é um evento que começa muito antes do almoço do Círio, quando a imagem da Santa inicia um processo de peregrinação visitando as casas dos

católicos. Em cada casa, a imagem é recebida com orações e rezas do terço e, no final, o anfitrião, em forma de agradecimento, costuma oferecer uma singela refeição. A imagem permanece por toda a noite naquela casa, até que, no dia seguinte, o ritual se repete, e a Santa prossegue, visitando a maior quantidade possível de casas, até que chegue o segundo domingo de outubro.

Assevera o autor que essas visitas da imagem da Santa às casas dos devotos é fundamental para a sacralização do almoço do Círio, ao mesmo tempo que sacraliza as pessoas e coisas que dele participam, funcionando como o rito de passagem, ao permitir certa mudança de *status*, em especial das donas de casa que, ao se purificarem no ritual, adentram no mundo do sagrado e assim se mantêm aptas para o ritual maior e definitivo, que é o almoço do dia do Círio.

Como já foi dito anteriormente, todo esse processo tem seu ápice no segundo domingo de outubro, quando, por volta de meio-dia – horário em que termina a procissão do Círio - os fiéis partem para suas casas ou para as casas de seus vizinhos, amigos, chegados e parentes e ali ficam até que a noite chegue. *A priori*, eles se juntam para comer, mas, entre uma comida e outra, o almoço é regado por longas conversas, danças e bebidas, etc., elementos que confirmam ser o almoço do Círio um lugar de sociabilidades mediadas, entre outras coisas, por práticas de comensalidade.

Desse modo, o almoço do Círio e a proeminência da mandioca nesse banquete ritual, nos termos de Mauss (2003), se assemelham, de certa maneira, a um *potlatch*, em que a dádiva oferecida pelos anfitriões se configura um baquete - cujos pratos centrais são a maniçoba e o pato no tucupi, ambos provenientes da mandioca - com *status* de sagrado. Assim, pode-se pensar que, no almoço do Círio, as coisas dadas e comidas – maniçoba e pato no tucupi – assim como em Samoa, parecem ser providas de uma alma, em que a própria coisa tende a ter e ser, ela mesma, uma alma que corresponde à sua essência.

Ademais, as experiências que unem as pessoas para degustar a maniçoba e o pato no tucupi no almoço do Círio parecem ser povoadas por vínculos de almas que, ao mesmo tempo que se assemelham com as proposições defendidas por Mauss (2003), também se aproximam dos sentidos apontados por Yázigi (2001) que, ao estudar as relações entre os diversos *modus vivendi* e as normatizações da esfera pública que demarcam um território, afirma que “alma seria o que fica de melhor de um lugar e que por isso transcende o tempo – mas não existe sem um corpo [...]. São materialidades, práticas [...] com uma aura que se contrapõe ao que chamaríamos ‘desalmado’ (p. 24). Como “personalidade [...] seria a nominação do conjunto

de incontáveis identidades que se reúnem num lugar; seria o que se pode construir conscientemente, deixando o acaso temperar o resto ao seu jeito” (p. 25).

Essa ideia de vínculo de almas atribuído ao almoço do Círio parece ser reforçada pelos discursos das minhas informantes que me asseguraram que repetem essas práticas (de cozinhar e oferecer o almoço) todos os anos, e assim o fazem pela satisfação de receber os amigos e parentes, vizinhos em suas casas para o almoço do Círio. Segundo elas, todo o trabalho é recompensado pela satisfação de ter esses pratos para oferecer nesse almoço que, para elas, é sagrado. Dona Fátima, por exemplo, ao relatar suas experiências com as coisas de comer e o almoço do Círio, não deixou escapar a sua emoção e alegria em preparar esse almoço. Disse que se sente feliz em poder oferecer esse banquete a toda sua família, os amigos, e até os vizinhos. Ela tem dois filhos que moram fora de Belém, um em Brasília e o outro em São Paulo, mas todos os anos eles retornam a Belém, para o Círio. Então, relatou dona Fátima que, ao fazer a maniçoba e o pato no tucupi, não economiza na quantidade; os faz com fartura²⁷, em grandes proporções, a ponto de ser suficiente não apenas para alimentar todos no almoço do Círio, mas também para que os filhos levem o alimento para os lugares onde moram, assim como para que ela possa doar para os seus vizinhos que, por alguma razão, não tenham feito esses pratos.

Nessa perspectiva, torna-se conveniente apontar que é nesse emaranhado ritualístico inerente ao almoço do Círio que a mandioca se singulariza, ao se converter em tucupi, ingrediente principal do pato no tucupi, assim como e de igual maneira, ela se materializa como maniva, ingrediente central da maniçoba que, juntos, constituem-se em pratos elaborados, servidos e comidos, por assim dizer, como dádivas divinas, como manjares no banquete sacrificial ofertado à Virgem de Nazaré.

Tanto a maniçoba como o pato-no-tucupi (e suas variantes) podem ser pensados como manjares sofisticados pelos seus ingredientes e formas de preparo, combinando alimentos de origem animal e vegetal, a que se juntam processos culinários cuja realização envolve muito esforço e perícia, para que seja possível obter iguarias cujo sabor é capaz de encantar o paladar de todos os participantes do ritual (Maués, 2016, p. 232).

²⁷ A fartura nas experiências de comensalidades parece ser um marco das festas religiosas. Com frequência essa especificidade tem sido apontada por etnógrafos, como no caso do registro feito por Lopes (2012) que, ao estudar a festa do Divino Espírito Santo, realizada na cidade de São Luiz do Paraitinga, estado de São Paulo, destacou o afogado (especiaria feita à base de carne bovina e batata, distribuída entre os fieis do Divino). Segundo Lopes (2012), o afogado constitui-se um dos mais importantes elementos da festa. Sua importância é tamanha que, para a edição do ano de 2010, “[...] foram “carneados” 18 bois para a preparação do alimento distribuído à população [...]” (p. 352). “[...] A distribuição alimentar, um gesto de caridade e bênção, é parte fundamental da etiqueta e da ética das festas do Espírito Santo, bem como seu vasto consumo” (Veiga, 2008, *apud* Lopes, 2012, p. 352). Isso se aplica perfeitamente ao almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré.

O autor assevera que, tradicionalmente, o pato é animal a ser sacrificado para o almoço, porém, nos últimos anos, tem sido substituído por outros animais, como peru, porco e, mais comumente, o frango. Da mesma maneira, os ingredientes da maniçoba de origem animal podem também ser substituídos. No entanto, tanto num quanto noutro prato, a mandioca permanece, ou seja, o pato pode ser trocado por frango no tucupi, por exemplo, e a maniçoba, apesar de flexibilizar o uso dos outros ingredientes, não se faz sem a maniva. Isso ajuda a confirmar a proeminência da mandioca no almoço do Círio, o que a torna insubstituível nesse evento.

Imagens de 42 a 44: Almoço do Círio na casa de dona Maria do Socorro



Fonte: Arquivo do autor, 2016.

De tudo isso resulta que o almoço do Círio é o único lugar de Belém onde as interações entre as coisas materiais, pessoas e a mandioca se dão fora da esfera mercantil, fato que contribui para o fortalecimento da ideia de que no almoço do Círio a mandioca se singulariza ao ser retirada de lógicas mercadológicas e elevada a outro plano: o sagrado.

Para melhor compreensão dos processos operados no ciclo da mandioca, para e no almoço do Círio, torna-se pertinente o diálogo com as proposições de Appadurai (2008), e

Kopytoff (2008), isso porque se acredita que os postulados epistêmicos dos autores ajudam a adensar o olhar sobre os processos que permitem que coisas (Ingold, 2015) e mercadorias transitem por lugares específicos e em contextos da mesma maneira específicos. Os autores asseveram que esses movimentos das coisas e das mercadorias decorrem do fato de que as mercadorias e as coisas têm vida social e, como tal, suas histórias de vida não se limitam à sua fase mercantil; contrariamente, alcançam outros contextos para além da mercantilização, como os lugares sacros.

Isso ocorre porque as coletividades necessitam preservar determinadas coisas e, ao fazerem isso, elevam essas coisas ao *status* de coisas sagradas, tornando-as trocáveis, mas de forma alguma vendáveis. Tais condições são publicamente coletivizadas e sustentadas. Isso parece ser o que acontece na singularização da mandioca que, ao povoar o almoço do Círio, torna-se uma coisa sacralizada, mesmo que, em alguns contextos, essa rota seja suspensa e suas multiformas sejam mercantilizadas por algum tempo.

Nesse sentido, Kopytoff assevera que, nas sociedades ocidentais, a capacidade de uma coisa ser vendida constitui-se o indicador máximo da sua condição de mercadoria. Por outro lado, aquela coisa que se mantém desprovida dessa capacidade ganha *status* de singularização ao diferenciar-se daquela coisa comum e vendável. Assim, postula-se que o que atribui a uma coisa *status* mercadológico é o fato de ela ser “[...] vendável, por dinheiro ou intercambiável por uma grande quantidade de coisas, significa ter algo em comum com uma grande quantidade de coisas passíveis de troca que, tomadas em conjunto, compartilham de um único universo de valores comparáveis.[...]” (p. 96); por outro lado e opondo-se a esse caminho, a coisa pode trilhar outras rotas, agora na condição de uma coisa que é “[...] incomum, incomparável, única, singular e, portanto, não trocável por qualquer outra coisa [...]” (p. 97).

Segundo Appadurai, esses movimentos em torno das mercadorias/coisas resultam de acordos elaborados por entre aquelas rotas que são socialmente reguladas, mas também são provenientes de desvios construídos pelo processo competitivo existente no interior dessas rotas. Essa ideia foi apreendida pelo autor, a partir de estudos recentes - sobre o celebre sistema *Kula* do Pacífico Ocidental - que apontam relações muito mais complexas do que as descritas por Malinowski (1992), dentre as quais se encontram aquelas dispostas no *Keda*, que se constituem outro movimento dentro do *Kula* e, ao mesmo tempo, dizem respeito à descrição do percurso pelo qual transitam os objetos de valor de uma ilha a outra. O *Keda* também traz sobre si um conjunto de significados que dizem respeito aos vínculos sociais e às políticas de reciprocidade estabelecidas entre os sujeitos envolvidos nas rotas. Dito de outro modo, *Keda* diz respeito à rota criada no processo de troca dos objetos de valor. Funciona

como um recurso, uma estratégia pelas quais os sujeitos que transitam pelo *Kula* são capazes de alcançar riqueza, prestígio e poder.

Com isso, Appadurai aponta que, por meio do *Keda*, o sistema *Kula* é flexibilizado e possibilita a existência de negociações entre sujeitos privados, ou seja, há acordos particulares dentro de um sistema que, *a priori*, possui características marcadas pelos princípios da reciprocidade - dar, receber, retribuir -, isso graças a negociações que se afastaram das forças coletivas generalizadas e balizaram-se por acordos fundados em interesses individuais. Assim, o *Keda* funciona como mecanismo estrategicamente inventado para subverter aquelas rotas culturalmente convencionadas e, ao fazer isso, abre caminhos para outros fluxos que dispõem materiais, coisas, objetos e pessoas os quais, como diria Ingold (2015), vazam por entre as superfícies das rotas e alcançam outras superfícies: os desvios.

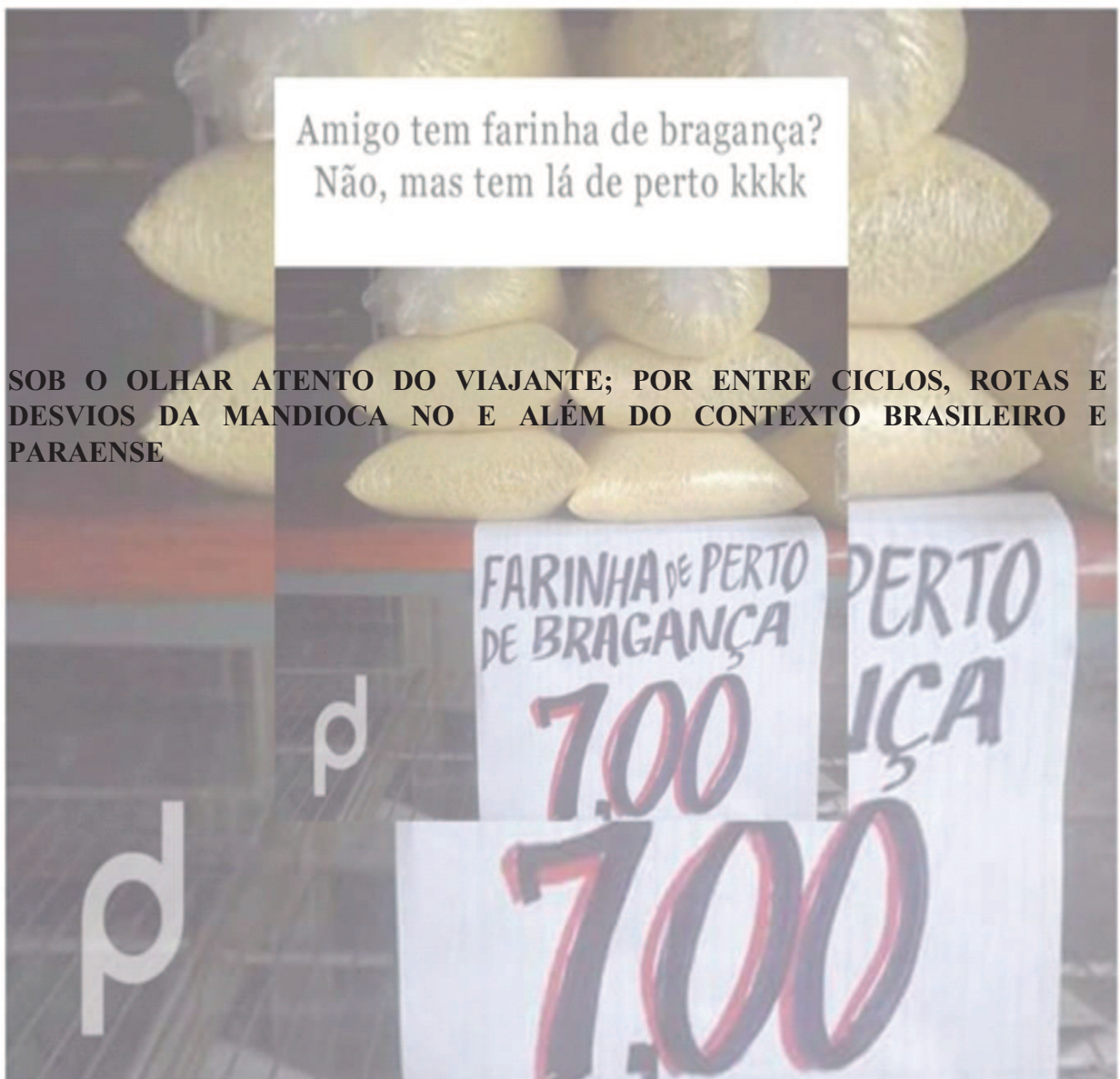
Mas, segundo Appadurai, os desvios não são apenas estratégias individuais que rompem com rotas culturalmente estabelecidas; eles podem, em determinados contextos, resguardar ou suspender coisas da condição de mercadoria e ainda podem “[...] envolver a remoção calculada e “interessada de coisas de uma zona encaixada para aloca-las em uma zona onde a troca é menos limitada e mais lucrativa, num sentido de curto prazo [...]” (2008, p. 42).

Os empreendimentos teóricos de Appadurai e Kopytoff ajudam a educar o olhar sobre os ciclos rituais da mandioca no cotidiano paraense, em especial em Belém, lugar onde ela se manifesta, não apenas como mais uma coisa a ser trocada no mercado, mas como uma mercadoria/coisa. Nessa perspectiva, compreende-se que os movimentos dos ciclos rituais da mandioca no contexto paraense configuram-se em rotas e desvios dos quais o processo de singularização no almoço do Círio materializa-se em uma das várias fases e, quiçá, desvios da vida social desse tubérculo, operando noutras esferas, para além da mercantilização.

Do mesmo modo, os postulados dos autores permitem compreender que é exatamente por ser a mandioca uma coisa que tem vida social que ela se manifesta ora como uma coisa desempenhando um papel determinado, num contexto específico, de mercantilização – farinha d’água, por exemplo, – ora num processo de singularização ou desmercantilização - tucupi e maniva no almoço do Círio -, ora, noutros contextos, ela se re-mercantiliza ao se re-fazer mercadoria por entre os variados contextos dentro e fora do território brasileiro e paraense.

TERCEIRA PARTE DA VIAGEM

Amigo tem farinha de bragança?
Não, mas tem lá de perto kkkk



SOB O OLHAR ATENTO DO VIAJANTE; POR ENTRE CICLOS, ROTAS E DESVIOS DA MANDIOCA NO E ALÉM DO CONTEXTO BRASILEIRO E PARAENSE

3.1- 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 quiçá 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 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 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- ADEPARÁ, 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 as 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 atribuídas à produção da farinha de Bragança em relação a outras farinhas de outras regiões do estado povoam com certa regularidade os 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, a mais crocante e mais amarela também.

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.

A farinha de Bragança é uma farinha d'água, o que significa que a mandioca passa por um processo de fermentação na água. Neste caso, fica pubando (fermentando), em tanque ou igarapé, por cerca de quatro dias. Depois, é descascada e pode ficar até mais dois dias submersa. Só então é levada, já amolecida, para a casa de farinha, onde é triturada (amassada na mão ou passada em uma máquina chamada de catitu), prensada (em sacos ou no tipiti, espremedor de palha trançada), peneirada e torrada. Além do tempo de fermentação, responsável pelo sabor intenso, outro segredo é a torra: ela vai ainda úmida para o tacho, é mexida manualmente durante o processo chamado de escaldamento, quando ela pré-cozinha antes de torrar – daí a crocância. Já a cor amarelada é decorrente das variedades de mandioca usadas, nada de corantes. (Peralva, 2017, p. 1).

Toda essa história em relação à qualidade e singularidade vinculadas à 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, povoando as mesas e os gostos de chefes e proprietários de restaurantes renomados em outros estados, conforme afirma a matéria do Jornal Estadão.

Por sua textura e sabor, a farinha de Bragança é muito procurada por chefs de todo o País. Antônia Padvaiskas, do Empório Poitara, traz para São Paulo cerca de 150 quilos por mês, para vender para restaurantes e clientes. Ela é usada por Helena Rizzo como crosta da banana caíçara com edamame e caldo de peixe, parte do menu-degustação do Maní. Também já estive no cardápio do Tête à Tête, de Gabriel Matteuzzi e Guilherme Vinha. No menu dos orixás do Clandestino, de Bel Coelho, surgia bem torradinha na farofa de camarão seco que acompanhava camarões grelhados, purê de feijão-fradinho

e vatapá líquido. No Meats, Paulo Yoller chuveja a farinha bragantina por cima do hambúrguer Não Era Amor (R\$ 34), que também leva queijo coalho, vinagrete com jambu e tucupi e ketchup de maracujá.

Teresa Corção, chef d'O Navegador, no Rio, usa a farinha de seu Bené, seu velho conhecido, como cuscuz – hidratada com leite de coco e tucupi – servido com peixe grelhado e molho de moqueca capixaba (R\$78). (Peralva, 2017, p. 1).

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 se tem a melhor farinha do estado e quiçá do mundo. Essa relevância do produto foi reconhecida pelo Ministério do Turismo do Brasil, que, no ano de 2017, a incluiu como uma das 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 movimentava 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 supracitado diz respeito a um dos mais importantes eventos públicos da cidade de Bragança, que ocorre todos os anos 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 coisas referentes 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 rabecas²⁸ e dos dançadores de xote, conta histórias da cidade.

O festival não se faz de maneira isolada, ao contrário, a ele e nele 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 festival que a mandioca e seus materiais puderam compor o cenário da festa.

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 a nível nacional e internacional, com o intuito de transformá-lo em um produto turístico, assim como é o Carnaval.

²⁸ Rabeca é um instrumento musical usado para tocar o legítimo xote bragantino.

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 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 seus descendentes, 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).

Foi no bojo desse movimento que atribuiu fama e prestígio à farinha de Bragança que seu Benedito Batista da Silva, conhecido como 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 - Professor da farinha e Seu Bené vai à Itália²⁹ - 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 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 de suas farinhas, especialmente por manter técnicas antigas aprendidas com seus antepassados.

Um dos responsáveis por isso é Benedito Batista da Silva, o Seu Bené, mais conhecido como Professor da Farinha. O agricultor de 70 anos trabalha com o cultivo da mandioca e produção de farinha desde os 12 e até hoje se emociona ao contar a sua história. E não é para menos. O turista que visita sua casa conhece em detalhes o processo de produção que garantiu à farinha do professor Bené o título de "a melhor do planeta", mas não só.

Ao lado do forno de cobre à base de pedra, ele fala com amor do seu ofício e do “currículo” que dá ainda mais valor ao seu trabalho: “Na qualidade de um ‘professor analfabeto’, pois só sei escrever meu nome, isso aqui é um dom meu e sou feliz por isso. Tem três coisas que fazem a vida da gente valer a pena – conhecimento, alegria de viver e educação/simplicidade”, emociona-se. Hoje, ele produz cerca de 500 kg de farinha por mês, o que nunca é suficiente para atender à demanda local e de clientes de outros estados e até de fora do País. (Sampaio, 2017, p. 1).

²⁹ 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>.

Imagem 45: Seu Bené em destaque da matéria do Estadão



Fonte: Carlos Borges, jornal Estadão, 2016.

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, conforme asseverou Peralva (2017, p.1), em reportagem que transcrevo a seguir.

Em 2005, a Teresa Corção, chef do restaurante O Navegador, no Rio, já estudava mandioca e como ela definia a identidade culinária brasileira. Quando foi convidada para dar uma palestra sobre o assunto nos EUA, decidiu fazer um documentário sobre produtores artesanais de farinha. E foi assim que chegou até seu Bené (ela tinha visto um de seus paneiros no Ver-o-Peso anos antes e se impressionado). O curta-metragem O Professor da Farinha foi apresentado no congresso americano, no Slow Food on Film 2006, no Festival Internacional de Cinema de Berlim. Para Teresa, o filme culminou na criação do Instituto Maniva. Para seu Bené, foi o início de uma trajetória de reconhecimento.

No ano seguinte, o paraense foi parte da comitiva que representou o Brasil no Terra Madre, grande evento mundial do Slow Food em Turim, na Itália, e fez seu paneiro na frente de uma grande plateia. Sua ida ao evento - e primeira viagem de avião - foi o tema de um segundo documentário também produzido por Teresa, Seu Bené vai à Itália, lançado em 2008.

Grande estudioso da farinha, até hoje, mantém as técnicas tradicionais de preparo não por apego, mas por experimentação. Ele já usa o catitu e não deixa mais a mandioca de molho no rio. Mas segue com o tacho de cobre, o cocho de madeira talhada (onde a massa úmida é trabalhada e a farinha já pronta descansa; ele testou outras madeiras e alumínio e não gostou do resultado), as peneiras manuais, o tipiti e, principalmente, o paneiro. Ele é

um dos únicos que ainda fazem o artesanato, que, além de preservar a farinha crocante por um ano, dá a ela um aroma particular.

Imagem 46: Paneiro do seu Bené



Fonte: Carlos Borges, jornal Estadão, 2016.

Dito isso, torna-se necessário registrar aqui que foi no bojo desses movimentos, os quais atribuíram à farinha de Bragança o título de melhor farinha do estado do Pará, do Brasil e do mundo³⁰, que a demanda pela certificação e Indicação Geográfica, iniciada lá atrás, foi potencializada, incluindo nesse processo, além da equipe da ADEPARÁ, outras instituições - 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 de trabalho denominado “Projeto Farinha de Bragança”, cujo objetivo é solicitar, no ano de 2018, ao Instituto Nacional da Propriedade

³⁰ 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.

Industrial (INPI) a Indicação Geográfica para a farinha de Bragança. O trabalho do projeto encontra-se em plena execução, e,

Até agora, já foram decididas a delimitação da área geográfica que ganhará a IP (os municípios de Bragança, Tracuateua, Augusto Corrêa, Viseu e Santa Luzia do Pará) e a entidade que será portadora do selo (a Cooperativa Mista de Agricultores Familiares do Caeté, Coomac). Os próximos passos serão um parecer de uma universidade demonstrando a origem da fama da farinha d'água de Bragança e seu valor cultural e histórico, e a descrição oficial do modo de produção. (Peralva, 2017, p. 1).

A Indicação Geográfica é um instrumento de proteção que se diferencia dos demais, por estar envolto em práticas e coisas coletivizadas e compõem,

[...] 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).

Segundo Peralva (2017, p. 1), no Brasil existem 44 Indicações de Propriedades (IPs) e 18 Denominações de Origem (DOs). Destes, 46 são produtos alimentícios. “[...] Há ainda 38 pedidos em avaliação. Entre eles, três regiões buscam a IP para suas farinhas de mandioca: Cruzeiro do Sul (AC), litoral do Paraná e região de Uarini, no Amazonas”.

Com Indicação Geográfica, as tensões sobre legalidade e autenticidade que pairam sobre ser ou não ser farinha de Bragança, *a priori*, estariam resolvidas. Pois “Dizer que a farinha é de Bragança remete à qualidade do produto, de maneira que o lugar lhe agrega valor” (Oliveira, entrevista concedida ao Jornal Beira do Rio/UFGPA/2016). Por isso, os produtores de Bragança acreditam que com a IG suas farinhas estariam protegidas dos falsificadores, além do que, potencializariam suas inserções no mercado, fomentariam a geração de emprego e renda na região, ao mesmo tempo que possibilitariam a legalização e reconhecimento do ofício de farinheiro e conseqüentemente de suas farinhas.

Desse modo, com a Indicação Geográfica, a farinha de Bragança e todos os processos e matérias que transitam por sua cadeia produtiva passariam a ser protegidos e reconhecidos como conhecimentos tradicionais, o que, em tese, potencializaria as discussões no âmbito das

políticas públicas voltadas para o desenvolvimento territorial, da cadeia produtiva da mandioca e das condições de trabalho e existência dos produtores, pois, conforme asseverou Haber (2016), “A IG é a forma que a gente tem de proteger certas invenções, certas criações ou certos patrimônios de determinadas área [...] onde elas foram criadas.” (Projeto farinha de Bragança, Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw&t=195s>).

Porém, para que a IG seja impressa sobre a farinha, os produtores terão que abdicar de algumas coisas que dizem respeito ao modo como eles fazem suas farinhas, dentre elas, aquelas que estão implicadas em questões de insalubridade e higiene-sanitária. A título de exemplo, como já mencionado anteriormente, quase todos os 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 essas coisas com as mãos parece ser uma necessidade imprescindível no processo de fazer farinha artesanal. Ademais, nas casas do forno, transitam, além dos humanos produtores de farinha, outros indivíduos que, no decorrer do tempo, tornaram-se protagonistas desse jeito ancestral de fazer farinha, a saber, cachorros, galinhas, patos e, em alguns casos, até porcos. Portanto, a aquisição da IG implica, dentre outras coisas, mudanças profundas nesse jeito de fazer farinha, que é peculiar aos produtores da região bragantina.

Convencer os produtores 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. Projeto farinha de Bragança. 2016. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw&t=195s>).

Houve certa resistência dos produtores a essas imposições, afirmando que aprenderam assim com seus antepassados, e que não gostariam de mudar (Haber. Projeto Farinha de Bragança, 2016. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw&t=195s>). Segundo Paz (1995) apud Peralta (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.

Ao que parece, a equipe foi bem-sucedida, pois com discurso de que com a IG os produtores só teriam a ganhar, conseguiram fazer com que alguns deles aderissem às regras impositivas para tal obtenção.

Assim, creio que os discursos que fundamentam e defendem a importância da IG como política pública de proteção patrimonial são, de certo modo, paradoxais, porque, ao mesmo tempo que defendem a IG como políticas públicas voltadas para a proteção e preservação de coisas, 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 ser transformadas em outras coisas, saberes e fazeres. Nesse caso, me parece que se faz necessário discutir e rever o sentido de “preservar”, tão presente nos discursos favoráveis à IG.

Nesse sentido, Peralta (2016) aponta que esse conflito entre o saber fazer tradicional e as exigências para aquisição da IG decorre, dentre outras coisas, 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 lado, os agentes exógenos tentando padronizar esse saber fazer. Peralta (2016) pontua que esses agentes externos precisam considerar que as coisas 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. (p. 1712).

Por fim, cabe ressaltar que apesar desses movimentos e avanços em torno da mandioca e da farinha d’água, dados obtidos em campo nos anos de 2015 e 2016 apontam que uma parcela significativa da cadeia produtiva da mandioca e da farinha permanece à margem dos processos supracitados, pois muitos agricultores e produtores de roças de mandioca e de farinha encontram-se em condições precárias de trabalho, especialmente aqueles pequenos agricultores do município de Augusto Corrêa³¹, onde a produção ocorre de duas maneiras: na

31 Os produtores de mandioca e de farinha do município de Augusto Corrêa compõem a cadeia produtiva da região bragantina.

primeira, o proprietário da terra “doa” uma dada quantidade de terra para o agricultor (que é expropriado da terra) cultivá-la.

Ao final do processo produtivo, os produtos derivados dessa empreitada são divididos “na meia”, ou seja, metade de tudo que é produzido fica com o dono da terra. Geralmente essa transação é feita com parentes mais próximos ou com os amigos mais chegados. Já na segunda, - esta maneira constitui-se no modelo predominante – o produtor é o proprietário da terra, geralmente pequeno produtor que cultiva algumas tarefas de roça, cuja produção supre suas necessidades alimentares e garante excedente mínimo para ser comercializado.

3.2 - De uma coisa tradicional a uma coisa espetacular: o caminhar da mandioca e sua farinha por entre os processos de patrimonialização

Pelo que foi dito e descrito até aqui, 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 em praticamente todas as refeições diárias.

Porém, como já mencionado anteriormente, apesar da posição fulcral da farinha na alimentação paraense, outros alimentos descendentes da mandioca são decisivos na composição dos hábitos alimentares daquele estado, 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, o que tornou Belém em cidade brasileira “[...] referência mundial em gastronomia, passando a integrar uma rede de cidades que buscam desenvolvimento de maneira sustentável e de modo socialmente justo. (disponível em: <g1.globo.com.pa >).

O trabalho de candidatura de Belém é fruto de uma ação da Prefeitura de Belém em parceria com o Governo do Estado e entidades representativas do setor, tais como Instituto Paulo Martins, Centro de Empreendedorismo da Amazônia e Instituto Até, que se uniram no propósito de oficializar não só a culinária, mas toda a cultura gastronômica de Belém como referência global. A candidatura da capital paraense teve o apoio do Itamaraty, Confederação Nacional do Turismo e Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). (disponível em: <g1.globo.com.pa>).

Em termos gastronômicos, nos últimos anos, o estado do Pará tem despontado como uma das mais consideráveis culinárias do cenário nacional. Pelo menos, é o que dizem 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, segundo pesquisa do Ministério do Turismo. (Disponível em: <www.turismo.gov.br/>).

O excerto supramencionado diz respeito a uma matéria divulgada pelo Ministério do Turismo no dia 1º de agosto de 2017, com o seguinte título: Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país [...] (Disponível em: <www.turismo.gov.br/>), referente a uma pesquisa, cujo objetivo era saber qual capital brasileira tem a preferência gastronômica dos turistas estrangeiros.

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. (Disponível em: <www.turismo.gov.br/>).

Ao assumir o topo da lista na preferência estrangeira, a gastronomia paraense e belenense é pontuada pelo Ministério do Turismo como um importante e potente dispositivo turístico para a região, assim como é “[...] um ativo importante do turismo brasileiro.” (Disponível em: <www.turismo.gov.br/>).

Importa dizer aqui que, ao que parece, no epicentro da culinária paraense está a mandioca e seus descendentes. Essa conotação pode ser conferida no subtítulo da matéria que acabo de referir acima, que diz: “[...] Pato no tucupi, tacacá, maniçoba, moquecas, caruru e chibé são algumas iguarias que podem ser encontradas em Belém.” (Disponível em: www.turismo.gov.br/). Com exceção da moqueca, todas as demais iguarias têm como matéria prima básica a mandioca, isso sem esquecer menção feita à farinha de mandioca, cujo tratamento dado pelo referido Ministério é: “[...] a famosa farinha de mandioca [...]” (Disponível em: <www.turismo.gov.br/>).

A propósito, como já disse em outra parte, é como farinha que a mandioca povoa as mesas dos brasileiros, para além do estado do Pará. 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”.

As pistas apontadas pelo argumento de DaMatta têm ganhado reforços recentes, ajudando, de certo modo, a cimentar a ideia que imprime sobre a farinha de mandioca o

status de alimento nacional, pois, conforme afirmou o chefe de cozinha, Alex Atala - brasileiro, com notório reconhecimento e conhecimento em culinária regional - em entrevista à BBC Brasil, a mandioca é o "O ingrediente que está presente de norte a sul do Brasil, em todas as mesas, das mais ricas às mais pobres, é a mandioca e suas farinhas" (Atala, em entrevista à BBC Brasil, 01/04/2017).

Essa dimensão e importância da mandioca para os brasileiros em geral, e para os paraenses em particular, nos últimos anos, têm sido apropriadas pela mídia (jornais, *sites* e televisão), assim como pelas políticas públicas voltadas para o turismo e o lazer que a têm colocado em posição de destaque, de tal modo que, algumas vezes, seus descendentes 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 no campo da culinária. Segundo Thiago, 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.

Acho que ajuda muito ao Brasil conhecer o Brasil. A forma como são expostos os ingredientes de certa forma instiga os espectadores a colocar a Amazônia em suas rotas turísticas, coisa que ainda é pequena. [...] Ter um cozinheiro do Norte em um programa como esse é algo muito significativo. Lembro que, quando comecei a cozinhar, os programas televisivos de cozinha só tinham chefs estrangeiros e técnicas da cozinha clássica europeia. Hoje a cena está mudando e isso mostra um início do autoconhecimento do próprio brasileiro perante a cultura, e comida é uma forma de um povo se expressar. (entrevista concedida ao jornal Diário do Pará. disponível em: <<http://diarioonline.com.br>>).

Nesse episódio, Thiago apresentou um extenso repertório de coisas que se comem em Belém e em outros lugares do norte brasileiro, e que, segundo ele, são marcadores da identidade Amazônica. Dentre essas coisas, o destaque do cozinheiro foi para a mandioca e seus descendentes. “[...] 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. Disponível em: <www.youtube.com>).

Dito isso, na sequência Thiago apresentou os descendentes da mandioca que se encontravam dispostos no palco do programa, sendo admirados e observados pelos participantes do *reality* e certamente por milhares de pessoas que assistiam à apresentação em suas casas, por meio do Sistema Brasileiro de Televisão (SBT). Os descendentes da

mandioca apresentados por Thiago 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 daqueles descendentes, 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 nas expressões faciais dos participantes, que quase sempre se mostravam alheios àqueles materiais. Dito de outro modo, a reação era de estranhamento, provavelmente advindo do desconhecimento. Segundo Castanho (2017), isso decorre do fato 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. Sim, sempre acontece o estranhamento, o que é comum para nós, é bem diferente para muita gente, principalmente da forma como lidamos com a mandioca [...]. Durante muito tempo, a comida amazônica foi retratada como exótica e inacessível por alguns chefs em São Paulo e na mídia nacional, e isso hoje tem que ser diferente. Nossa cozinha tem que estar presente na mesa popular, para ela mesma se manter e se reinventar. A América do Sul é a bola da vez da gastronomia mundial, e a Amazônia também faz parte disso. Para sermos um polo de gastronomia, temos que mostrar conhecimento e nos apropriar disso, temos que ser muito além de fornecedores de insumos ou commodities para outras regiões do mundo [...]" (entrevista concedida ao jornal Diário do Pará. disponível em: <<http://diarioonline.com.br>>).

Outrossim, torna-se imprescindível notar que esses movimentos operados nos ciclos e trajetória 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, ou ainda quando esses mesmos sujeitos e/ou outros se apropriam dos materiais e própria da mandioca para incluí-los em festivais e rotas turísticas, assim como quando os dispõem 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: estou falando do processo de patrimonialização em geral e em particular, do patrimônio alimentar e de suas imbricações com a mercantilização turística.

A esse respeito, Hernandez e Serra (2014) asseveram que patrimonialização, mercantilização e turismo são processos e tendências que surgem no bojo do projeto político e econômico que se acostudou chamar de globalização e que se intensificou nos meados do

século passado, alcançando quase todos os campos da vida humana, inclusive aqueles enredados com a comida, que, nesse contexto, tendem a se homogeneizar. Isso porque, “[...] del fet que hem passat, en poc temps, d’uns ecosistemes molt diversificats a d’altres d’hiperespecialitzats i integrats en grans sistemes de producció agroalimentària a escala internacional³²”. (p.87).

Os autores asseguram que essa tentativa de internacionalizar coisas e práticas alimentares tem provocado mudanças significativas na maneira como as pessoas - no mundo - têm se relacionado 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, e o deslocamento do ato de fazer comida, do campo doméstico para a cadeia produtiva, etc.

Essas mudanças configuram um novo cenário frente às questões alimentares, desencadeando novos hábitos, novas preferências e novos repertórios alimentares, o que tem culminado com o desaparecimento e ou a substituição gradativa de algumas práticas e coisas 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 discursivas que tentam manter, recuperar e ou proteger aquelas antigas coisas e práticas relacionadas à comida que foram, ou estão sendo suprimidas pela moderna sociedade global. Dito de outro modo, esses discursos se materializam em demandas que reivindicam a proteção do patrimônio alimentar, por meio de um processo de patrimonialização.

Numa tentativa de compreender e situar a mandioca e seus materiais nesse processo, torna-se imprescindível o diálogo com as proposições de Serra (2014), Hernandes e Serra (2014), Prats (2006), Debord (2003), Kirshenblatt Gimblett (2004), dentre outros, que, em suma, tendem a dizer que as exigências para que certas coisas sejam elevadas à condição de patrimônio residem nas suas disposições de agregar determinados valores relacionados ora com o tempo, ora com a capacidade dessas coisas serem exibidas não como coisas quaisquer,

³² Do fato de termos passado, em um curto espaço de tempo de ecossistemas altamente diversificados para outros ecossistemas altamente especializados e integrados a grandes sistemas de produção agroalimentar em escala internacional. (tradução do autor).

mas como coisas diferentes, singulares. Isto é, o processo de patrimonialização é alimentado quando algumas coisas se permitem agregar valor.

Dito isso, prossegue-se a argumentar que o processo de patrimonialização consiste em um movimento que converte determinadas coisas elegidas, dentre outras coisas, de alguns contextos, em patrimônio cultural e/ou natural. Para que isso seja lavado a cabo, presupõe-se a ativação de alguns recursos específicos que identificam e marcam essas coisas elegidas como bens patrimoniais. Desse modo, Prats (2006) assinala que o patrimônio é antes uma construção social cuja base de sustentação reside no tempo passado, na natureza e singularidade.

[...] el patrimonio no es algo natural ni eterno, sino una construcción social, que aparece en los inicios de la modernidad, como una especie de religión laica, que sirve para sacralizar discursos en torno a la identidad, principalmente de carácter nacional o regional, también local, a partir de referentes-reliquias que guardan una relación metonímica con la externalidad cultural percibida, en el plano del tiempo (el pasado, como tiempo fuera del tiempo, inalcanzable), de la naturaliza supuestamente indómita, incontaminada (como espacio fuera del espacio culturalmente domesticado) y del genio y la excepcionalidad [...] (p. 72).

Alinhada com as proposições de Prats, Kirshenblatt Gimblett (2004) considera que a elevação de determinados bens 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, ao passo que “[...] La patrimonialització suposa, doncs, activar uns recursos concrets identificant-los com a béns patrimonials³³”. (Hernandes e Serra, 2014, p. 89). Tais recursos,

[...] 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).

Prats assinala que 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. Estas últimas, por sua vez, referem-se às aparições daquelas coisas 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 [...] (p. 73).

³³ A patrimonialização supõe, então, a ativação de cursos específicos, identificando-os como bens patrimoniais. (tradução do autor)

Disso resulta que “[...] l’ús que es fa avui dia del concepte, el patrimoni es pot relacionar, entre moltes altres possibilitats, amb quelcom que és un llegat del passat –més o menys *passat*– que es vol conservar³⁴” (Hernandes e Serra, 2014, p. 88). Sendo assim, a categoria passado parece funcionar como o dispositivo que aciona demandas e discursos que se apresentam como recursos de resistência e enfrentamento ao mercado global, funcionam como defesa à desmassificação, e difenciação daquelas coisas homogeneizadas pelo sistema capitalista de produção. É, portanto, segundo Hernandez e Serra, no bojo desses tencionamentos que surge a necessidade de patrimonializar os bens identitários.

Dessa forma, Prats chama a atenção para o fato de que os desejos de patrimonializar esses bens são atendidos na medida em que a indústria do turismo e do entretenimento os dispõe como mercadorias comercializáveis em eventos e lugares estratégicos dispostos pelas mais diversas cidades do mundo.

Els processos de patrimonialització tenen quel com de paradoxal, ja que, sorgint d’un cert rebuig dels processos d’uniformització cultural, derivats de la lògica pròpia de l’economia de mercat, sembla que hagin estat ràpidament *assimilats* i més o menys *estereotipats* dins d’aquesta mateixa lògica econòmica. Els valors del passat, la diferència, la qualitat, el lloc i l’exposició es conjuguen per afavorir la visibilització dels béns patrimonials alimentaris en el mercat de consum³⁵. (Hernandes e Serra, 2014, p.94).

Destarte, a carga paradoxal atribuída ao processo de patrimonialização se faz valer na medida em que aqueles supostos desejos de retorno ao passado, fundados pelos discursos saudosistas, a permanência de uma suposta tradição e identidade coletiva, são convergidos para a mesma lógica capitalista que supostamente esses discursos tenderiam a combater.

Portanto, é na esteira dessas tensões que a coisa a ser patrimonializada se manifesta e se reinventa ao se movimentar em repertórios espetacularizados, mostrados em eventos turísticos e de entretenimento. Lugares onde “[...] el patrimoni és recreat no tant, o no necessàriament, a partir d’un referent autèntic o real del passat, com sustentat en ambients

³⁴ O uso que se faz hoje do conceito, o patrimônio pode estar relacionado, entre muitas outras possibilidades, a algo que é um legado do passado - mais ou menos passado - que deve ser preservado. (Tradução do autor).

³⁵ Os processos patrimoniais têm algo paradoxal, pois, a partir de uma certa rejeição de processos de uniformização cultural, derivados da lógica típica da economia de mercado, parece que eles foram rapidamente assimilados e mais ou menos estereotipados nessa mesma lógica econômica. Os valores do passado, a diferença, a qualidade, o lugar e a exposição são conhecidos por favorecer a visibilização dos bens patrimoniais alimentares no mercado de consumo. (tradução do autor).

simulats, en els quals la «còpia», moltes vegades, és més «perfecta» que l'original que representa [...]»³⁶.” (Hernandes e Serra, 2014, p.89).

Assim, Hernandez e Serra, Prats e Kirshenblatt Gimblett apontam que é na capacidade de a coisa se manifestar, se exhibir que reside a possibilidade de ela ser “recuperada”, na medida em que esse processo aciona o passado que se manifesta no presente, por meio da coisa agora apresentada, como uma coisa híbrida, mais ou menos próxima daquilo que um dia ela foi, ou daquilo que ela ainda é em seu contexto primeiro. Desse modo [...] la cosa que es mostra no é, real, més que com a representació d'ella mateixia [...]»³⁷” (Serra, 2014, p. 38), disposta ao consumo, que, como uma coisa representada, se concretiza mais num plano virtual do que no real propriamente dito.

Portanto, ao se manifestar no espetáculo, a coisa reproduzida se mostra recursivamente capaz de garantir a continuidade do passado, ao mesmo tempo que se faz própria ao consumo ao se tornar coisa patrimonializada.

Dessa forma, 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 (Serra, 2014), cujo lugar apropriado reside na indústria do turismo e do lazer, lugar sem igual para a espetacularização da coisa. (Serra, 2014; Prats, 2006; Kirshenblatt Gimblett, 2004).

Na esteira dessas proposições, cabe um diálogo com Debord (2003); isso porque, de uma maneira ou de outra, suas premissas concatenam-se com as discussões empreitadas até aqui, fornecendo uma chave de leitura que ajuda a esclarecer os processos de patrimonialização como fenômeno capaz de converter coisas patrimônias em mercadorias mediante o espetáculo.

O espetáculo é apreendido por Debord como um dispositivo que define a sociedade moderna, um recurso sem o qual a acumulação do capital não seria possível. Pois, para o autor, “Toda a vida das sociedades nas quais reinam as condições modernas de produção se anuncia como uma imensa acumulação de espetáculos. Tudo o que era diretamente vivido se esvai na fumaça da representação” (Debord, 2003, p.13). Sendo assim, nas sociedades

³⁶ O patrimônio é recriado não tanto, ou não necessariamente, de um referente autêntico ou real do passado, como sustentado em ambientes simulados, nos quais a "cópia" é muitas vezes "mais perfeita" do que a "original" que representa. (Tradução do autor).

³⁷ A coisa que é mostrada não é real, e sim como uma representação de si mesma. (Tradução do autor).

capitalistas, o espetáculo constitui-se num recurso pelo qual a materialidade do consumo na vida cotidiana tornar-se possível, ou seja, é na produção do espetáculo que reside a possibilidade do domínio do sistema capitalista sobre o homem.

Imagens 47 e 48: Casa do forno dos pequenos agricultores da comunidade de Araí e toda a região bragantina e casa do forno recriada e representada no Festival Junino de Bragança



Fonte imagem 47: Arquivo do autor, 2014.

Fonte imagem 48: Secretaria de Cultura de Bragança, 2017.

Desse modo, para Debord, a sociedade moderna, de maneira geral, encontra-se submersa na produção incessante de espetáculos, que convertem todos os campos da vida em representação, operando um processo de inversão, no qual o real nada mais é do que uma parcela, um pedaço da ficção. Ou seja, parte da mesma sociedade, que, sendo uma produção do real, nasce de uma ficção.

Destarte, as proposições de Debord, ao serem concatenadas com o processo de patrimonialização, apontam para uma possível constatação, a saber: a construção da realidade que emana do processo de patrimonialização e do patrimônio resulta na construção de coisas falsas, portanto diz respeito a uma pseudorealidade. Hipótese essa que, de certa maneira, é contestada pelos argumentos de autores como Serra (2014), Prats (2006), Kirshenblatt

Gimblett (2004), dentre outros, os quais, diferentemente de Debord, defendem a ideia de que as coisas e realidades construídas e expostas no processo de patrimonialização não são falsas, contrariamente, são novas coisas e realidades, construídas no bojo das apresentações dessas coisas, que são reais. Apesar das divergências entre as premissas de Debord e os demais autores, existe um ponto de convergência entre elas: tratam da realidade a partir do processo de espetacularização e do espetáculo, que são constitutivos do mundo real.

Desse modo, importa dizer que as coisas relacionadas à comida não estão isentas da dinâmica que envolve o processo de patrimonialização, contrariamente, elas são campos férteis que representam e se apresentam para além de coisas intangíveis, convertendo-se e sendo convertidas em coisas tangíveis por entre os palcos, barracas, mesas, etc., de festas e/ou festivais; lugares e eventos onde essas coisas de comer funcionam como recurso, fonte inesgotável que produz e atrai investimentos locais, por meio da economia turística, da indústria do lazer (Serra, 2014), ou ainda por meio da indústria cultural (Yúdice 2006).

Assim, Serra (2014) assevera que dispor práticas e coisas relacionadas a modos antigos e ao patrimônio alimentar por meio de encenações em eventos festivos tornou-se uma das tendências e características notáveis da sociedade global, concretizadas no processo de espetacularização da tradição e do patrimônio. Destarte, o autor assegura que,

No es pot parlar de forma inequívoca que existeixi un procés pel qual la posada en escena del patrimoni i la tradició condueixin a alterar la realitat fins al punt que aquesta es converteixi en una ficció, sin'que més aviat parlaríem d'un procés pel qual la realitat del patrimoni i la tradició tendeix a ser consumida en form d'espectacle. El patrimoni i la tradició es construeixen, doncs, des de la ficción, i aquesta ficció se'ns presenta com la cosa real. [...]. "L'espectacularizació, en darrera instància, és un mecanisme mitjançant el qual el patrimoni esdevé consumible"³⁸ (p.164).

Além disso, Serra sugere que no processo de patrimonialização, para que as coisas (patrimoniais e tradicionais) se tornem consumíveis, elas, além de serem representadas, precisam ser inventadas e, por que não dizer, manipuladas, mediante interesses que podem ser exógenos, mas também endógenos aos contextos nos quais as coisas se fazem coisas, ou seja, "[...] A causa de les connotacions que pot comportar la noció d'invent o de manipulació, per

³⁸ Não se pode falar inequivocamente que existe um processo pelo qual encenar o patrimônio e a tradição levam a alterar a realidade na medida em que ela se torna uma ficção, mas, ao invés disso, falaríamos de um processo pelo qual a realidade do patrimônio e da tradição tende a ser consumida como um espetáculo. Patrimônio e tradição são construídas, então, a partir da ficção, e essa ficção é apresentada como a coisa real. [...]. "A espetacularização, em última instância, é um mecanismo pelo qual o patrimônio se torna consumível." (Tradução do autor).

exemple, en el sentid d'un suposat interès propi d'un sector determinat de la població en detriment d'u altre [...]»³⁹ (Serra, 2014, p.165)

Imagem 49: Festival da farinha de tapioca/2017



Fonte: Associação de Produtores de farinha de tapioca da comunidade de Americano, 2017.

Portanto, parece que a ativação do patrimônio em geral e do patrimônio alimentar em particular tem fomentado na sociedade moderna um campo vasto e potencialmente produtivo: o surgimento de novas e velhas manifestações festivas que fomentam e potencializam uma diversidade de espetáculos, como, por exemplo, o Festival Junino de Bragança, onde a mandioca, suas coisas, suas técnicas de produção e sua farinha d'água, foram incorporadas pela primeira vez no ano de 2017, conforme já mencionado e mostrado (imagem 48), ou ainda, como no Festival da Farinha de Tapioca de Americano, que acontece há mais de 24 anos (imagem 49).

Por fim, cabe aqui apontar para o fato de parecer que aqueles movimentos da mandioca e de sua farinha d'água de Bragança, descritos nesta seção, apontam para outro

³⁹ As causas das conotações que podem levar à noção de invenção ou manipulação, por exemplo, no sentido de um suposto interesse próprio de um setor particular da população em detrimento de outro. (Tradução do autor).

movimento da mandioca: ela e suas coisas de comer encontram-se emaranhadas em um comedido, porém contínuo, processo de patrimonialização⁴⁰.

3.3 - Do local ao global: os movimentos da mandioca em território europeu

No decorrer desta “aventura etnográfica” por entre as trajetórias da mandioca, pude acessar algumas impressões e descobertas sobre a carreira dessa planta e raiz, dentre as quais a constatação de que faz algum tempo que ela tem-se deslocado do contexto brasileiro e paraense e tem povoado outros lugares do mundo, pois seu consumo tem-se efetivado de maneira distinta pelo planeta, materializando-se como insumo no processo produtivo mundial em várias linhas industriais, desde a produção de alimentos, como caramelos, massas, panificação e bebidas, até na construção civil, na indústria têxtil, na indústria de cosmético e também na mineração (Bezerra, 2009).

Disso resulta que, de certo modo, pode-se dimensionar a mandioca e seus descendentes em termos transnacionais, condição essa que antecede aquilo que se convencionou chamar de globalização, pelo menos no que diz respeito à capacidade de alimentar que é inerente à mandioca, pois, segundo Mintz (2001), a difusão de alimentos originários do Novo Mundo para outras partes do planeta – dentre esses alimentos, o autor situa a mandioca – remonta a tempos em que a chamada globalização ainda estaria por vir.

[...] A difusão mundial de certos alimentos, como os que foram primeiro cultivados no Novo Mundo, é muito mais antiga do que a chamada "globalização", e é importante continuar lembrando os entusiasmados globalistas - que parecem ser tantos - dessa verdade tão pouco espetacular. A difusão do milho, da batata, do tomate e da pimenta-do-reino, da mandioca e do pimentão, do amendoim e da castanha, tanto no Novo quanto no Velho Mundo, não precisou de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald's, nem de engenharia genética - nem tampouco de propaganda, e muito menos de antropólogos - e começou a acontecer há quinhentos anos (Mintz, 2001, p. 33).

⁴⁰ Importa ressaltar que não busco ampliar essa discussão em torno do processo de patrimonialização da mandioca em Bragança, para outras referências comparativas (farei isso, futuramente, em outros estudos). Porém, reconheço que as questões aqui tratadas correspondem a outros processos de patrimonialização já estudados, como, por exemplo: Coleções e Agências Patrimoniais: da formalidade à informalidade das experiências de colecionismo contemporâneas, empreendimento levado a cabo por Lopes (2017); A devoção a Nossa Senhora de Caravaggio na serra gaúcha: das maneiras de negociar a realidade e expressar a fé, estudo empreendido por Silva e Lopes (2016); Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas, empreendido por Rieth; Lemões; Kosby (2015); Babaçu livre e queijo serrano: histórias de resistência à legalização da violação a conhecimentos tradicionais, cujos autores são, Porro; Menasch; Shiraishi Neto (2014) e Comida, Trabalho e Patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras, estudo empreendido por Bitter; Bitar (2012).

Corroborando com os argumentos de Mintz, Cascudo (2011), em “História da Alimentação no Brasil”, registra informações ricas em detalhes dos trajetos e percursos dos fluxos migratórios da mandioca no e além do território brasileiro, isso, desde os primórdios da história da colonização brasileira, conforme transcrevo no que segue.

A mandioca coincide seu núcleo de expansão original com o centro irradiante da família aruaca que primeiro a cultivou e divulgou. É a bacia tropical do Amazonas. O aruaco, estendendo-se para as Guianas e Venezuela, alcançou as pequenas e grandes Antilhas, Hispaniola futura [...] Jamaica, Cuba, subindo até a Florida e trechos da América Central [...] No Haiti a mandioca chamou-se yuca entre os tainos e seu uso interessou o México onde a denominaram Quauhacamol [...] Mesmo no século XVI, o europeu, portugueses e minoria espanhola, exportou a mandioca. (p. 93-94). O português sacode a mandioca para o continente africano desde os primeiros anos da colonização.

A mandioca é plantada desde a Mauritania, alto Senagal, e vem correndo o litoral [...] até o sudoeste, desde a Guiné, Costa do Marfim, do Ouro, Daomé, Togo. A Nigéria, Camerum, Gabão, Angola inteira. Pelo Congo vai ganhando sertão, rumo à Contra Costa, tanto em Quênia e Tanganica como em Moçambique, mesmo na proximidade dos lagos, enfrentando os velhos cereais “históricos” e locais (p. 100).

Com a intensificação recente dos processos globais, os fluxos migratórios de bens alimentícios - entre os quais, a mandioca e seus descendentes se incluem - em escala transnacional, foram potencializados provocando um reordenamento no campo alimentar, intensificando a circulação dos alimentos que, em movimentos contínuos e graduais, acompanham cada vez mais as pessoas em escalas transnacionais (Rocha; Rial, 2014).

Os processos associados à globalização têm exercido um impacto determinante na alimentação urbana contemporânea, repercutindo simultaneamente de maneira expressiva no âmbito migratório. Neste caso, ganha especial relevância o fato de muitos produtos, anteriormente restritos ao país de origem, passarem a ser disponibilizados em terras distantes (Rocha; Rial, 2014, p. 3).

Assim, as arguições sobre os fluxos alimentares numa perspectiva global, quase sempre, senão sempre, são construídas a partir dos movimentos migratórios de pessoas. Dito de outro modo, o deslocamento de alimentos vinculado ao fluxo migratório das pessoas constitui a base para compreender-se tanto a expansão da história global, quanto os diferentes sistemas alimentares inventados e reinventados por meio de trocas culinárias no decorrer desses movimentos.

Sendo assim, considera-se que aquelas coisas alusivas ao ato de comer têm desempenhado papel decisivo para a expansão e corroboração da história global, uma vez que os produtos alimentícios foram os primeiros dentre os demais a serem comercializados em

termos globais. Isso resultou na aproximação e nos intercâmbios de culturas, desde uma perspectiva alimentar e outras perspectivas que, até então, portavam distinções entre si. Com isso, pode-se considerar que nenhuma outra dimensão da vida foi tão profícua em termos globais quanto as dimensões enredadas com o ato de comer, ou seja, foram nas coisas relacionadas à alimentação humana, mais do que em quaisquer outras, que a dita globalização encontrou bases sólidas para sua sustentação. Isso decorre do fato de ser a alimentação humana lugar privilegiado de interligação “[...] entre pessoas, lugares e contextos culturais” (Rocha; Rial, 2014, p. 3).

Ademais, essa relação entre comida e migração não é um fenômeno inerente apenas à sociedade moderna e global. Migrar parece ser uma tendência constitutiva à sobrevivência humana, e, desde os primórdios da História da humanidade, a alimentação ocupa centralidade nesse processo, provocando uma completa ruptura na civilização ao possibilitar o traslado do homem de um estado nômade para outro, sedentário. Ao que parece, esta é uma regra geral, aplicável perfeitamente ao ameríndio brasileiro, pois, segundo Cascudo (2011), a fixação do indígena brasileiro na terra está diretamente relacionada ao cultivo da mandioca.

A mandioca, se não fixou o indígena, fê-lo demorar-se ao redor das plantações porque a farinha não era colheita, mas preparo, demandando tempo e conhecimentos de processos indispensáveis à fabricação, conservação, transporte. “Na economia doméstica dos nossos indígenas, a importância dessa planta (mandioca) ultrapassa consideravelmente a do milho. Fornece a provisão principal, cabendo-lhe, outrossim, o mérito de obrigar os aborígenes [...] a adotarem uma vida sedentária [...]”. (Steinen, 1940, apud Cascudo, 2011, p. 94).

Desse modo, além de permitir a fixação do homem na terra, as coisas de comer associadas ao processo migratório incorporaram ao fazer humano novas práticas até então desconhecidas: por exemplo, as trocas mercantis. Portanto, a alimentação, vinculada às migrações, é “[...] parte constitutiva da história humana” (Rocha; Rial, 2014, p. 4).

Assim, os dados empíricos e os argumentos teóricos desta investigação ajudam a situar a mandioca e seus descendentes no fluxo de processos migratórios, confirmando que faz algum tempo que as coisas de comer derivadas da mandioca se manifestam além do território brasileiro e paraense. Elas transpuseram o Atlântico, e ainda hoje, talvez mais do que antes, no território europeu povoam os supermercados, as tabernas, os *sites* e as mesas de alguns brasileiros que por lá habitam - ao menos na França e principalmente na Catalunha, pois, conforme dados do Ministério das Relações Exteriores (2015), a Espanha é o sexto país com maior concentração de imigrantes brasileiros. O mais amplo contingente reside nas cidades de

Madri, com 49 mil imigrantes e, nos territórios da Catalunha, com 37.691, totalizando 86.691 brasileiros vivendo legalmente naquele país.

Dito isso, no que segue, descrevo algumas experiências⁴¹ – que prefiro chamar de encontros entre mim, a mandioca e seus descendentes - durante o ano de 2017, período em que estive em Barcelona cursando o Doutorado Sanduíche (PDSE/CAPES). Meu primeiro encontro com ela aconteceu em um domingo, precisamente no dia 23 de abril. A propósito, algumas vezes tive a impressão de que a mandioca parecia me seguir, parecia querer me dizer de toda maneira que habitava aqueles ambientes por onde eu caminhava. Mesmo quando eu transitava desatento aos seus movimentos, ela mostrava-se para mim.

Nesse tempo de Estágio Sanduíche, aluguei um quarto no apartamento de uma Boliviana, chamada Helen Velazquez, na cidade de Gavá⁴², a aproximadamente trinta minutos de Barcelona. No dia 23 de abril, Helen, que é nativa do norte de seu país, ofereceu um almoço pela passagem de seu aniversário, para o qual fui convidado. Ao chegar à sala e juntar-me aos outros convidados, deparei-me com uma mesa farta, um banquete, que me chamou duplamente a atenção, primeiro pela diversidade de alimentos que a mesa dispunha; segundo, pela estranheza que a mim eles causaram. Afinal, eram quase todos desconhecidos do meu olhar e do meu paladar. Disse quase, porque dentre o estranhamento da mesa, sobressaltou-me aos olhos a familiaridade, a proximidade: no centro da mesa, compondo um charão relativamente grande, estava ela, a mandioca (os espanhóis a conhecem como *Yuca*), alvinha e imponente, ocupando lugar de destaque entre os outros pratos servidos. Dentre os convidados de Helen, estavam, além de mim, colombianos, bolivianos e espanhóis, que saboreavam o banquete, inclusive a mandioca que, entre um prato e outro, povoava o sabor dos convidados.

No dia seguinte, Helen e eu conversamos sobre a mandioca, ou melhor, sobre a *yuca*. Minha intenção nesta conversa era saber o porquê da mandioca no banquete. Foi então que descobri que, assim como em alguns lugares do Brasil, como no estado do Pará, por exemplo, em algumas regiões da Bolívia, a mandioca é alimento basilar, em especial nas comunidades rurais do norte, que a consomem como alimento diário. Daí a razão pela qual a mandioca ocupava lugar de destaque no almoço do seu aniversário.

⁴¹ Cabe frisar aqui que as viagens que possibilitaram minhas experiências com a mandioca e seus descendentes nos territórios catalão e francês foram pensadas, dentro das possibilidades, como deslocamentos exploratórios para o reconhecimento da presença da mandioca e da farinha naqueles contextos.

⁴² Gavá é uma cidade pertencente à província de Barcelona.

Desde então, observei que, uma vez ou outra, a mandioca fazia-se presente na mesa de Helen e sua família, ora habitando o cozido de carne, ora compondo a mesa ao lado de outros alimentos e, por vezes, ela era o único alimento. Aliás, a partir de então, a mandioca passou a ser o elo de aproximação entre mim e Helen, pois, uma vez ou outra, nos deparávamos conversando sobre ela. Foi numa dessas conversas que advieram algumas pistas sobre prováveis lugares onde eu poderia encontrar esse alimento outras vezes.

Mas, antes de encontrar os prováveis lugares povoados pela mandioca, meu encontro se deu com Cynara Blanco, que é amiga da Helen, paraense de Bragança e que vive em Barcelona desde o ano de 2003. No decorrer do tempo, eu e Cynara nos tornamos próximos e então pude falar para ela sobre meu objeto de pesquisa e desde então suas pistas, somadas às da Helen, foram decisivas para minhas descobertas empíricas nesse tempo de Estágio Sanduíche. Inclusive, a própria Cynara tem experiências exitosas com as coisas da mandioca, isso graças a sua condição de paraense e bragantina, que, mesmo como imigrante no território catalão, não consegue se desprender das coisas de sua terra natal, em especial daquelas relacionadas à comida, conforme descrevo nas linhas que seguem:

[...] Mesmo morando aqui há mais de dez anos, eu ainda sinto falta das comidas da minha cidade, principalmente da farinha, e por isso, sempre que vou a Bragança, trago o máximo que eu posso de comidas. Trago primeiro porque eu gosto e depois porque tenho chance de mostrar as comidas da minha terra para o povo daqui. Inclusive quase todos que já provaram gostaram, principalmente da farinha de Bragança, porque ela é diferente, é mais gostosa, ela é torrada. Também gostaram do pato no tucupi. Já a maniçoba eles não se agradaram muito, mas, mesmo assim, tem uns que comem. [...] A última vez que eu fui a Bragança foi em dezembro de 2016 e, quando voltei de lá, trouxe quinze quilos de farinha, alguns litros de tucupi, maniçoba, trouxe jambu, tudo congelado.

Sempre que eu trago, faço um almoço e convido meus amigos paraenses que moram aqui, convido outros brasileiros de outras partes do Brasil e também convido meus amigos espanhóis e sempre sirvo essas comidas típicas do Pará. Além dos almoços, eu também guardo para oferecer em dia de festas, como meu aniversário, ou final do ano, eu uso essas comidas para celebrar alguma coisa. Algumas vezes, eu me reúno com meus amigos e cada um traz um prato típico do seu Estado, ou do seu país e aí a gente se junta para comer e confraternizar [...] (Fala de Cynara Blanco em entrevista concedida em 25 de maio de 2017).

Dessas comidas trazidas por Cynara em sua última viagem a Bragança, ela ainda guarda os ingredientes do pato no tucupi e maniçoba congelados, além de farinha d'água. No domingo, dia 25 de junho de 2017, a convite de Cynara, participei de um almoço regado a pato no tucupi, maniçoba e farinha d'água.

Dito isso, a partir de então descrevo outras experiências que tive com a mandioca e seus descendentes no território europeu, que só foram possíveis graças às pista apontadas por

Helen e Cynara. Foi então, seguindo essas pistas, que encontros sucessivos entre mim e ela (mandioca) tornaram-se inevitáveis, por exemplo, quando, na tarde do dia 2 de maio, fui a um supermercado de Gavá para comprar frutas e legumes e, com o olhar atento e aguçado, esperançoso por encontrá-la, eis que, em pouco tempo, deparei-me com ela povoando as prateleiras do supermercado. Ali, ela apresentava-se *in natura* (imagem 50), e custava 1.90 € o quilo. Valor elevado, se comparado com as outras coisas vendidas naquelas mesmas prateleiras, que não passavam de 1.50 € o quilo.

Dias depois disso, continuei a seguir as pistas fornecidas naquelas conversas que tive com minha já quase amiga boliviana e, desta vez, levaram-me a uma *carnicería* (açougue), lugar onde as tratativas em torno do consumo de carnes são tão notáveis quanto a venda de produtos alimentícios originários de países africanos e latinos, inclusive do Brasil. Dentre esses produtos, encontravam-se alguns descendentes da mandioca, como goma para tapioca, farinha de tapioca, carimã e macaxeira. As embalagens, tanto da goma, quanto da farinha de tapioca, indicavam serem produtos industrializados e importados do Brasil. Comprei um pacote de quinhentas gramas de cada um e dois quilos de macaxeira que, por uns dias, povoaram meu café da manhã.

Imagem 50: Macaxeira em supermercado de Gavá



Retornei à *carnicería* por algumas vezes e, no decorrer dessas idas e vindas, acabei por estreitar laços com o proprietário do lugar, um paquistanês chamado Nasir Mirza, com quem conversei sobre meu objeto de pesquisa e a quem fiz algumas perguntas. Suas respostas, somadas às minhas observações empíricas no contexto espanhol, ajudam a adensar o argumento de que a mandioca e seus descendentes encontram-se em processo de transnacionalização, potencializado pelos fluxos migratórios que levam africanos, brasileiros e latinos em geral em direção ao território europeu.

Segundo Nasir Mirza, o consumo da goma é basicamente restrito aos brasileiros, enquanto o consumo da macaxeira/*yuca in natura* faz-se de maneira indiscriminada por todos os latinos e africanos que habitam em Gavá. Nasir Mirza confirmou que a goma e a farinha de tapioca comercializadas em sua loja são importadas de São Paulo, Brasil, enquanto a mandioca e a carimã são respectivamente de origem boliviana, africana e uruguaia. Disse mais: a Espanha não produz qualquer coisa derivada da mandioca. Sendo assim, ela e seus descendentes são quase que desconhecidos dos espanhóis, com exceção daqueles que, de alguma maneira, relacionam-se com os latinos e africanos seja por relações matrimoniais, seja de amizade. “A *yuca* e suas coisas chegaram aqui na Espanha junto com os africanos e latinos, eles introduziram o consumo da *yuca* aqui”, afirmou Nasir Mirza (em uma de nossas conversas informais).

Outras lojas como a de Nasir Mirza são facilmente encontradas pelas ruas da Catalunha, como a que encontrei na cidade de Santa Coloma de Gramenet, município da província de Barcelona.

Essa loja dispõe de um corredor inteiro de prateleiras tomadas por produtos alimentícios brasileiros, com relevante destaque para a mandioca e seus descendentes, tais como goma para tapioca, farinha de tapioca, macaxeira *in natura* e farinha d’água. Esta última é disposta em sacas e vendida a granel. Isso me chamou a atenção pela similaridade com o jeito que os paraenses dispõem suas farinhas em suas barracas nas feiras das cidades do estado do Pará, conforme mostra imagem 55.

Cabe ressaltar que lojas como a de Nasir Mirza e essa de Santa Coloma são comuns em todo o território catalão. Pelo menos pelas cidades e lugares por onde caminhei, deparei-me com muitas delas espalhadas pelas ruas e esquinas, inclusive na cidade de Barcelona. É importante dizer que não são apenas nessas lojas físicas, especializadas em produtos afro-latinos, que os descendentes da mandioca são comercializados. Eles também são vendidos em lojas virtuais, principalmente a goma para tapioca, que é colocada em posição de destaque nessas lojas, ocupando posição de produto principal, conforme mostram as imagens 55 e 56.

A propósito, foi na condição de produto principal que, pela segunda vez, a goma apareceu para mim no mundo virtual e, desta vez, não mais no território catalão, e, sim, em terras francesas. Esse achado deu-se por meio de um vídeo publicado e veiculado em <www.joyfood.fr/>, cujo conteúdo referia-se à publicidade de um restaurante parisiense de nome *Pop Up: Atelier Bouse Badoit*. A mensagem do vídeo colocava a tapioca em posição de destaque, sendo apresentada como o prato “carro chefe”, a especialidade da casa, funcionando como um diferencial do restaurante, “*le seul restaurant en france dedie à ce produit*⁴³”, conforme afirmou Paul Laplace, proprietário e chefe da cozinha do restaurante.

Imagens 51 a 53: Mandioca e suas coisas no contexto espanhol



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Mon restaurant s'inspire d'un basique de la street food brésilienne, la crêpe de tapioca, “tapioca por les brésiliens ou “beiju”. Cette farine qu'on chauffe qui forme une galette et qu'on garnit comme bon nous semble. À la base, il n'y a pas de beurre, pas de matière grasse. On est sur une base extrêmement saine⁴⁴ (Laplace, ao apresentar seu projeto “Iemanjar”. Disponível em: <www.joyfood.fr/>).

⁴³ O único restaurante na França dedicado a este produto. (Tradução do autor).

⁴⁴ Meu restaurante é inspirado em uma comida básica de rua brasileira, panqueca de tapioca, "tapioca para os brasileiros" ou "beiju". Esta farinha que é aquecida e forma um bolo e que enfeitamos como bem entendermos. Basicamente, não há manteiga, nem gordura. Estamos numa base extremamente. (Tradução do autor).

Motivado e instigado pelo conteúdo do vídeo, prolonguei meu trajeto até o território francês. Minha intenção nesta “aventura etnográfica” era comprovar, ou não, a existência da mandioca naquele território, onde estive do dia 24 ao dia 29 de junho, e, nesse tempo, visitei a cidade de Bordeaux no sudoeste da França. Posteriormente cheguei à Saint Denis e Campiègne ao norte, e, por último, fui a Paris. Em todas essas cidades encontrei macaxeira *in natura* sendo vendida em grandes redes de supermercados, como os da rede Carrefour, de acordo com o que é mostrado nas imagens 58 e 59.

Imagem 54: Loja de Santa Coloma/ Catalunha



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Na cidade de Bordeaux, encontrei uma pequena loja de produtos africanos – como aquelas existentes em Barcelona – onde se vendia mandioca, goma e farinha d’água, todas produzidas em territórios africanos, conforme indicavam as embalagens. Por outro lado, na cidade de Campiègne, também tive a grata surpresa de conhecer Priscila Botelho, paraense de Belém, casada com Greg, que é francês.

Priscila migrou para a França no ano de 2013 e, desde então, esteve apenas uma vez em Belém. Conversamos algumas vezes, e, entre uma conversa e outra, ela falava da saudade que sente de sua terra natal, especialmente de sua família e da comida. Também me mostrou em sua despensa um quilo de farinha d’água e, em sua geladeira, um pacote congelado cujo

conteúdo era maniçoba. Relatou-me que comia esses alimentos pouco a pouco, e assim o fazia para que sempre os tivesse em sua casa, em sua mesa.

Ao narrar suas experiências com esses alimentos, Priscila pontuava notadamente sua importância para ela, que pareciam desempenhar dupla funcionalidade, pois, ao mesmo tempo em que lhe permitiam acessar em sua memória a sua origem, também lhe possibilitavam compensar a saudade dessa origem, conforme a transcrição que segue:

Imagem 55: Farinha de mandioca vendida em Santa Coloma/ Catalunha



Fonte: Arquivo do autor, 2017

[...] aqui a gente não tem aquele calor humano, aquele calor do vizinho, da família, aquela conversa de amigo, aquela intimidade [...] os europeus não dão espaço pra isso, são muito fechados, frios, então eu sinto muita saudade de tudo isso, que a gente tem no Brasil e eu sofro muito com isso. Pra piorar tem a questão da comida, porque a gente tem nossos hábitos, é acostumado a comer tudo misturado, colocar farinha em tudo, pimenta e aqui não tinha essas coisas, como farinha, agora que está chegando por alguns lugares da França, mas é muito raro de encontrar, e, quando encontra, são farinhas que vêm da África, não são do Brasil, mas é quase a mesma coisa, então dá pra matar a saudade. Então quando eu compro alguma comida por aqui como a farinha, eu economizo o máximo que eu posso, vou comendo aos pouquinhos, porque eu sei que eu não vou ter tão cedo. Então, essas comidas me fazem lembrar o Brasil, o Pará, me fazem lembrar a minha família. Tem dia que eu faço aqui em casa um feijão, uma farofinha, uma calabresa e aí a gente faz como se fosse um churrasco. Isso me faz lembrar minhas coisas de Belém. Minha mãe mandou três quilos de maniçoba, e eu estou comendo

aos poucos, estou guardando um quilo para eu comer em outubro na época do Círio, porque eu sei que as minhas amigas de Belém vão postar no *Facebook* as fotos, comidas do Círio, e vai me dar saudades da minha família, das comidas. Então, para amenizar a minha saudade, eu terei maniçoba para comer na época do Círio e como eu também tenho farinha, então vai ser perfeito [...] (Priscila Botelho, entrevista concedida em 28 de junho de 2017).

Imagens 56 e 57: Gomas vendidas em sites espanhóis



Fonte: <www.espeltaecologica.com.es>, 2017.

Dito isso, retorno à minha última experiência com a mandioca na Catalunha. Nosso derradeiro encontro ocorreu em uma quarta-feira, 12 de julho, quando decidi conhecer outro lugar daquele território, a Província de Tarragona, cidade turística, famosa por ser cenário de monumentos históricos tombados como Patrimônio Cultural da Humanidade. Foi com o propósito de conhecer esses lugares que adentrei nas ruas de Tarragona. Após algumas horas percorrendo e visitando seus monumentos, levado pela fome, decidi procurar um restaurante para saciá-la. Em pouco tempo, estava eu comendo mandioca frita no restaurante Puerto Peru.

Fui atraído para esse lugar por uma placa que se encontrava exposta na fachada do restaurante, contendo o cardápio do dia cuja entrada era nada mais, nada menos que *Yuca* frita. A partir desse momento, o turista desapareceu, dando vez ao aprendiz de etnógrafo que, meio sem querer, deparava-se mais uma vez com seu objeto de estudo. Enquanto a comida estava sendo preparada, aproveitei para conversar com Dânia Hernández, jovem peruana que trabalhava como garçoneiro no lugar.

Dânia me relatou que faz pouco tempo, aproximadamente um ano, que a *Yuca* foi agregada ao cardápio do restaurante e, desde então, é o prato mais requisitado pelos clientes latinos, incluindo brasileiros, e por alguns espanhóis.

Destarte, acredito que as experiências vivenciadas por Cynara em Barcelona e Priscila em território francês, somadas aos outros dados etnográficos coletados, são ilustrativas e ajudam a elucidar os movimentos e o consumo da mandioca por brasileiros no contexto europeu, pois, conforme referido anteriormente, no processo migratório, pessoas são levadas a abandonar certas experiências, porém, aquelas intrínsecas à comida são as de mais difícil desapego e, com certa regularidade, as acompanham. Isso ocorre porque essas comidas são dotadas de cargas emocionais que são ativadas pela satisfação de poder degustar um alimento que outrora povoou seus hábitos alimentares, de acordo com seus gostos e suas preferências (Contreras, 2011).

Destarte, acredito que as experiências vivenciadas por Cynara em Barcelona e Priscila em território francês, somadas aos outros dados etnográficos coletados, são ilustrativas e ajudam a elucidar os movimentos e o consumo da mandioca por brasileiros no contexto europeu, pois, conforme referido anteriormente, no processo migratório, pessoas são levadas a abandonar certas experiências, porém, aquelas intrínsecas à comida são as de mais difícil desapego e, com certa regularidade, as acompanham. Isso ocorre porque essas comidas são dotadas de cargas emocionais que são ativadas pela satisfação de poder degustar um alimento que outrora povoou seus hábitos alimentares, de acordo com seus gostos e suas preferências (Contreras, 2011).

Sendo assim, determinadas práticas, contextos e eventos “marcam a comida com lembranças pessoais” (Maciel, 2011, p. 151), que envolvem “[...] emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões ‘comida da mãe’ ou ‘comida caseira’ ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, [...]. Ambos remetem ao familiar, ao próximo, ao frugal” (Maciel, 2011, p.151), assim como ocorre com Priscila e Cynara.

Desse modo, penso que a adesão dos mercados catalão e francês aos descendentes da mandioca, assim como a demanda e o consumo desses alimentos no contexto europeu, adveio, em certa medida, dos desejos dos imigrantes brasileiros que habitam aqueles territórios. Sendo assim, as tratativas em torno do consumo da mandioca no contexto europeu não podem ser compreendidas apenas como um fenômeno inerente ao mercado global; são, antes disso, práticas que dizem respeito à satisfação do desejo de comer algumas coisas que em tempos de outrora povoaram as mesas daqueles imigrantes.

Portanto, os dados etnográficos, assim como as proposições epistêmicas desta investigação, situam o processo migratório como fenômeno complexo que envolve questões além de mudanças geográficas de pessoas, pois implica também, a migração de outras coisas, dentre as quais a comida ocupa centralidade ao situar-se “[...] na interface entre o país de inserção e o de origem, entre o indivíduo migrante e o seu país, região ou família” (Rocha; Rial; Hellebrandt, 2013, p. 188), operando como um recurso decisivo tanto para a afirmação quanto para a continuidade das identidades, mesmo fora de seu contexto de origem.

Imagens 58 e 59: Macaxeira à venda nos mercados franceses



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Dessa forma, postula-se então que a migração não somente de brasileiros, mas também de colombianos, peruanos africanos, etc., tem fomentado sobre o mercado europeu uma nova demanda de consumo que foi incorporada aos mercados catalão e francês, os quais dispõem à venda, por exemplo, macaxeira em suas redes de supermercados, goma para tapioca em lojas virtuais, ou ainda, permitindo que lojas, tabernas, *carnicerías* e minimercados afro-latinos e restaurantes instalem-se em seus territórios.

Sendo assim, ao seguir os movimentos da mandioca pelo contexto europeu, pode-se, dentre outras coisas, supor que ela talvez ainda não componha o paladar dos europeus,

especialmente dos espanhóis e franceses, pelo menos não de maneira indiscriminada, mas que, por meio do processo migratório, ela está gradativamente se firmando pelos lugares desses territórios e nas mesas de alguns desses habitantes.

Desse modo, o fluxo de alimentos no processo migratório global não deve ser apreendido apenas pelo discurso da homogeneização e mercantilização – ainda que, *a priori*, esse processo esteja submerso nessa direção, pois os indivíduos imigrantes, levados pela necessidade de manutenção do corpo, aderem às comidas globalizadas. Todavia, sempre que possível, procuraram saciar seus desejos alimentares, dispondo em suas mesas coisas de comer que os remetem à sua origem, como faz Priscila, minha informante. Isso ocorre pelo fato de que, ao se deslocarem de um lugar para outro, as pessoas não se desprendem, como num passe de mágica, de suas experiências anteriores; levam consigo suas memórias, seus hábitos, especialmente os que se referem à comida.

Imagens 60 a 62: Macaxeira frita à venda em restaurante de Tarragona/Catalunha



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Portanto, argumenta-se aqui que a expansão das práticas alimentares levadas a cabo pelos processos migratórios ajuda a entender que a mobilidade humana é um vetor de mobilidade de práticas alimentares. Em vista disso, postula-se que as coisas inerentes ao campo alimentar se constituem em recursos determinantes para se compreender os processos

migratórios, do mesmo modo que esses são recursos indispensáveis na apreensão dos repertórios alimentares, sejam eles locais ou globais.

QUARTA PARTE DA VIAGEM



DE VOLTA AO PONTO DE PARTIDA: fazeres, saberes e sabores da mandioca no contexto araiense



Como enunciado no título desta seção, os relatos contidos nas páginas que seguem falam exatamente do meu retorno ao ponto inicial desta viagem, ou seja, tratam das minhas e das experiências dos católicos de Araí com a história da mandioca. Tal retorno tornou-se inevitável por duas razões: primeira, porque, como já mencionado em outras seções deste trabalho, foi na comunidade de Araí que se deu meu primeiro encontro com a mandioca, exatamente na Semana Santa do ano de 2010, quando pude observar os processos que culminam com a sua singularização, ao fazer-se beiju, e depois porque acredito que as experiências vivenciadas pela comunidade de Araí, a partir dos movimentos da mandioca, são ilustrativas e ajudam na compreensão dos modos como a vida das pessoas, não somente de Araí - mas de praticamente todos os indivíduos que habitam em especial o meio rural do nordeste paraense, são atravessados pela mandioca e seus descendentes. Além do que, penso que o caso de Araí ajuda também na educação do olhar para os outros contextos em que a mandioca tem povoado a vida dos paraenses, seja em Belém, em Bragança ou ainda em Barcelona e França. Portanto, contar e descrever os diversos movimentos empreendidos pela mandioca nesta comunidade é o que farei nas próximas laudas.

4.1- Um breve olhar sobre a trajetória da mandioca ao fazer-se farinha em Araí

Farinha d'água, farinha seca, farinha lavada, carimã e farinha de tapioca, assim são chamadas, pelos araienses, as farinhas que derivam da mandioca e que, misturadas a outros ingredientes, ajudam na composição de suas práticas alimentares, como o chibé e o caribé. Mas em Araí os descendentes da mandioca não se limitam às farinhas tampouco ao chibé e ao caribé; se estendem a outros sabores como o beiju, o tucupí, a goma, amandicueira, o mingau de massa de mandioca, a carueira, entre outros.

Esse conjunto de práticas alimentares vinculado aos descendentes da mandioca tem desempenhado papel fulcral na constituição do povo ariense. Não seria exagero afirmar que a vida deles tem sido historicamente atravessada pelas coisas que advêm da mandioca. Digo isso com base nas observações, nas conversas, nas experiências que tive com a comunidade durante minhas incursões naquele lugar desde o ano de 2010, especialmente na minha última estada, quando ali estive desde o dia 29 de fevereiro até o dia 01 de abril de 2016.

Essa temporada me possibilitou avançar significativamente na minha pesquisa, quando pude, de certa maneira, aguçar e ao mesmo tempo reeducar meu olhar sobre a dinâmica daquele lugar, daquelas pessoas e daquelas coisas que ali habitam, as quais me propus estudar.

Esse foi um processo que se fez a cada mirada, a cada conversa, a cada participação, a cada escrita, a cada transcrição, a cada cena fotografada e posteriormente analisada.

Realmente, esse tempo foi extremamente valoroso para a elaboração desta tese, pois me permitiu dialogar como nunca, com tantos atores sociais, sejam eles humanos ou não, me possibilitando enxergar aqueles movimentos mais gerais que estão postos à primeira vista e normalmente são atribuídos como os norteadores das práticas coletivas, mas principalmente, esse tempo me permitiu enxergar aqueles detalhes, aquelas banalidades ou pormenores, que normalmente eu não enxergaria se a minha estada em Araí tivesse sido num tempo menor, ou em outro tempo.

Aliás, por falar em tempo, esse tempo em que eu estive em Araí me permitiu viajar para além dele, me possibilitou chegar a outro tempo em que as rotas e os ciclos da mandioca eram outros. Perceber o tempo e suas implicações nas experiências das pessoas com a mandioca e vice-versa só foi possível graças às conversas que tive com meus interlocutores, cujas memórias não se silenciaram e em nossas prosas “derramaram uma enxurrada” de dados que deram tons bem alegres ao meu caderno de campo e agora me ajudam a compor este texto.

A escolha desse tempo não se deu aleatoriamente, ao contrário, foi estratégico, afinal de contas, em 2016 o grande evento – A Semana Santa - aconteceu de 19 a 27 de março. Os movimentos acerca dessa celebração de Araí, como de costume, começaram no sábado que antecedeu a Semana Santa do calendário oficial e terminou no domingo de Páscoa. Então, necessário era que eu estivesse ali nesse tempo de festa sagrada. Mas necessário também era que eu estivesse ali antes, durante e depois da festa, para que eu pudesse enxergar não somente o que acontece, mas também como acontece o cotidiano da vila de Araí nesses três momentos.

Os dados dessa minha experiência em 2016, somados a outros momentos em que estive em Araí, compõem o escopo dos meus escritos, que, a partir daqui, estão relatados e que, *a priori*, indicam que no passado a comunidade de Araí vivia basicamente do que a natureza lhe disponha, seja das grandes porções de peixes, camarões e caranguejos pescados e coletados no rio Araí, ou ainda das muitas tarefas de roças de mandioca, que lhes rendiam fartas fornadas de farinhas e beijus que alimentavam e proviam o sustento de praticamente todos que ali habitavam. Isto foi o que me disse dona Leni:

Naquele tempo, aqui no Araí a gente era totalmente dependente da natureza. A gente vivia só da pesca e da roça de mandioca. Não tinha outra coisa pra fazer, e olha, a natureza era boa pra nós. Todo mundo tinha que

pescar e plantar, senão morria de fome, mas só morria quem queria. (Conversa com dona Leni, 80 anos, moradora do lugar).

O tempo mencionado por dona Leni diz respeito a duas fases na história de Araí. No primeiro momento, ela se reportava a um período em que viviam exclusivamente ou da pesca ou da mandiocultura. Não existia outra atividade produtiva diferente destas. Aliás, existia sim: os taberneiros; que eram os comerciantes, donos das contáveis mercearias, que em Araí se chamavam tabernas, além de alguns poucos funcionários públicos da única escola que existia no lugar, os quais também representavam uma parcela mínima da população: alguns professores e uma merendeira.

Ainda segundo dona Leni, os taberneiros eram poucos: seu Demétrio, seu Diquinho, seu Nicolau e seu Juvenal. Eles é que supriam a comunidade, vendendo alguns produtos e especiarias. Eram eles também os patrões, financiadores das pescarias, pois fiavam aos pescadores produtos básicos e necessários para a atividade. Além disso, dentre esses taberneiros estavam os proprietários de quase todas as terras existentes em Araí e seu entorno. Isso dispunha os pescadores e mandiocultores em situação de total dependência desses homens, quando careciam de seus financiamentos para pesca e da cedência de suas terras para plantar e produzir roças de mandioca e farinha.

Afora esses, todos os demais habitantes do lugar eram pescadores e produtores de roça de mandioca. Por não possuírem propriedades de terras, com regularidade esses agricultores produziam suas roças em terras alheias, cujas tratativas em torno da produção eram firmadas através da meia, que é um modelo de produção que foi muito comum em Araí e ainda permanece, mesmo que mais timidamente, funcionando da seguinte maneira: aqueles que eram ou ainda são proprietários da terra cediam, emprestavam uma determinada quantidade de terra para uma família, que cultivava o terreno plantando uma roça de mandioca. A família responsabilizava-se por todo o processo produtivo desde o desmatamento da área, da colheita da mandioca até a feitura da farinha, que depois de pronta era repartida no meio, ou melhor, na metade; daí o nome meia.

Mas, para se chegar à farinha propriamente feita, a comunidade se apropriava de outros recursos produtivos, como o mutirão. Dona Leni relatou que quando ela e sua família plantavam, capinavam, colhiam a mandioca, enfim, faziam farinha, nunca estavam sozinhos, eram sempre acompanhados de outras famílias, que os ajudavam “e quando chegava a hora dessa família fazer sua roça e sua farinha, nós e outras famílias estávamos lá ajudando” (fala de dona Leni, durante minha estada em Araí no ano de 2016) e assim por meio de mutirão o processo produtivo era conduzido, desde a roça até a farinha.

Nesse processo, as mulheres da comunidade desempenhavam papel fundamental, eram elas as responsáveis por quase toda a produção, exceto o desmatamento da área, que era de responsabilidade dos homens. As crianças também participavam efetivamente junto com as mães de quase tudo, principalmente da capina da roça.

Depois da derrubada da mata para o plantio da mandioca, os homens da comunidade partiam para o mar: era tempo de pescar, e enquanto elas cuidavam da casa, dos filhos e da roça, eles se embrenhavam mar adentro, capturando peixes e mariscos, especialmente camarão. Eram os produtos resultantes das pescarias que, juntamente com a farinha d'água, proviam as famílias de tudo aquilo de que elas necessitavam para viver. Seus sustentos eram garantidos pela roça de mandioca com a produção de farinha e pelo mar com a coleta de pescados e mariscos.

Geralmente a produção, tanto da terra, quanto do mar, era de subsistência. Como já dito anteriormente, a metade de tudo que resultava da produção da roça de mandioca era destinada ao dono da terra, ficando ao produtor a outra metade. Com raríssimas exceções, o proprietário da terra dispensava sua parte, e isso acontecia, segundo dona Leni, apenas quando entre produtor e dono da terra existiam relações de parentesco ou amizade.

Em relação à pescaria, a produção era vendida exclusivamente a um taberneiro, isto porque os pescadores tinham para com aquele uma espécie de fidelidade, um compromisso que era firmado no momento em que o taberneiro fornecia ao pescador mercadorias e alimentos básicos que lhe garantiam sua estada no mar. Essa lógica funcionava como uma troca de favores: o taberneiro fiava aquilo de que o pescador necessitava para se manter no mar durante o tempo em que pescava e também para manter minimamente a família que ficava em Araí; em troca, o pescador não poderia vender sua produção para outro, sob pena de ser acusado de traidor, desonesto e sem palavra. Além disso, o pescador corria o risco de não ter mais quem o financiasse na próxima pescaria.

Mas, apesar dessa obrigação com o taberneiro, os pescadores tinham liberdade para tirar da produção o suficiente para a manutenção de suas famílias, e o pouco que algumas vezes excedia as suas necessidades básicas era trocado por outros bens nas comunidades circunvizinhas.

Então, a culinária basilar da comunidade se constituía de peixes, mariscos e farinha e era complementada com frutas nativas do lugar, que eram coletadas na mata do entorno de Araí. Dentre essas frutas, as mais apreciadas eram; taperebá, tucumã, bacuri e anajá. Arroz, por exemplo, era artigo de luxo naquele tempo, só se comia em ocasiões especiais, como no

dia da festa do Círio de Nazaré, ou nas festas de São Benedito, ou do Divino Espírito Santo. A carne bovina também ocupava o mesmo status do arroz.

Nesse contexto, a farinha de mandioca era o alimento fulcral de todas as famílias araienses, até mesmo mais importante que os pescados e as frutas, porque ela era que saciava a fome daquele povo quando suas mesas não dispunham de outros alimentos. Isso ocorria em tempos de escassez, quando lhes faltavam peixes, mariscos e frutas, e então os araienses se valiam do chibé, que nesse contexto parecia funcionar como imperativo de sobrevivência: saciar a fome.

Daí a importância da farinha na vida e na mesa dos araienses, pois, quando lhes faltavam outros alimentos, bastava pegar uma porção de farinha, colocá-la em uma vasilha qualquer e acrescentar uma medida de água; pronto! A fome havia sido saciada, ou ainda, simplesmente comiam a farinha pura. Esta última era uma prática tão comum entre os araienses quanto o chibé, e eles costumam chamá-la de “mofar farinha”, ou seja, comer farinha pura, sem acompanhamento. Isso ainda ocorre, mas de maneira esporádica e é feita apenas pelos mais velhos, ou seja, não mais numa luta pela sobrevivência, mas como prática que se mantém entre os araienses.

Assim, o chibé funcionava como um elemento estigmatizador, indicador da pobreza daquele povo nortista. Isso foi o que afirmou Maciel (2005, p. 53), ao dizer que “[...] a mistura rala de farinha com água – o chibé – era e ainda é um indicador de pobreza no Norte do país, servindo para indicar uma dada situação social, estigmatizando-a”.

A referência indicada por Maciel acerca do chibé talvez ainda diga respeito a alguns lugares do Norte e talvez até do estado do Pará, porém, de modo geral, os dados desta investigação apontam que faz algum tempo que comer chibé deixou de ser um indicador de miséria. Hoje o chibé é um dos pratos mais populares e apreciados pelo povo amazônico, principalmente pelos que vivem no interior, como em Araí, por exemplo, mas também por aqueles que habitam nas cidades do estado do Pará e na sua capital Belém. Para esses paraenses, continuar comendo chibé diz mais sobre suas escolhas, seus gostos alimentares do que sobre uma necessidade vital, afinal na atualidade eles dispõem de outros recursos que lhes asseguram o direito de escolher outras comidas, mas, mesmo assim, optaram por continuar comendo chibé, agregando a ele outros ingredientes, como pimenta, cheiro verde, cebolinhas, etc., e normalmente ele é comido acompanhado de camarão salgado, ou peixe também salgado.

Imagem 63: Chibé com camarão



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Então, as linhas acima foram escritas com base nos relatos de dona Leni e falaram de uma fase da história de Araí, de um tempo em que a pescaria e a produção de roça de mandioca eram os meios básicos de sustentação de quem ali habitava, porém as suas narrativas também falaram de outro tempo, a saber, da segunda metade do século passado, principalmente a partir do ano dois mil, quando a luz elétrica foi agregada ao cotidiano da comunidade, provocando profundas transformações no *modus vivendi* dos araienses, em especial em suas experiências com a mandioca e a farinha, que passaram a ser regidas sob outras lógicas, não mais sustentadas pela perspectiva da subsistência. A partir de então, a roça de mandioca deixou de ser a única fonte de produção e de sobrevivência das pessoas daquele lugar, desencadeando mudanças significativas tanto na produção quanto no consumo da farinha. Nesse novo cenário, poucas são as famílias que ainda se encontram envoltas com a produção de roça de mandioca e farinha.

Essas transformações ocorridas em Araí parecem estar associadas a um conjunto de fatores que vão desde a chegada da luz elétrica na comunidade até o advento das políticas

públicas municipais e federais, tais como: o direito a aposentadoria por idade, Bolsa Família e Bolsa Verde⁴⁵.

Sendo assim, os dados desta etnografia apontam que a chegada da luz elétrica (no ano dois mil), foi um marco na história de Araí, especialmente nos meios de produção, pois a partir de então, a comunidade, que vivia única e exclusivamente da mandiocultura e da pesca, passou a contar com outras possibilidades produtivas, especialmente no ramo do comércio e do funcionalismo público, tornando-se lugar de referência na região, o que lhe conferiu o título de vila polo. Com isso, na comunidade foram instalados e construídos posto de saúde, escola de ensino fundamental até o nono ano e de ensino médio e torre de captação de sinal telefônico. Recentemente, os araienses passaram a contar também com sinal de telefonia móvel e internet.

Houve também melhorias no acesso à vila, a partir da construção de novas vias e estradas, que passaram a interligar o lugar a outras comunidades. Essa acessibilidade, juntamente com o “encantamento” da luz elétrica, provocou o crescimento demográfico de Araí, culminando com a migração de dezenas de famílias que moravam em comunidades nos arredores, mas que, atraídos pelas benesses da modernidade, resolveram habitar na vila de Araí.

Desse modo, parece que foi a partir dessas novas possibilidades, somadas à implementação de programas federais como os mencionados acima, que as experiências dos araienses com a mandioca definitivamente passaram por reordenamentos, cedendo lugar para outras experiências, com outras coisas.

Pois bem, com essas garantias, as famílias passaram a dispor de uma renda que antes não existia, pois, conforme já explicado, viviam basicamente da pescaria e da roça de mandioca. Assim, continuar plantando mandioca e produzindo farinha passou a ser, mais do que nunca, uma alternativa, uma escolha, não mais uma obrigação.

Apesar de todo esse campo de possibilidades, a mandioca continua povoando a vida da comunidade de Araí, certamente não mais como em tempos de outrora, mas ela ainda é o alimento basilar daquele lugar e permanece sendo cultivada por alguns atores que escolheram continuar plantando e fazendo farinha, como fazem alguns produtores que, desde o ano de 2006, são membros da Associação Agropesqueira dos moradores de Araí e estão dialogando

45 A Bolsa Verde faz parte do programa Brasil sem Miséria, e tem como principal objetivo promover a inclusão social de populações em situação de extrema pobreza, aliando a transferência de renda a atividades de conservação ambiental.

com o Estado na busca de financiamento, capacitação e orientação técnica para o melhoramento da produção.

A Associação iniciou com 33 sócios, desses restam hoje ainda 23, dos quais apenas quatro são mandiocultores. A associação, em parceria com a EMATER-PARÁ e a Secretaria de Agricultura do município, conseguiu financiamento no valor de R\$2.500,00, por meio do PRONAF, para esses quatro agricultores. O financiamento tem como objetivo o melhoramento do cultivo da mandioca, no caso da produção da farinha. Os agricultores têm até dois anos para efetuarem o pagamento do financiamento e, se fizerem isso nesse prazo, serão contemplados com um desconto de R\$600,00 e terão, portanto, que devolver ao banco apenas R\$1.900,00. Os associados trabalham no sistema de mutirão; já adquiriram uma área de terra, onde pretendem construir a sede da Associação e cultivar no restante do terreno uma roça de mandioca coletiva, cujo resultado da produção será dividido entre os associados.

Segundo Luiz Rodrigues, que é presidente da Associação, dos quatro associados, um não investiu no cultivo da mandioca. Os demais fizeram investimento e estão tendo retorno satisfatório, inclusive já vão pagar o financiamento e pleitear outro, talvez de maior valor. “É uma pena que o dinheiro é pouco, só dá pra cultivar uma ou duas tarefas⁴⁶, no máximo um hectare⁴⁷ de roça, mas nós vamos lutar pra que da próxima vez a gente consiga um valor maior” (fala de Luiz Rodrigues).

Além do valor do financiamento, que parece ser irrisório, os associados também se queixam da falta de apoio por parte dos governos estadual e municipal, que não lhes fornecem qualquer política pública para o melhoramento e beneficiamento da produção da mandioca e da farinha. “Nós faz a roça e a farinha do nosso jeito. O governo não ajuda a gente. Então vamos fazendo do jeito que nós sabe” (Luiz Rodrigues).

Segundo Luiz Rodrigues, a Secretaria de Agricultura do município lhes fornece apenas a máquina, o trator para arar a terra, e os associados, em contrapartida, se responsabilizam pela garantia do combustível para o funcionamento da máquina e pela alimentação do operador.

Além da Associação, encontra-se sediada na comunidade Araí a RESEX⁴⁸, que foi constituída no ano de 2005, com o objetivo de implementar políticas públicas visando à proteção e preservação do meio ambiente e assim garantir os recursos renováveis, como o

46 A tarefa é o nome dado pelos agricultores à medida do terreno destinado à roça de mandioca. Uma tarefa corresponde a 50 braças ao quadrado, o que corresponde a 3.500 metros de terra.

47 Um hectare corresponde a três tarefas ou 10.500 metros de terra.

48 Reserva Extrativista Marinha (RESEX), espaço territorial destinado à exploração autossustentável que visa à conservação de recursos naturais renováveis nas comunidades locais.

pescado e o caranguejo. Tais políticas públicas se estenderam para além da proteção e preservação do ambiente marinho, alcançando o cotidiano de quase todos os habitantes da comunidade, especialmente daqueles que vivem e dependem da pesca e da agricultura. Com a implementação das políticas públicas, todos os habitantes do lugar que ainda não habitavam em casas construídas em alvenaria foram contemplados com uma casa contendo quatro cômodos. Além das casas, os pescadores receberam equipamentos, como barcos e redes de pesca; por outro lado, os agricultores foram contemplados com terçados, enxadas, carros de boi e o boi. Além disso, foram construídas e melhoradas estradas e pontes de acesso às comunidades vizinhas e às roças de mandioca.

Sendo assim, torna-se necessário novamente frisar que, apesar do conjunto de mudanças operado nas experiências dos araienses com a mandioca e vice-versa, a vida da comunidade permanece povoada sobremaneira por ela e pelas coisas que dela derivam. É desse processo de continuidade que falarão as próximas linhas.

4.2- Sobre a farinha d'água e seus outros atravessamentos em Araí

Por ora descreverei algumas experiências que estão, de uma maneira ou de outra, envolvidas, como diria Ingold (2015), no emaranhado das malhas do fazer-se das coisas e das vivências em Araí, das quais pude participar. A primeira experiência aconteceu precisamente no dia 5 de março, quando fui convidado para participar de uma pescaria. Essas pescarias são comuns entre os araienses, são práticas cujo objetivo primeiro é garantir o sustento da família no rio Araí, lugar onde ocorrem as pescarias. Eu já havia participado de outras pescarias em outras ocasiões quando ali estive para coletar dados para este trabalho, então, eu já tinha uma noção de como é estar junto com eles na maré.

Desta vez o convite aconteceu por acaso, quando naquela noite do dia 5 de março saí para uma volta pelas ruas da vila. No caminho me deparei com uma rodada de pessoas sentadas na frente da casa de seu Francisco, então resolvi parar e participar da prosa, que se tratava justamente da pescaria que ocorreria no dia seguinte. Estavam ali combinando os detalhes para tal atividade e enquanto conversa ia, conversa vinha, seu Francisco me lançou o convite para eu estar com eles, que aceitei prontamente.

Então, ficou acertado que no dia seguinte iríamos sair mar adentro, e nossa partida aconteceria às 7 horas, e o retorno ficaria por conta da maré. A hora que ela enchesse, nós retornaríamos. Esse é um princípio básico para os pescadores de Araí, suas idas e vindas do mar são determinadas ou pela enchente ou pela vazante da maré. Na verdade, eles sabem

exatamente a hora que ela enche e a hora que ela vaza, mas naquele dia eles não quiseram me dizer, preferiram deixar por conta da natureza.

No dia seguinte, sexta-feira, 6 de março, às 6h30min eu já estava de pé, pronto para embarcar e comigo uma mochila com caneta, lápis e um caderno, meu diário de campo. Não que minha intenção naquele dia fosse coletar dados para este trabalho, mas meus materiais de trabalho me acompanhavam sempre para onde eu fosse. *A priori*, aquele seria um dia em que eu me divertiria, mas a surpresa veio quando observei que nós não levávamos nada para comer, exceto uns quilos de farinha e algumas garrafas com água e um pouco de pimenta salgada e isso me chamou a atenção, e até certo ponto preocupação, afinal provavelmente passaríamos o dia todo em alto mar.

Minha preocupação não foi à toa, pois das outras vezes que estive com eles o cenário era o mesmo, praticamente apenas farinha como alimento e em uma das vezes perguntei a um dos meus companheiros pescadores: o que vamos levar para comer em alto mar? Ele me respondeu: “tamo contando de pegar peixe e assar pra comer com farinha, mas, se não der peixe, a gente come um chibé e tá tudo certo”. Então, como eu já sabia qual seria a resposta, preferi ficar quieto e torcer para que desta vez fosse como das outras: farta de muito peixe. Felizmente assim foi. Naquele dia a pescaria foi farta e tivemos muitos peixes para comer acompanhados de bastante farinha! Neste momento, pensei: já vi que vou usar meu diário de campo.

Mas o fato de a pescaria ter sido promissora não impediu os pescadores e, claro, nem a mim, de comermos chibé. No meio da pescaria, por volta das 11 horas da manhã, já tínhamos lançado as redes ao mar por algumas vezes, e em todos os lances, elas eram retiradas do mar abarrotadas de peixes. Entre um lance e outro, nós aproveitávamos para coletar, às margens do mar, algumas lenhas, e tal coleta não era em vão, pois já havíamos combinado que naquele dia íamos comer um avoadado.

Em questão de poucos minutos, o fogo já estava feito e, no meio da praia, nossa lenha ardia em chamas e em instantes havia se transformado em brasas, prontas para assar nosso almoço. E então, um a um, fomos colocando sobre a brasa peixes e camarões, que foram por nós degustados em questão de minutos. Eis que o avoadado com chibé nos sustentou naquele dia.

O avoadado é uma prática muito comum entre os araienses, sendo um modo de se assar e comer peixe próprio daquele lugar⁴⁹. Consiste em assar o peixe diretamente sobre a brasa,

49 O avoadado é um jeito próprio de assar e comer peixe dos paraenses que vivem no nordeste paraense, em especial daqueles que habitam o interior do Estado, como no caso de Araí, mas que, com o êxodo rural, tem

sem qualquer tipo de condimento, a não ser o sal, e em alguns casos, até ele torna-se dispensável. Quando o peixe já está pronto, come-se imediatamente, ou seja, é um movimento intenso, em que, ao mesmo tempo que se vai assando, também se vai comendo o peixe quente, acompanhado ou de farinha d'água *in natura* ou de chibé. No avoadado se dispensa arroz, feijão ou qualquer outro alimento que não seja peixe, farinha e ou chibé. E também não pode faltar pimenta salgada ao molho de limão.

Outra característica do avoadado é que todos os que dele participam se colocam em volta do fogo como se estivessem em círculo e normalmente de cócoras, e essa disposição dos avoadeiros é estratégica, pois facilita o acesso ao fogo na hora de pegar o peixe para comer.

Imagens 64 a 67: Avoadado na praia



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Depois de um dia de muitos lances, brincadeiras e descobertas, eu e meus companheiros retornamos, pelas 17 horas, quando a maré encheu e nos trouxe de volta à vila de Araí, onde novamente o avoadado aconteceu. Desta vez, foi no quintal da casa de um dos

povoado também o cotidiano de cidades como Belém. Nos centros urbanos do nordeste paraense, ao avoadado são agregados outros elementos e outros modos de fazê-lo e de comê-lo, o que o diferencia daqueles feitos em Araí.

pescadores, que, depois de separar o peixe para o sustento de sua prole, em seguida separou também peixes para o avoado, que contou com a participação da família, vizinhos e amigos.

Além do avoado, existe em Araí outra modalidade, outra maneira de se alimentar, ou melhor, de comer juntos. Estou falando agora da virada, que, assim como o avoado, é uma prática comensal daquele lugar. A virada configura-se em um momento muito esperado pelos pescadores, seus familiares, amigos, vizinhos e chegados e trata-se de um evento movido pela generosidade, quando o pescador, ou os pescadores, separa uma parte dos camarões resultantes de suas pescarias para compartilhar entre os mais chegados, que se juntam para comer, mas não é um comer de qualquer jeito e nem se come qualquer coisa: na virada, as pessoas se juntam para comer camarão com pimenta salgada, regado a muita farinha.

Imagens 68 e 69: Avoado urbano



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Foi seu Carlinhos de Almeida, pescador e nativo de Araí, quem melhor definiu a virada ao afirmar que:

A virada é o seguinte: a gente vai para muruada⁵⁰, ou vai arrastar⁵¹ e aí, quando a gente chega aqui no Araí, a gente põe o camarão pra torrar. Aí, quando o camarão tá cozinhando, a gente precisa virar ele, entende? A gente vira o camarão dentro da lata onde ele tá cozinhando. Quando a gente vira, o camarão que tava embaixo vem para cima e o de cima vai pra baixo, é nessa hora que a gente tira uma certa porção de camarão e coloca na rodada pra gente comer. Aí, como o pessoal de casa e os amigos sabem que a gente tá torrando o camarão, eles começam a se chegar esperando a hora da virada, e quando chega essa hora, todo mundo come (entrevista concedida em março de 2016).

Assim como seu Carlinhos, alguns pescadores de Araí sobrevivem da produção de camarão. Ocorre que, na hora da virada, o pescador retira de sua produção uma certa quantidade de camarão, que é doada, distribuída entre os que ali estão. Dessa maneira, primeiro o pescador doa, come com seus pares, para só depois comercializar. Aquilo que resta da virada é que é vendido.

Em março de 2016, tive a oportunidade de participar de algumas viradas, e uma delas aconteceu no quintal da casa de dona Leni. Ao ver aquela gente comendo junto, participando daquele banquete e, ao mesmo tempo, conversando, contando histórias, pude notar que a virada alimenta também os laços e vínculos sociais dos que dela participam. Portanto, o avoadado e a virada são práticas comensais norteadas por princípios de reciprocidade e solidariedade que se mantiveram no tempo naquele lugar. Importa aqui registrar, outra vez, que tanto um quanto a outra são acompanhados por farinha d'água. “Não tem como comer avoadado ou virada sem farinha”, afirmou dona Leni. E por falar em farinha, torna-se necessário frisar que não menos importante que participar da pescaria, do avoadado e da virada, foi a oportunidade que eu tive de vivenciar e até de participar de todo o processo de produção da farinha d'água.

Desta vez o convite veio de dona Helena e seu Carretel, que, ao me encontrarem em uma das ruas da comunidade, me relataram que no dia seguinte iriam “botar mandioca”⁵², e novamente o convite foi aceito prontamente. Então combinamos que no dia seguinte eles me esperariam em suas casas às 7 horas da manhã. Saímos de Araí por volta das 7h30min e lá pelas 8h30min já estávamos na roça, que ficava aproximadamente a uns cinco quilômetros de Araí. Além de mim, foram dona Helena, sua irmã dona Maria e seu Carretel.

Depois de caminhar por aproximadamente cinco quilômetros de estrada de chão, finalmente estávamos na roça, e seu Carretel logo começou o processo de colheita da

50 Muruada é uma técnica utilizada pelos pescadores de Araí para captar do mar o camarão.

51 Arrastar é outra técnica que os pescadores utilizam para pescar camarão.

52 Botar mandioca é o nome que os araienses dão à prática de colocar a mandioca de molho no riacho para que ela amoleça.

mandioca. Com um terçado, ia de pé em pé, cortando e arrancando a mandioca da terra, enquanto as mulheres iam recolhendo as raízes e amontoando-as em um só espaço. Depois de uns trinta a quarenta minutos, já tínhamos mandioca suficiente para fazer umas duas ou três fornadas de farinha d'água. Agora começaria outra etapa do processo: as raízes foram colocadas dentro de paneiros e foram transportadas na cabeça pelas mulheres e por seu Carretel até um pequeno riacho, que em Araí é chamado de poção e que fica aproximadamente a uns 500 metros da roça. Ali a mandioca foi mergulhada e coberta com alguns ramos e folhas.

Pronto, a primeira etapa da produção da farinha d'água estava concluída. Depois disso, retornamos para Araí e só voltaríamos ali de cinco a oito dias depois, tempo médio necessário para o processo de maceração do tubérculo. Seis dias depois, seu Carretel me avisou que a mandioca já estava totalmente no ponto, isto é, mole, pronta para ser retirada da casca. E lá fomos nós para o poção, e desta etapa eu participei efetivamente: adentrei no poção juntamente com meus interlocutores e por mais ou menos uma hora ali ficamos descascando mandiocas, uma a uma. Depois que a casca foi retirada, elas foram colocadas dentro de bacias que ficam dispostas sobre a margem do poção.

Imagem70: Mandioca e o poção



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

Cabe aqui ressaltar que, além de ser o lugar propício ao amolecimento da mandioca, o poção também aguça as superstições dos araienses, pois segundo seu Elton Costa (morador de Araí), tomar banho no poção na sexta-feira é “[...] um santo remédio para tirar a panema⁵³.”

Depois de termos descascado todas as mandiocas, as transportamos (na cabeça e, como diz o pessoal de Araí, a pé) em bacias e baldes para a casa do forno - que fica localizada no início de Araí, no quintal da casa de seu Manoel. Na casa do forno, as mandiocas agora não mais marrons ou pretas, mas branquinhas como algodão, foram colocadas sobre as gamelas e ali ficaram descansando até o dia seguinte, quando, por volta de 8 horas da manhã, lá estávamos novamente, agora para a última etapa do processo: para torrar a farinha⁵⁴.

É importante frisar aqui que a casa do forno é uma das coisas 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 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 e dos araienses, pois, ao mesmo tempo em que se constitui no lugar onde são feitos não apenas as farinhas, mas todos os demais descendentes 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 (de humanos e não humanos), que ali trabalham em cooperação.

Por isso a casa do forno, ao mesmo tempo em que se constitui em uma instituição socioalimentar, também é compreendida como uma “maternidade”, um laboratório onde a mandioca se movimenta e se converte em outras coisas. Como diria Marcena (2012, p 52), a casa do forno é o lugar onde os frutos da mandioca são paridos, são nascidos, daí a razão pela qual ele a chamou de,

Ventre da farinha, nascedoura de todas as farinhas de mandioca preparadas e também dos beijus [...], a casa de farinha se constitui como uma instituição socioalimentar [...], desde os primórdios da invenção da brasilidade. Com o caminhar da invenção do Brasil, a casa de farinha virou uma espécie de instituição nacional da inércia social que sobreviveu a inúmeras mudanças tecnológicas. [...] foi paralelamente à criação do engenho para a fabricação de açúcar, uma das invenções mais importantes durante o processo de construção da América portuguesa.

As casas do forno ajudam na composição socioespacial de Araí e comunidades circunvizinhas. Onde tem uma roça, nas proximidades também se encontra uma casa do

⁵³ Estar panema diz respeito a um estado em que a pessoa encontra-se sob o efeito de algum tipo de carga sobrenatural, podendo ser um mau-olhado, inveja ou até mesmo um feitiço.

⁵⁴ O trabalho em torno da feitura de farinha em Araí é denominado de torrar farinha. Os nativos não dizem que fulano ou fulana foram fazer farinha, dizem que ele ou ela foram torrar farinha.

forno. Mas elas não povoam apenas os entornos das roças, também se encontram povoando os quintais de algumas casas de Araí (assim como a de seu Manuel) e somam mais de 15. Todas elas foram elaboradas pelos mandiocultores, que seguem um padrão, o qual foi ensinado de geração a geração e se mantém até os dias atuais.

Elas são feitas dos seguintes materiais e com as seguintes características: possuem normalmente 5 metros quadrados, sem paredes e de chão batido, com o teto coberto por palhas, que são amarradas com cipós em caibros finos amarrados em caibros mais grossos e resistentes. As bases que sustentam a cobertura da casa são esteios feitos de tucum, conforme mostra a Imagem 71. Elas têm uma vida útil de aproximadamente 20 anos. Conforme os materiais se decompõem, vão sendo substituídos por outros novos.

Afora isso, registra-se aqui que para fazer jus à condição de maternidade da mandioca, a casa do forno conta com o trabalho dos humanos (como exemplo, o trabalho de dona Helena, dona Maria e seu Carretel), mas também conta com a labuta de não humanos, que ao mesmo tempo em que são singulares, tornam-se complexos, os quais não estão simplesmente ali, eles habitam naquela casa do forno, onde desempenham atividades laborais específicas (Velthem, 2007), das quais a mandioca depende para gerar seus frutos. São eles e elas: a gamela grande, a gamela pequena, a mão de pilão, a peneira, a prensa, as vassouras, os tipitis, os rodos, o forno e, em alguns casos, o ralo e/ou o catitu, sobre os quais “[...] há [...] nítida percepção de que trabalham” (Velthem, 2007, p. 622).

Todas essas coisas que habitam a casa do forno encontram-se emaranhadas no mundo-vida (Ingold, 2015) da mandioca e são elaboradas pelos homens mandiocultores, os proprietários das casas do forno, com exceção das vassouras, as quais são coletadas nos açazais e já vêm prontas, e dos tipitis, que são comprados de outros artesãos. Essas coisas são valorizadas no mundo vida da mandioca, “[...] não tanto pela estética das formas, mas, sim, pela capacidade de executarem complexas funções de transformação, as quais exigem artefatos igualmente complexos de um ponto de vista material e também conceitual” (Velthem, 2007, p. 608). Todas essas coisas são dotadas “[...] de valores patrimoniais que ultrapassam os valores de uso” (Velthem, 2007, p. 608) e alcançam importância sociocultural, falam sobre o saber fazer dos mandiocultores do lugar.

Conforme já referido acima, essas coisas são compreendidas “[...] como “vivendo” nesse espaço, do qual não se afastam para cumprirem outras funções, como as do âmbito doméstico. Uma vez que vivem na casa de farinha, [...] possuem cada qual um lugar, que é referido como sendo o seu canto [...]” (Velthem, 2007, p. 613).

Imagem 71: Casa do forno



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

No interior das casas do forno de Araí, em especial da casa de seu Manuel, onde seu Carretel, dona Helena e dona Maria torraram suas farinhas, as coisas estavam dispostas da seguinte maneira: logo na entrada e no centro da casa encontra-se habitando a gamela pequena, que é sobreposta por sua peneira. Quase em frente a ela e do lado esquerdo, praticamente no final da casa, encontra-se o forno e seus rodos, ao seu lado, à direita da casa, vivia a gamela grande com sua mão de pilão, suas vassouras e seus ralos. Já os tipitis e sua prensa moravam no final da casa, entre o forno e a gamela grande, conforme mostra a imagem 72. Além dessas coisas que são habitantes regulares, as casas também são povoadas por habitantes irregulares, a saber: a lenha e o fogo, que só vivem na casa nos dias em que humanos e coisas trabalham.

Cabe ressaltar que a casa do forno de seu Manuel é uma das poucas em Araí onde o ralo e a mão de pilão ainda trabalham; isso porque faz aproximadamente cinco anos que ele e ela estão gradativamente sendo substituídos pelo catitu.

Dito isso, segue-se dizendo que o trabalhar das coisas e de dona Helena, de seu Carretel e de dona Maria, na casa do forno aqui tratada, se fez mediado por processos

interativos que aconteciam ora entre humanos e as coisas e ora apenas entre as coisas. Nesse processo laboral, as coisas trabalham como “[...] indivíduos que se agregam a um conjunto organizado e as definições a respeito do âmbito em que esses conjuntos são utilizados [...]” (Velthem, 2007, p. 618), pois é no conjunto de suas interações que

[...] as coisas estabelecem uma íntima relação entre si que resulta na formação de conjuntos complexos, porque destinados ao cumprimento de funções igualmente complicadas. Ademais, esses conjuntos possuem a característica de serem organizados, porque submetidos a uma certa disciplina [...] que é determinante para a efetivação do processamento da mandioca (p. 618).

Assim, cada coisa que vivia na casa do forno encontrava-se emaranhada a outras coisas e às pessoas que ali trabalhavam, e, ao executarem suas tarefas em cooperação e com disciplina, possibilitavam o nascimento dos filhos da mandioca (Mercena, 2012). O trabalhar dessas coisas era marcado, de certo modo, por interdependência entre elas, o que as tornavam igualmente importantes nas atividades laborais da casa do forno, conforme descrevo no que segue.

Então, apesar de todas as coisas serem igualmente importantes, elas seguem uma ordem hierárquica nas suas funções, e as primeiras a trabalhar são a gamela grande e a mão de pilão, pois, após o descascamento da mandioca, ela é imediatamente transportada para a casa do forno, onde é colocada na gamela grande e, com a destreza de dona Helena, dona Maria e da mão de pilão, vai sendo esmigalhada uma a uma, até se transformar em uma massa homogênea, alva e liguenta, conforme mostrado nas imagens 73 e 74.

A segunda etapa da torra de farinha na casa do forno ficou sob a responsabilidade dos tipitis, que funcionavam como um repositório, onde as pessoas (dona Helena e dona Maria) acumulavam a massa até que estivessem completamente cheios e, em seguida, os penduravam em uma prensa. Esta consiste em uma tora de madeira disposta no teto da casa do forno e sua extremidade inferior é pressionada por outra tora de madeira, que comprime os tipitis de tal maneira que, em alguns minutos, da mandioca é extraído todo o tucupi, como se pode observar nas imagens 75 a 79.

Depois de mais ou menos 30 minutos, a mandioca, agora massa pura, firmemente sólida e seca, foi então retirada por dona Helena dos tipitis e colocada diretamente sobre as peneiras que se encontravam sobrepostas na gamela pequena, onde fora coada por dona Maria. Portanto, a peneira e a gamela pequena ocupam a terceira posição na ordem laboral das coisas da casa do forno, de acordo com o retratado nas imagens 80 a 82.

Imagem 72: A casa do forno e seus habitantes não humanos



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Enquanto isso, o forno e os rodos começaram a trabalhar. Seu Carretel providenciou a lenha e a feitura do fogo debaixo do forno. Este, quando estava na temperatura adequada, foi coberto por porções de massa branca, que, com a quentura e com os movimentos contínuos provocados pelo vai e vem dos rodos, ora conduzidos por dona Helena, ora por dona Maria, por mim e por seu Carretel, mais ou menos uma hora depois, já estava torrada, pronta para ser degustada. Depois foi transportada do forno para a gamela pequena, de acordo com as imagens 83 a 85.

As vassouras são as últimas a trabalharem; enquanto umas chegam para varrer a farinha do forno, outras varrem as gamelas e o chão da casa do forno, conforme mostram as imagens 86 e 87.

Portanto, argumenta-se aqui que as coisas supramencionadas são organizadas e percebidas no mundo do trabalho da casa do forno como um conjunto de famílias “[...] Constituem famílias pelo fato de os conjuntos ‘viverem’ sob um mesmo teto, a casa de farinha, mas esse não é o principal motivo para o estabelecimento de laços de parentesco” (Velthem, 2007, p. 619), suas relações de parentesco são definidas, dentre outras coisas,

porque são semelhantes entre si, ou porque seus nomes coincidem, ou ainda pelas coincidências nas funções que desempenham e por suas origens.

Imagens 73 e 74: O trabalhar da mão de pilão, da gamela e dos humanos na maceração da mandioca



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Nessa organização parental, os rodos são considerados da família da prensa, da mão de pilão e das gamelas; estas são compreendidas como primas do rodo e entre si mesmas. O fato que os torna aparentados, além de suas funções na organização laboral, diz respeito as suas origens: todos eles são de origem vegetal, feitos de árvores, que, apesar de serem de espécies diferentes, são aparentadas. Por outro lado, os tipitis e as peneiras são parentes de primeiro grau: são irmãos, paridos da tala de guarimã e são primas das vassouras, que são geradas pelos açazeiros. Por último, o forno parece ter sido adotado pelas demais coisas da casa do forno, pois ele não estabelece qualquer relação parental com as demais. Ele habita e trabalha como um agregado da casa. Mas essa condição não o torna inferior às demais coisas, ao contrário, ele é elemento decisivo para o parto dos frutos da mandioca.

“O sentido de família, aplicado aos diferentes artefatos, representa ainda a plena inserção das coisas no sistema de produção local, estreitamente relacionado com a unidade doméstica [...]” (Velthem, 2007, p. 619). Desse modo, assim como os humanos fazem farinha

e outras coisas de comer com base na estrutura familiar, as coisas “[...] também precisam se organizar da mesma forma para atingirem os mesmos objetivos” (Velthem, 2007, p. 619).

Imagens 75 a 79: O trabalhar dos tipitis, da prensa e dos humanos na extração do tucupi



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Portanto a organização do trabalho das coisas na casa do forno encontra-se regida pelos estreitos laços de parentesco existentes entre elas, assim como acontece com o trabalho de dona Helena, que é esposa de seu Carretel e irmã de dona Maria. Assim, para as coisas “[...] o trabalho na casa de farinha constitui a própria razão de ser, porquanto são essencialmente utilitários [...]” (Velthem, 2007, p. 221-622), sendo assim, a função desenvolvida por cada coisa é “[...] o elemento que identifica o seu trabalho, e, para que o mesmo seja eficaz, é necessária a aglutinação de vários elementos em um conjunto organizado, a família [...]” (Velthem, 2007, p. 221-222).

Ademais, importa dizer também que as atividades laborais das pessoas e das coisas na casa do forno são desenvolvidas de maneira diametralmente opostas: ora trabalham na frieza, ora na quentura.

[...] A frieza compreende todas as atividades em que não há aquecimento nas etapas de produção da farinha: arrancar as mandiocas e transportá-las para a casa de farinha, descascá-las e lavá-las, ralar os tubérculos, prensar a

massa, ralar novamente a massa e, por fim, peneirá-la. A queimada, por seu turno, compreende justamente as etapas em que há calor nos procedimentos: acender o fogo sob os fornos, esquentar e peneirar a massa e também torrará-la e secá-la nos fornos, transferir a farinha para a caixa e depois ensacá-la ainda quente, retirar as brasas da fornalha (Velthem, 2007, p. 622).

Imagens 80 a 82: O trabalhar das peneiras, das gamelas e dos humanos na coagem da massa de mandioca



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Dito isso, é importante ressaltar que as técnicas de fazer farinha d'água em Araí ainda são totalmente artesanais. Todas as etapas, desde o plantio da roça até a feitura da farinha, se dão num movimento que ora ocorre pela energia humana, ora pela força da natureza. Portanto, em Araí os processos que dão concretude à farinha ainda são muito próximos aos que eram utilizados pelos indígenas e, posteriormente, pelos colonos que habitaram no norte brasileiro, em séculos passados:

A maceração termina quando a mandioca larga a casca, sendo então transportada para cochos com água, onde permanece mais alguns dias. Depois de bem mole, é esmagada ou ralada e a massa colocada em longos tipitis cônicos, feitos de embira ou de taquara trançada. Esses tipitis têm um e meio a dois metros e outro tanto de comprimento e são pendurados na cumeeira da casa depois de bem cheios, amarrando-se na sua extremidade inferior uma grande pedra. Quando a água da mandioca, chamada tucupi, cessa de escorrer, tiram a massa amilácea, e levam-na ao sol para secar, operação esta que termina no forno. Resulta sempre uma farinha grossa,

constituída de bolinhas duras, de difícil trituração na boca” (Araújo apud Freyre 2006, p. 191).

Imagens 83 a 85: O trabalhar dos rodos, fornos, fogo, lenha, peneira, gamela e humanos na torragem da farinha d'água



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Mas, além da farinha d'água, outras são produzidas em Araújo, com diferentes técnicas, modos de fazer e consumir. As técnicas para produzir cada uma das farinhas se diferenciam principalmente quanto ao preparo da massa. Enquanto a farinha d'água exige que a mandioca fique por alguns dias submersa na água, as outras farinhas dispensam esse ritual e exigem outros.

Além da farinha d'água, ali se produz também farinha seca, farinha lavada e carimã. Nenhuma destas é consumida diariamente, ao contrário, elas são utilizadas apenas em eventos especiais, principalmente quando as pessoas estão padecidas de alguma enfermidade. A farinha lavada é utilizada para fazer a comida das mulheres paridas, em especial a cabidela, que é servida nos primeiros dias após o parto. A farinha seca também é destinada ao mesmo uso, além de ser matéria-prima para a feitura de caribé, enquanto que a carimã – farinha

praticamente em extinção - tem por finalidade alimentar as crianças durante seus primeiros meses de vida. Dela, as mães faziam papas e mingaus e eram a base nutricional das crianças durante seu o primeiro ano de vida, porém esses hábitos alimentares caíram em desuso. Poucas são as mães que ainda alimentam seus filhos com papas ou mingaus feitos de carimã, pois esses alimentos foram substituídos por produtos industrializados.

Imagens 86 e 87: O trabalhar das vassouras na casa do forno



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Além das farinhas que alimentam o povo araiense, existe um “tempo” nesse lugar que a mandioca opera de maneira *sine qua non*: o tempo da Semana Santa, quando ela se singulariza, convertendo-se em beiju, conforme descreverei na próxima seção.

4.3- Da farinha ao beiju: o ciclo muda e a mandioca se singulariza

Como já mencionei anteriormente, desde o ano de 2010 minhas idas e vindas ao e do Araí tornaram-se constantes, portanto, assim como as páginas da seção anterior, as desta seção foram escritas com base nas minhas observações, impressões e participações empreendidas durante esses tempos em que estive em Araí, especialmente durante a Semana Santa dos anos de 2014, 2016 e 2018. Nos primeiros dias dessas empreitadas, minhas incursões se deram de maneira mais esporádica, conversando com uns e com outros, visitando um e outro. Alguns desses encontros e conversas ocorreram nas ruas da comunidade, outras

vezes nas tabernas, nos ranchos e nas frentes das casas. Eram sempre conversas coletivas, nas tabernas os diálogos eram entre mim e os homens, já nas ruas a maioria das conversas era com as mulheres, nos ranchos e nas frentes das casas conversávamos todos juntos, homens e mulheres. Proseávamos sobre tudo, sobre o cotidiano da comunidade, sobre questões políticas locais, sobre as dificuldades por eles enfrentadas nesses tempos de crise, etc. Aqui e acolá falavam sobre os preparativos para a Semana Santa e uns diziam que já estava tudo pronto, esperando o dia para começar o trabalho de feitura do beiju. Outros se queixavam, pois não tinham mandioca para fazer beiju, se mostravam preocupados com a situação, mas diziam que iriam dar um jeito.

No ano de 2016, por exemplo, uma queixa que era comum a todos eles dizia respeito ao preço da farinha d'água, que, segundo eles, estava absurdamente cara, custando em média de cinco a seis reais o quilo, preço quase duas vezes maior que o custo normal, que não excede a três reais. O elevado custo da farinha tinha uma explicação: “Este ano choveu muito por aqui, e isso é ruim pra roça, a terra fica aguada e a mandioca apodrece”, foi o que me disse seu Celso de Almeida, (que é mandiocultor de Araí) quando perguntei a ele por que a farinha estava tão cara.

Minha intenção durante essas prosas era perceber os movimentos da comunidade em torno da feitura do beiju para a Semana Santa: quem entre eles estaria envolvido com o circuito do beiju, quem iria fazer, quando e onde seria feito, em que condições se concretizaria a feitura e o que aconteceria com ele depois de feito.

Sem dúvidas, essas prosas renderam algumas páginas do meu caderno de campo, mas foi graças às conversas que tive com dona Leni de Almeida - de 80 anos, católica, nativa do lugar e ex-produtora de roça de mandioca, farinha e beiju - que essas páginas foram alargadas e encorpadas, isto porque dona Leni é uma exímia conhecedora dos rituais desse tempo de festa sagrada, portadora de uma memória rica em detalhes do emaranhado de experiências que se entrelaçam no fluxo dos materiais que dão vida à Semana Santa, seja na atualidade ou em tempos de outrora, pois a partir dela e com ela, movimenta-se um conjunto de coisas e pessoas que, de uma maneira ou de outra, fomentam e potencializam a singularização da mandioca ao fazer-se beiju em Araí.

Afora isso, a casa de dona Leni era uma das mais movimentadas nesse tempo de festa sagrada, e funcionou para mim como um laboratório onde pude observar e vivenciar movimentos contínuos de filhos e filhas, netos e netas, genros e noras, compadres e comadres, amigos e chegados transitando por toda a Sexta-feira Santa. Ali tomavam café com beiju logo cedo, conversavam, jogavam baralho, almoçavam, tomavam café com beiju de novo, e às

vezes até jantavam juntos. Portanto, foram as minhas experiências com dona Leni que, somadas às pistas por ela apontadas, deram vida a praticamente todas as linhas desta seção.

Foi graças a ela que pude, por exemplo, saber detalhes da maneira como os católicos araienses comemoravam a Semana Santa “antigamente”. “Antigamente” foi uma expressão presente a todo instante nas narrativas de dona Leni. Ela é uma das que fazem questão de guardar a Semana Santa como no passado, em especial a Sexta-feira Santa. Defende veementemente a continuidade da tradição. Teme que essas práticas caiam em desuso na comunidade.

As preocupações de dona Leni referem-se a mudanças observáveis, como já descritas anteriormente. Na atualidade, poucos são aqueles que ainda trabalham no cultivo de roças de mandioca, mas, apesar dessa constatação, as anotações, observações, conversas e participações deste viajante apontam que, no decorrer do tempo, em Araí, a mandioca emaranhou-se em movimentos contínuos e descontínuos, o que permitiu a ela reinventar-se, mudando assim seus ciclos vitais conforme as condições materiais de existência dos sujeitos que ali habitam. Dentre esses movimentos, situo a continuidade de um evento que, apesar dos processos de descontinuidade ocorridos na relação entre mandioca, coisas e pessoas, ainda se mantém em Araí, a saber: o processo de singularização e ressignificação da mandioca ao fazer-se beiju para ser doado, retribuído e consumido durante a Semana Santa, em especial na Sexta-feira Santa.

Esse movimento que possibilita a singularização da mandioca em Araí é semelhante ao que acontece com ela no tempo do Círio em Belém, quando a mandioca se presentifica como maniçoba e como pato no tucupi. Portanto, assim como em Belém, no tempo do Círio, em Araí, durante a Semana Santa, a mandioca muda seu ciclo vital: deixa de ser qualquer outra coisa e se converte em beiju, um bolo feito *ad hoc* para celebrar a Páscoa araiense.

Os preparativos para a feitura do beiju modificam a dinâmica, o cotidiano da comunidade, isso porque nessa época quase tudo está em função da produção e dos preparativos para produzi-lo. Há uma mobilização coletiva que se materializa por meio das conversas, dos acordos, dos planos, etc.; tudo tem um só foco: fazer a iguaria para a Semana Santa – e isso é percebido especialmente nas conversas entre as mulheres, porque elas são as personagens principais desse cenário, tanto no que diz respeito à produção como à troca. No dia em que o bolo é fabricado (na quarta-feira), percebe-se que as mulheres “beijuzeiras” migram desde muito cedo para a casa do forno, onde o beiju é finalmente produzido. É um dia inteiro de trabalho, que se inicia por volta das três horas da madrugada e se estende até o final da tarde, quando elas retornam trazendo o beiju da casa do forno para suas casas, na maioria

dos casos em bacias ou paneiros, que são transportados na cabeça das mulheres. Quando a produção é maior, entra em cena outro recurso técnico que permite o transporte de grandes quantidades de uma só vez: o carro de boi, conforme mostra a imagem 89.

Imagem 88 – Beiju pascoal de Arai



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

O processo final da produção do beiju tem a duração média de cinco dias. Começa com a colheita da mandioca no sábado que antecede a Semana Santa e termina na quarta-feira, com o beiju propriamente feito.

É importante frisar que a maioria das mulheres que produzem o beiju não são produtoras de roça de mandioca, nem são proprietárias de terras, nem tampouco dos meios de produção. Então, para que o evento aconteça e a feitura do beiju permaneça, tudo que é produzido é repartido segundo acordos que funcionam como uma espécie de contrato. As partilhas se dão das seguintes maneiras: quando a família produtora de beijus possui a matéria-prima necessária para produzi-lo (mandioca, coco, e os demais ingredientes) ela fica com quase tudo que é produzido, exceto a parte que é destinada ao dono da casa do forno; mas quando essa família dispõe apenas da força humana de trabalho - e este é o modelo produtivo predominante -, o produto é repartido em duas ou três partes. Quando a partilha é feita em apenas duas partes iguais, os envolvidos acordam que tudo será repartido na “meia”, isto é, toda a produção é repartida em metades. Mas, quando há mais de duas partes envolvidas, a partilha se dá segundo a lógica do “quinhão”: nesta lógica, a quantidade de

beijus que cada quinhão recebe é calculada segundo o valor do que foi cedido para sua produção. Esse valor é determinado seguindo os costumes dos mais antigos, em que duas partes são iguais entre a família que produz e quem doou a mandioca, uma parte de menor proporção é destinada ao donatário do coco.

Imagem 89: Caro de boi



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

Assim como na produção de farinhas, na feitura de beijus a casa do forno torna-se um elemento fulcral, pois é nela que as pessoas se concentram na quarta-feira para a produção da iguaria, tornando-a, assim, uma referência, um espaço de sociabilidades onde as famílias conversam, trocam ideias, fofocam e ajudam-se mutuamente. A casa do forno, assim como todos os meios de produção, é propriedade privada, pertence a um morador da vila e em dias comuns é utilizada para a produção de farinha de mandioca, porém, nesta época, torna-se um bem coletivizado, à medida que está emprestada, cedida para várias famílias que naquele dia os transformam em coisas e espaço comum a todos, conforme retratado nas imagens 90 e 91.

Geralmente, o proprietário da casa está, de alguma forma, ligado ao grupo familiar produtor, seja por relações de parentesco ou até mesmo de amizade. A cedência da casa se dá por meio de um acordo entre o produtor do bolo e o proprietário. Esse acordo, no qual constam o horário de trabalho e os cuidados com o local, é firmado verbalmente dias antes da quarta-feira. Cumprir o horário determinado é fundamental, pois dessa forma todos poderão usufruir da casa. Ao final da atividade, é comum doar para o proprietário uma pequena parte do que foi produzido, como forma de agradecimento pela cedência da casa.

Essa doação e o seu volume não são acordados e tampouco exigidos pelo proprietário. É um fato ao mesmo tempo espontâneo e obrigatório, sob pena de no ano seguinte não ter o espaço cedido e até mesmo sofrer sanção moral por parte dos grupos familiares, pois aquele que não retribui a cedência da casa corre o risco de ser “mal falado” e ser visto como alguém desprovido de generosidade e sem consideração. Assim, ceder a casa diz respeito a um ato de generosidade, ao passo que retribuir a cedência com beijus parece ser um gesto de gratidão, ao mesmo tempo em que garante o espaço para a feitura de beijus no ano seguinte.

Mas, apesar de, na sua maioria, os produtores de beijus já não serem mais proprietários de terra, de roça e dos demais meios de produção, existem algumas exceções a este modelo que parece prevalecer no processo de feitura, isto é, há em Araí aqueles feitores do bolo, cujos meios de produção são na sua totalidade de suas propriedades. Esse é o caso de dona Júlia e seu José, cujo processo de feitura do beiju por eles implementado pude acompanhar na Semana Santa do ano de 2014. Essa experiência passa a ser contada nas linhas abaixo.

Dona Júlia e seu esposo são nativos de Araí, ele com 55 anos de idade e ela com 51. Ela é professora efetiva da Rede Municipal de Ensino de Augusto Corrêa e ele mandiocultor e pescador. Eles são proprietários de terra, produtores de roça de mandioca, de farinha e de beijus. Produzem para subsistência da família e, uma vez ou outra, vendem alguns sacos de farinha. Dona Júlia foi uma das primeiras mulheres beijuzeiras com quem tive contato, pois a conheci desde aquele meu retorno a Araí no ano de 2010. Desde então, quase todas as vezes que estive por lá, minha ida até sua casa tornou-se inevitável. Foi desses encontros que resultou minha primeira incursão no processo produtivo do beiju, que aconteceu na Semana Santa de 2014.

Nesse ano, cheguei a Araí no dia 11 de abril, uma sexta-feira, e no início da noite fui até a casa de dona Júlia justamente para saber dela e ter notícias da produção de beiju. No dia seguinte, ela e seu esposo iriam para a roça processar os primeiros movimentos da feitura do

bolo, então me propus a acompanhá-los, o que foi aceito por eles. No dia seguinte⁵⁵, por volta das 7 horas da manhã, estava eu de novo com minha mochila nas costas, contendo meu caderno de campo, canetas e máquina fotográfica, e eles já me aguardavam. Então seguimos viagem até a roça localizada na comunidade de Piçarreira. É nesse lugar que ficam as terras, as roças, a casa do forno e todas as demais coisas que compõem o cenário da produção de beijus e de farinha, que foram da família de dona Júlia e que hoje pertencem a ela e sua irmã.

Imagens 90 e 91: A casa do forno como propriedade coletiva na Semana Santa



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Então, depois de andarmos na estrada de chão por mais ou menos 30 minutos, chegamos à roça, ou melhor, chegamos primeiro à casa do forno, onde seu José e dona Júlia pegaram as coisas necessárias a essa primeira etapa da produção⁵⁶. Depois disso, caminhamos

55 Nesse ano o tempo sagrado alusivo à Semana Santa aconteceu de 18 a 21 de abril, porém os movimentos da feitura do beiju, como já afirmei em outros momentos, são anteriores a esses três dias do calendário oficial. Em 2014, por exemplo, começou no sábado dia 12 de abril, dia em que a mandioca foi coletada e submersa na água no poção.

56 A primeira fase da feitura do beiju consiste na coleta da mandioca e na sua posterior submersão na água do poção. Para essa etapa é necessária a utilização de terçados, paneiros e bacias.

por mais uns dez minutos por entre matos, folhas e galhos que povoavam um caminho, que, de tão estreito, não permitia que caminhássemos lado a lado, nossas passadas eram dadas uma atrás da passada do outro, até que finalmente chegamos à roça. Lá, ao mesmo tempo em que seu José cortava a maniva, ia arrancando as mandiocas da terra e cortando-as da raiz, enquanto dona Júlia ia armazenando o tubérculo nos paneiros, que, depois de cheios, foram transportados até o riacho - que ficava a aproximadamente uns 500 metros longe da roça - onde submergiram as raízes e as cobriram com folhas e galhos, deixando-as ali por cinco dias. Quando já estavam moles, prontas para serem descascadas (conforme mostram as imagens 92 a 94), foram posteriormente transportadas para a casa do forno⁵⁷, onde foram maceradas por dona Júlia, enquanto eu e seu José providenciávamos folhas de bananeiras que serviram de base para a massa dos beijus.

O processo de maceração levado a cabo por dona Júlia consistiu-se nas seguintes etapas: primeiro as mandiocas foram amassadas uma a uma, trituradas com um artefato chamado pelos nativos de mão-de-pilão. Depois de aproximadamente 30 a 40 minutos de esmigalhamento, as mandiocas transformaram-se em uma massa pastosa e liguenta, que foi colocada em tipitis, onde foi prensada para que o tucupi fosse eliminado⁵⁸. Na medida em que a massa ia sendo espremida, ela também fora sendo coada em uma peneira e em seguida misturada com água e levada novamente à prensa no tipiti. Somente após repetir esse procedimento por três vezes, foi que dona Júlia agregou a massa aos outros ingredientes: açúcar, sal e coco ralado. Finalmente, pouco a pouco, foi dispendo pequenas porções de massa em também pequenos pedaços de folhas de bananeiras, como pode ser notado nas imagens 95 a 98. Feito isso, os beijus foram levados ao forno, que já estava na temperatura ideal, e aproximadamente uma hora depois já estavam assados, prontos para o consumo, de acordo com as imagens 99 a 101.

Esse tipo de maceração empreendida por dona Júlia é próprio para a feitura do beiju que em Araí se chama de Coruba. Outros tipos também são feitos e carecem de outros processos, outras técnicas de maceração, como, por exemplo, o beiju Pelé, que se difere do Coruba por sua massa não ser prensada no tipiti, tampouco peneirada. Além do que, em sua composição pode conter açúcar, ou não, dependendo do gosto de quem o faz.

57 Quando chegamos à casa do forno, ela já estava habitada por outras pessoas, famílias que haviam iniciado a feitura de beijus desde muito cedo, por volta das cinco horas da manhã.

58 As mandiocas que dão concretude aos beijus Pelé e Coruba são conhecidas como mandiocas bravas, ou seja, possuem ácido cianídrico e, por isso, necessitam ficar por algum tempo submersas na água e depois serem por várias vezes lavadas e espremidas, pois é por meio desse processo que o ácido é expelido da mandioca.

Além desses, por lá se faz também o beiju de massa ralada, que se difere dos demais, tanto nos materiais necessários para sua feita, quanto na maneira de preparar esses materiais. Diferente dos beijus Coruba e Pelé, o beiju de massa ralada é feito de outros tipos de mandioca que em Araí são chamadas de macaxeira e batatinha, que são tipos de mandioca que não contêm em sua composição o ácido cianídrico e que por isso dispensam a submersão na água do poção, assim como o processo de prensagem no tipiti.

Aqui, torna-se necessário pontuar que a feitura do beiju ficou praticamente sob os cuidados de dona Júlia. Coube ao seu José, no entanto, algumas poucas atividades: ajudar na coleta da mandioca na roça, no seu descascamento, na coleta da lenha e, sob o comando dela, no momento exato, ele providenciou a feitura do fogo.

Imagens 92 a 94: Processos de coleta e amolecimento da mandioca.



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Sobre a lenha e o fogo, esses elementos me chamaram duplamente a atenção nesse processo: primeiro porque, apesar de a feitura do fogo ter sido uma tarefa que competiu ao seu José, o controle e sua manutenção durante o tempo em que os beijus estavam assando eram de responsabilidade de dona Júlia. Ela era quem sabia a temperatura ideal para a cocção dos

beijus. Segundo, porque a lenha e o fogo tornaram-se propriedades coletivas, ou seja, todas as outras coisas dispostas na casa do forno para a produção de beijus são propriedades exclusivas de cada família, porém, apesar de a lenha ser coletada individualmente por cada família, na casa do forno ela é amontoada como se fosse propriedade de todos, não há separação da lenha por família. Do mesmo modo ocorre com o fogo, que, desde que é feito pela primeira família, torna-se propriedade coletiva, pertencendo às demais, as quais apenas vão alimentando-o, até que a última fornada chegue ao fim.

Portanto, a casa do forno em questão, apesar de ser propriedade da família de dona Júlia, naquele tempo, estava emprestada para outras famílias, as quais se encontravam ali empenhadas na feitura de beijus. Eram quatro famílias no total e todas elas tinham, de alguma maneira, vínculos de parentesco ou de amizade. Aliás, a casa do forno não estava habitada apenas por essas famílias; lá, além das mandiocas e das folhas de bananeiras, também existia um fluxo constante de galinhas, patos, cachorros e bois, que, juntamente com seus donos, ajudavam a povoar a cena da feitura de beijus na casa do forno⁵⁹.

Enquanto dona Júlia macerava as mandiocas e fazia beijus, eu e seu José conversávamos sobre muitas coisas, as que diziam respeito à feitura, à troca e consumo de beijus, mas também sobre aquelas que falam das coisas da mandioca de um modo geral. Foi nessas prosas que ele me contou que seus beijus eram para o consumo da família, mas também para serem doados para os amigos, vizinhos e parentes. Além disso, algumas vezes eles doavam mandioca *in natura* ou a massa para outras pessoas fazerem beijus “na meia”, outras vezes eles cediam tarefas de terras para amigos e parentes produzirem roça de mandioca e, dependendo do acordo feito, a produção era dividida em duas partes, uma para quem produziu e outra para eles que são donos da terra. Essas partes podem ser: parte da roça ou parte da farinha e do beiju. Em outras situações eles não exigiam ou não aceitavam nada em troca, o produtor ficava com toda a produção. Esta transação geralmente era feita com seus parentes e amigos mais próximos.

Além disso, seu José relatou que existem dois tipos de roças: a roça de verão e a de inverno. A de verão é plantada no mês de setembro e a de inverno em dezembro, logo depois da primeira chuva. Segundo ele, em tempos passados era preciso esperar um ano para que a mandioca estivesse pronta para o consumo e, na maioria das vezes, nesse tempo suas roças eram plantadas no sistema de mutirão, que funcionava da seguinte maneira: seu José, dona

59 Nas margens da estrada que nos levou até a casa do forno de dona Júlia, encontram-se dispostas outras casas do forno e todas se encontravam habitadas por outras famílias e coisas cuja finalidade também era produzir beijus para consumir na Sexta-feira Santa.

Júlia e os demais parentes deles se ajudavam mutuamente desde a derrubada da mata, passando pelo plantio até a capina da roça. Esse movimento se repetia até que a última roça do grupo estivesse pronta.

Imagens 95 a 98: Processos de feitura do beiju



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Mas, segundo seu José, algumas vezes o mutirão não funcionava e quando isso ocorria ele tinha que contratar os serviços de outras pessoas e, para tal, pagava em média cinquenta reais por diária de cada sujeito que lhe ajudava a roçar e quarenta para os que ajudavam a plantar e posteriormente capinar a roça. Esses modelos de negociações em torno da produção da roça de mandioca se mantiveram até o ano de 2012, quando prevalecia a queimada⁶⁰ como a única maneira de preparar a terra para o plantio da roça. Ocorre que, a partir do ano de 2013, seu José e outros mandiocultores de Araí e comunidades circunvizinhas passaram a dispor de outros métodos de plantio, que até então lhes eram desconhecidos, tratando-se do uso do

⁶⁰ A queimada é uma técnica milenar utilizada para o plantio da roça de mandioca, também conhecida como coivara, “[...] caracterizada pela derrubada e queimada da matéria vegetal da floresta como forma de aproveitar os nutrientes disponibilizados ao solo na forma de cinzas, uma adaptação a solos relativamente pobres das áreas florestais (Silva e Murieta, 2014, p. 38).

trator, da máquina mecânica própria para derrubar a mata e arar a terra. Desde então, seu José descartou definitivamente a queimada como meio para preparar a terra, porque ele descobriu que com o uso da máquina o resultado da produção da mandioca é mais rentável.

Imagens 99 a 101: Processos de cozimento do beiju



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Quando a gente plantava uma tarefa de roça no toco⁶¹, a gente colhia mandioca pra fazer umas nove ou dez sacas de farinha, já no aradado⁶², numa tarefa a gente faz de doze sacas pra frente. Ainda tem mais, no toco a mandioca leva um ano para ficar no ponto e no aradado com seis meses já dá pra arrancar a mandioca e também a terra pode ser aproveitada de novo, é só aradar. Já no toco a gente só vai poder plantar de novo depois de dois anos (fala de seu José em conversa comigo no dia 15/04/2014).

Enquanto seu José relatava as vantagens proporcionadas pela nova técnica de cultivo e plantio de suas roças, percebi quão alegre e encantado ele estava com a capacidade da máquina em tratar a terra, mesmo que para usufruir dos benefícios que ela proporcionava, ele tivesse que pagar em média duzentos reais por tarefa⁶³ aradada e mais o óleo necessário para

61 “No toco” é a expressão usada pelos nativos para definir a maneira de cultivo da roça de mandioca cujo método se dá por meio do roçado e depois da queimada.

62 Aradado é a expressão usada pelos nativos para definir o cultivo da roça por meio da aração mecânica.

63 Segundo seu José, uma tarefa de roça corresponde a vinte e cinco metros quadrados de terra. O instrumento de medida utilizado aqui são os braços e cada braço corresponde a um metro e meio.

o funcionamento da máquina, isso porque o trator que arava a terra de seu José não era de sua propriedade.

Entre uma prosa e outra, seu José não se descuidou de suas obrigações na feitura do beiju, pois de vez em quando ele colaborava com dona Julia, que por volta das quatro horas da tarde terminou de fazer seus beijus e ali mesmo na casa do forno doou alguns para outras pessoas que estavam produzindo também. Do mesmo modo como ela doou, também ganhou alguns. Foi então que retornamos para Araí abarrotados de beijus, que foram trocados e consumidos entre amigos, parentes e vizinhos de dona Julia, e é claro, incluo-me nesse conjunto de consumidores.

Assim sendo, carece de explicar que esses movimentos de doação e retribuição de beijus operacionalizados por dona Júlia se repetem entre todos os demais produtores de Araí que, sem exceção, parecem seguir uma lógica hierárquica: guiados primeiramente pela relação de parentesco, depois pela relação de compadrio e, por último, pela relação de amizade e consideração. Essas hierarquias atravessam todo o processo produtivo, desde os primeiros acordos até a partilha, a doação e a retribuição. A ordem da troca, por exemplo, explicita a ordem hierárquica de distribuição dos beijus segundo a importância das relações estabelecidas entre os que trocam, porque o primeiro momento da troca se dá na família: a mãe doa beijus para os filhos; em seguida, doa para as comadres e os compadres e, na sequência, para os amigos, os vizinhos e chegados. Quase todos retribuem uns para com os outros, não necessariamente na mesma proporção, ocorrendo de certa forma um vai-e-vem de beijus.

Por outro lado, depois de serem trocados, os beijus são finalmente consumidos e isso ocorre com maior frequência na Sexta-feira Santa, quando os moradores recebem em suas casas seus convidados, que podem ser vizinhos, amigos, filhos, noras, comadres, afilhados, “chegados”, etc. Na Sexta-feira Santa, nas casas dos católicos da comunidade, o beiju é servido com café, logo pela manhã bem cedo. Em seguida, conforme as visitas vão chegando, a iguaria vai sendo servida e promovendo redes de sociabilidade que naturalmente se materializam na “[...] forma como as pessoas se relacionam, geralmente para cooperar, geralmente entre amigos, vizinhos, companheiros, chegados, através de redes estabelecidas entre sujeitos e grupos” (Rodrigues, 2008, p. 257).

Um desses momentos de sociabilidades proporcionados pela degustação de beijus foi vivenciado por mim na Sexta-feira Santa de 2014, na casa de dona Lenir, aonde cheguei por volta das 6h30min da manhã (os moradores de Araí costumam acordar cerca de 5h30min). Ela

e seu marido, seu Erineu, estavam ao redor da mesa, num pequeno rancho⁶⁴ que funciona como uma sala de jantar.

Começamos a conversar e em questão de minutos o rancho estava cheio de gente, cerca de vinte pessoas, que foram chegando uma a uma ou em pequenos grupos; eram filhos e filhas, noras, netos e sobrinhos do casal. Conforme iam chegando, imediatamente a iguaria ia sendo servida a todos juntamente com o café – aliás, o beiju só pode ser servido se for acompanhado de café. Enquanto degustavam, conversavam bastante, principalmente sobre o passado, destacavam momentos e acontecimentos importantes de suas vidas, mencionavam parentes e amigos que já haviam falecido. Era um momento de nostalgia, mas também de alegria, pois alguns contavam piadas, outros jogavam baralho, outros fofocavam, enfim, ficavam ali e só saíam no final do dia. Quando chegavam ao rancho, uma pergunta era comum a todos os visitantes: “cadê o beiju?”. A pergunta parecia demonstrar que estavam ali pela única razão de degustar a iguaria, mas, mais que isso, como já destacou Becker (2008), tratava-se antes de entabular conversações que estabelecem, asseguram e fortalecem as interações e as relações entre os parentes, amigos e chegados católicos do lugar, pois juntar-se nas casas para comer beijus com café na Sexta-feira Santa é um costume, um tipo de sociabilidade⁶⁵ praticada todos os anos, em praticamente todas as casas dos católicos da comunidade e se estende ao longo da Sexta-feira Santa.

Essas relações são marcadas pelas interações e experiências que se estabelecem com aqueles que são da família consanguínea, com aqueles que são de outras famílias, com aqueles que são de famílias externas ao lugar e também com aqueles que são os parentes escolhidos, como compadres, comadres, padrinhos, madrinhas, afilhados e afilhadas. São relações marcadas pela proximidade parental, ou não.

De fato, o compadrio é um fenômeno expressivo em Araí, onde quase todos são compadres e comadres⁶⁶. Há no lugar uma reciprocidade na escolha de padrinhos.

64 Rancho – funciona como um anexo da casa, uma extensão. Geralmente no quintal da casa, funciona como uma cozinha onde as pessoas preparam seus alimentos e se reúnem para consumi-los. Lá, eles tomam café, almoçam e jantam.

65 É percebido então que o circuito do beiju estabelece um movimento de sociabilidades que liga e aproxima aqueles que moram em Araí, funcionando como “um conjunto de relações interpessoais concretas que vinculam indivíduos a outros indivíduos a partir de laços de parentesco, amizade e reciprocidade” (Barne *apud* Rodrigues, 2008, p. 244).

66 O consumo de beijus na Semana Santa, em Araí, ao mesmo tempo em que garante a manutenção dos vínculos intrafamiliares, possibilita o alargamento desses vínculos, funcionando como um arranjo que intensifica as experiências entre as famílias de Araí e dos arredores. Nesse sentido, assemelha-se com a noção de ampliação da concepção de família analisada por Lopes (2015, p. 26), ao estudar as festas religiosas em Cabo Verde “[...] a concepção de família [se amplia...] em uma lógica de movimentação dos parentes e seus convidados pelas moradas locais [durante as festas]”. Nessas experiências, o parentesco está além da consanguinidade e se estende também às relações de compadrio.

Geralmente, aquele casal que é convidado para batizar uma criança, também convida os compadres para batizar seus filhos. Lá, o compadrio não é apenas um “instrumento” de intensificação dos laços sociais, “mas sim um dos elementos [...] fundamentais da vida comunitária” (Lanna, 1995, p. 198). Nessa relação.

[...] as pessoas se aproximam por meio de laços de compadrio, ao mesmo tempo em que os laços de compadrio aproximam as pessoas. [...] Por isso acabam que estabelecendo relações de obrigação sagrada, de dádiva divina. [...] é pelo batismo que uma criança ganha personalidade moral, ou, [...] “personalidade jurídica”, na comunidade em que nasce [...], é após tornar-se, ela mesma, dádiva, ser recebida por superiores, santos e padrinhos, que a criança nasce socialmente no seio dessas comunidades (Lanna, 1995, p. 200).

Assim, as visitas ritualizadas de afilhados aos seus padrinhos na Páscoa, em Araí, ajudam na composição que movimenta o circuito do beiju, pois os afilhados costumam visitar seus padrinhos na Sexta-feira Santa. Chegam pela manhã logo cedo e participam de todo o ritual desse dia, começando pelo café com beijus, almoço e novamente o café com beijus no decorrer da tarde. A madrinha ou o padrinho tem que ter beijus para servir aos afilhados, pois a ausência destes é tida como uma falta, um constrangimento. Os padrinhos devem retribuir a visita com beijus. São sobre essas coisas e outras que continuarei tratando no que segue.

4.3.1- Uma dádiva divina: o beiju e sua sacralização na Semana Santa em Araí

Como os católicos de Araí elaboraram, no decorrer do tempo, aquela maneira peculiar, singular de celebrar a festa da Páscoa? Especialmente no que se refere à maneira como suas vidas são atravessadas pelo beiju nesse tempo de festa sagrada. Tais questionamentos instauraram neste viajante, dentre outras coisas, a hipótese de que a singularização e resignificação operadas na vida da mandioca ao fazer beiju em Araí, durante a Semana Santa, advieram de atravessamentos por parte de uma cultura bíblica que, no decorrer do tempo⁶⁷, tem povoado as vivências dos católicos daquele lugar.

A ideia de cultura bíblica tratada aqui se refere àquela que foi cunhada por Velho (1987) quando estudou sobre religiosidades dos camponeses da frente de expansão na região amazônica brasileira, onde notou que certa reserva de sentido de alguns mitos bíblicos, ao mesmo tempo em que assegurava suas resignificações, também possibilita que novos eventos

67 O tempo tem sido apontado como uma categoria de análise fulcral para se compreender a cultura de uma sociedade (Fabian, 2013, Gell, 2014). Corroborando com essa ideia, Steil (2001) recomenda que, para se compreender uma dada sociedade, deve-se considerar não somente o tempo e espaço, mas também o calendário, porque, em alguns lugares, o calendário regularmente, ao referir-se às questões religiosas, o faz de tal modo que a certos eventos e coisas são auferidos *status* de sacralidade, mais ou menos como o que ocorre em Araí durante a Semana Santa.

dialoguem com essas narrativas míticas. Sendo assim, penso que os pressupostos de Velho ajudam a olhar para a festa pascoal da comunidade de Araí não como mera repetição daquilo que há milhares de anos fizeram os judeus e fazem na atualidade os cristãos, mas, como uma atualização, na perspectiva de um constante vir a ser. (Ingold 2015).

Afora isso, torna-se necessário enfatizar que a ideia de mito – inclusive mitologia bíblica - tratada aqui não diz respeito àquela ideia imaginária que tem fundamentado os discursos da antropologia simbólica, pois, como diria Ingold (2012, p. 17), “o imaginário é irreal: é a nossa palavra para aquilo que não existe”. Sendo assim, parece que “os mitos fugiram, há tempos, desse *locus* chamado imaginário, andam por aí, tramando com animais serpentinos, com plantas [...]” (Almeida, 2014, p. 85), com mandiocas, com beijus que povoam a vida de centenas de católicos todos os anos em Araí e em todo o nordeste paraense. Portanto, cultura bíblica, mitologia bíblica, narrativas mitológicas e os mitos mesmos são, antes de qualquer outra coisa, pensados aqui como materiais emaranhados no fluxo de um oceano chamado mundo-vida (Ingold, 2015). Foi nessa linha de pensamento que se escreveram as linhas a seguir.

Então, foi na tentativa de encontrar alguns elementos que ajudassem a confirmar a hipótese supracitada no início deste texto que na Semana Santa do ano de 2014 resolvi conversar com alguns católicos de Araí, inclusive com o padre da paróquia do lugar.

Minha conversa com o padre Bruno Cunha se deu numa Sexta-feira Santa, dia em que a vila de Araí encontrava-se num estado tipicamente diferente dos outros dias. As ruas vazias, ninguém ia, ninguém vinha, parecia estar desabitada, encontrava-se mais silenciosa e pacata do que nunca. A comunidade se encontrava nessa condição por conta do grande dia: Sexta-feira Santa. O superlativo atribuído a este dia não é exagero de minha parte; realmente para os católicos de Araí a Sexta-feira Santa constitui-se num dia sem igual, aliás, não só para os católicos, para os evangélicos também, assim como para todos os que ali habitam, digo todos porque me pareceu que nesse dia até a natureza encontrava-se de resguardo, não se ouvia o canto dos pássaros, que é muito comum ainda no lugar, o balançar das centenas de folhas de coqueiros existentes nos quintais. Mas como balançar os coqueiros se até o vento me pareceu se render ao grande dia? O dia em que, segundo eles, Cristo foi sacrificado e por isso se colocam na condição de resguardo, ou seja, são veementemente proibidos de fazer qualquer outra coisa que não seja rezar, comer e conversar. São experiências que fogem as suas rotinas dos dias comuns, uma vez que ora estão na pequena igreja em oração, ora estão conversando e comendo beijus com café em suas cozinhas ou em seus ranchos, que ficam nos fundos dos quintais, e talvez essa seja a razão pela qual a vila (ruas, comércio, escolas, bares, etc.)

encontrava-se em estado quase que de morbidade. Ao final, nesse dia, quase tudo se faz no rancho das casas.

Antes de prosseguir, cabem aqui umas linhas para eu escrever a respeito desse espaço da casa que os araienses chamam de rancho, que é um compartimento que não compõe diretamente na estrutura da casa, é como se fosse uma extensão dela, pois normalmente ele está situado no quintal, com aproximadamente três metros quadrados de extensão, coberto por palhas de palmeiras, sem paredes e com chão batido. Regulamente, no centro do rancho tem uma mesa com alguns bancos ou tamboretas, um giral - espécie de pia - com vasilhas cheias de água, comumente um pote.

A imagem 102, que segue abaixo, representa apenas uma parte das casas de Araí, uma vez que a maioria delas é feita de alvenaria. Apesar disso, praticamente todas as casas da comunidade têm como extensão um ranchinho que, com regularidade, tem o teto coberto por palhas, porém já existem na comunidade outras variações em que o teto é coberto por telhas feitas de barro, como é o caso do rancho da dona Leni, mostrado na imagem 103.

O rancho parece ser, antes de qualquer outra coisa, uma instituição social, um espaço fundamental para as definições da vida da comunidade. É nele que as experiências sociais se dão de maneira mais intensa, mais próxima, é ali que ocorrem, como em nenhum outro lugar da casa, os encontros que definem, perpetuam, mas, ao mesmo tempo, rompem com as lógicas de pertencimento, isto porque é no rancho que ocorrem as conversas mais prazerosas e intensas, é onde as decisões coletivas são tomadas e os acordos que norteiam o pensar e o fazer daquela gente são firmados. É um lugar de sociabilidade ímpar, especialmente na Sexta-feira Santa, mas se prolonga por todos os dias do ano, quando as pessoas se concentram diariamente para comer - ali se toma o café da manhã, se almoça, se merenda e se janta - mas também para conversar, fofocar, tomar decisões, enfim, quase tudo é feito ali. Os outros espaços da casa tornam-se lugares secundários em relação ao rancho. A cozinha, então, parece estar ali apenas para guardar os móveis. As pessoas apenas passam por ela, e, em alguns casos e bem frequentes, nem por ela passam, já chegam ao rancho pelos pequenos portões existentes no quintal.

Dito isso, prossigo relatando sobre o silêncio da vila na Sexta-feira Santa, que só foi definitivamente mudado no início da noite, lá pelas 18 ou 19 horas, quando os moradores migraram do rancho para a frente de suas casas, onde se reuniram em grupos relativamente grandes e deram prosseguimento às conversas que se iniciaram no rancho, no quintal da casa.

Na frente da casa, geralmente frequentam as mesmas pessoas, mais os vizinhos, conhecidos, colegas, enfim todos os que desejarem estar ali, ou seja, enquanto o estar juntos

no quintal, ou melhor, no rancho é um evento mais reservado à família e amigos muito próximos, na frente da casa o encontro torna-se mais comunitário, permitindo a participação de todos que por ali passam e desejam se juntar ao grupo. Assim como nos ranchos, as conversas em frente às casas são regadas ao sabor de beijos e, diferentemente do rancho, em frente à casa não importa o grau de proximidade que exista entre os que proseiam, todos, sem distinção, podem participar do banquete.

Imagem 102: Rancho de palha



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

Foi depois de vivenciar esse dia, conversando com algumas pessoas – católicas e não católicas - participando dos encontros ora no rancho de um, ora na frente da casa de outro, que finalmente, lá pelas 20 horas, consegui falar com o padre, que, ao tomar conhecimento desta pesquisa e minhas intenções, demonstrou-se interessado no assunto e passou a falar sem que eu fizesse qualquer pergunta. Suas narrativas sobre a Semana Santa de Araí tinham sempre como fios condutores o tempo e o espaço e eram materializadas em sucessivas comparações entre a Semana Santa católica de Araí e a festa da Páscoa do povo hebreu e dos cristãos. Em sua análise comparativa, três elementos eram recorrentes: tempo da festa, as proibições e o bolo. Esses três elementos que estariam presentes na Páscoa judaica e cristã, também se

manifestam na Páscoa dos católicos de Araí, onde o beiju estaria na mesma condição que no passado os pães asmos estiveram para os hebreus.

Imagem 103: rancho de telha



Fonte: Arquivo do autor, 2014.

Segundo o padre, o beiju é bem parecido em forma e conteúdo com os pães asmos que eram servidos para celebrar a Páscoa judaica, festejada por sete dias⁶⁸ em memória e gratidão ao feito de Deus, que libertou o povo hebreu do Egito. Por gratidão e respeito, nesses sete dias de festa lhes era proibido comer outro alimento que não fosse o pão sem fermento. Disse ainda que o pão dos hebreus era especial, feito de forma artesanal e sem fermento, assim como é o beiju e provavelmente essa maneira de fazê-lo refere-se à simplicidade, à humildade que Deus espera dos homens. “E isso também está no beiju e isso é bíblico”, afirmou o padre.

Conforme mencionei anteriormente, as descrições desta seção têm como base as minhas conversas com o pároco de Araí, mas também resultam das minhas incursões, observações, participações e conversas com alguns católicos do lugar, cujas narrativas, de certa maneira,

68 No Antigo Testamento, guardava-se a Páscoa separada da Festa dos Pães Asmos, apesar de terem íntima conexão. A Páscoa era celebrada na tarde do dia 14 do mês de Abib, enquanto que a Festa dos Pães Asmos começava no dia 15 de Abib e se estendia por sete dias. Juntas formavam uma Festa dupla. Já nos tempos de Jesus, as Festas da Páscoa e dos Pães Asmos eram tratadas como uma única Festa: "Estava se aproximando a festa dos pães sem fermento, chamada Páscoa," (Luc 22.1). No Novo Testamento, esse mesmo pão representaria para os cristãos uma figura profética da remissão efetuada por Cristo para aqueles que nele creem (Êxodo 12:1-28; João 1:29; 1Coríntios 5:6, 7; 1 Pedro 1:18, 19), assim como um tipo de Cristo, o Pão da Vida (Mateus 26:26-28; 1 Coríntios 11:23-26).

ajudam a adensar a ideia de que a singularização da mandioca ao fazer-se beiju em Araí tem sido, no decorrer do tempo, atravessada por movimentos que, apesar de terem se modificado no decorrer dos anos, continuam sendo povoados por mitos bíblicos, ou, como diria Velho (1987), por uma cultura bíblica.

Como já afirmado noutra parte deste trabalho, mudanças profundas têm ocorrido na dinâmica da comunidade de Araí, afetando sobremaneira o modo de viver dos araienses, inclusive suas experiências com a mandioca e suas coisas de comer. Como não poderia ser diferente, essas transformações têm alcançando também o jeito como os católicos do lugar se envolvem com a festa da Semana Santa. Isso foi constatado nas falas das minhas informantes que vez ou outra se reportavam à Semana Santa do passado como sendo um tempo de manifestações intensas ao sagrado, diferentemente de como ocorre hoje na comunidade.

Segundo elas, nesse tempo de outrora, os rituais inerentes a esse período sacralizado da Semana Santa se davam de maneira bem mais fervorosa, pois, naquela época, todas as atividades rotineiras dos católicos cessavam no domingo que antecedia a Semana Santa e não se fazia nenhuma atividade, como pescar, cortar lenha, roçar, entre outras. Varrer a casa, por exemplo, só se podia até quarta-feira, enquanto os alimentos (peixes e mariscos) deveriam ser tratados e preparados na quinta e, no máximo, até o meio-dia, para, na Sexta-feira Santa, serem submetidos apenas ao cozimento.

Além disso, algumas relataram que as pessoas que desobedeceram foram de alguma maneira castigadas, a saber: pescadores que se dispuseram a pescar naquela semana sofreram naufrágio e, em alguns casos, chegaram a óbito, ou simplesmente desapareceram no mar. Outras histórias relatavam que aqueles que se dispuseram a cuidar dos alimentos na Sexta-feira Santa tiveram seus dedos amputados, e assim por diante.

Nesse tempo de festa, os católicos de Araí eram proibidos de comer qualquer outra carne que não fosse de peixe salgado, ou seja, eram proibidos de comer carnes contendo sangue. Para alguns, essas proibições compunham o universo cultural dos mais antigos do lugar, um costume que foi ensinado pela comunidade e que acabou se repetindo em todas as páscoas quase que de maneira automática, sem se saber por que, enquanto que, para outros, comer carne que não fosse de peixe salgado representaria uma afronta a Deus. Parece que as experiências para estes últimos estavam fundamentadas no livro de êxodo capítulo 12, versículos 6-11, cujo texto afirma que a celebração da Páscoa se refere a um memorial acerca da noite em que Deus teria tido misericórdia para com os primogênitos israelitas, livrando da morte todos aqueles cujos umbrais das casas foram aspergidos com o sangue de um cordeiro.

Depois disso, os judeus, seguindo as ordenanças celestiais, comeram o cordeiro já sem sangue, assado, com pães asmos.

Além dos rituais já descritos aqui, outros povoavam a Semana Santa em Araí, como o dia da bênção e do perdão. Esse era um evento que ocorria na Sexta-feira Santa, dia em que afilhados costumavam visitar seus padrinhos e envolvia padrinhos e afilhados, mas poderia se estender às comadres e aos compadres, alcançando também os pais e os filhos.

O ritual do dia do perdão ocorria da seguinte maneira: na chegada dos afilhados à residência dos padrinhos, o primeiro ato deles era tomar a bênção dos padrinhos, ajoelhados, e, se tivessem cometido alguma desobediência ou faltado com o devido respeito para com os padrinhos, a ocasião da bênção se convertia um momento para o pedido de perdão. Aliás, não somente os afilhados, mas também aqueles filhos que, no decorrer do ano, haviam cometido alguma falta para com seus pais também participavam do ritual. Era um dia de reconciliação.

Nesse tempo, as visitas dos afilhados e afilhadas aos padrinhos eram um dos princípios que regiam a Sexta-feira Santa. A intensidade do fluxo de pessoas na casa, durante este dia estava condicionada à quantidade de afilhados que o casal contraíra no decorrer da vida. Era também essa quantidade que determinaria o volume de beijus a ser comido, assim como o volume dos alimentos dispostos na mesa para o almoço na Sexta-feira Santa, pois visitar os padrinhos e almoçar com eles era uma obrigação dos afilhados, que tinham como recompensa a gratidão e a satisfação dos padrinhos, que retribuía com banquetes regados com beijos e café e, posteriormente, com um farto almoço. Estes últimos componentes do ritual até os dias de hoje ainda se mantêm, mas em uma intensidade bem menor, enquanto que o ritual de se ajoelhar e pedir perdão parece ser coisa que remonta apenas à memória dos mais velhos do lugar.

Então, essas mitologias bíblicas que povoavam a vida em Araí durante a Semana Santa diziam respeito a um conjunto de experiências elaboradas e disseminadas de geração a geração, legitimando-se como verdades durante muito tempo, mas que pouco a pouco vão dando lugar a outros modos de celebrar a Páscoa. Disse pouco a pouco, porque ainda existem em Araí remanescentes desses tempos antigos, que se queixam tristemente pela maneira como hoje os araienses católicos se portam neste tempo sagrado. “É triste ver que eles não respeitam mais, não têm sentimento nem compaixão. Comem de tudo, fazem tudo até na Sexta-feira Santa. Tão pecando” (fala de dona Leni).

Diferentemente de antes, hoje a maioria dos católicos guarda apenas a Sexta-feira Santa; em alguns casos, nem esse dia é guardado, pois alguns poucos chegam a comer carne vermelha ou fresca sem qualquer sentimento de culpa ou desobediência. Nos outros seis dias

da festa continuam desenvolvendo suas atividades normalmente. Portanto, pontua-se que, apesar dos processos de mudanças operacionalizados nas experiências dos católicos de Araí durante a Semana Santa, eles continuam produzindo, trocando e comendo beijus nesse tempo sagrado.

É importante salientar que o beiju é uma iguaria que em Araí se produz em outras épocas do ano, mas, segundo o pároco, na Semana Santa ele parece transformar-se noutra alimento que, ao mesmo tempo em que alimenta o corpo físico dos araienses, também sustenta a alma e o espírito daqueles que o comem, assim como ocorreu e ainda ocorre com o pão da Ceia de Cristo. Nesse sentido, doar, retribuir e comer beijus na Semana Santa em Araí corresponderia ao evento da Eucaristia, que é a celebração da comunidade viva, animada pelo Espírito, unida em torno de Jesus, empenhada em cumprir a vontade do Pai, que é vida para todos. Nesse sentido, diz o padre que:

O beiju está ligado à caridade, à fraternidade, ao perdão, à conciliação, e isso ocorre quando ele é trocado. O beiju é o elo de ligação entre as pessoas deste lugar, que neste tempo de festa sagrada se aproximam e ficam mais sensíveis às coisas de Deus.

Eu fiz o beiju, eu comungo com o outro e isso me leva ao encontro do outro e ao ir ao encontro desse outro, o doar torna-se um sentimento comum inerente à comunidade católica. Então estou doando não só o beiju, mas minha fraternidade, meus sentimentos, a comunhão, a Eucaristia (fala do padre Bruno em conversa durante a Semana Santa do ano de 2014).

A ideia de comunhão apontada pelo padre Bruno, de certo modo, parece se alinhar com as afirmativas de Simmel (2004), que, ao dissertar sobre o ato de comer, o coloca não mais como uma prática egoísta e fisiológica para satisfazer necessidades vitais, ao contrário, trata essa, que é uma prática comum a todos os seres humanos, como um ato suprapessoal, portanto de conteúdo coletivo⁶⁹. O autor atribui a Ceia de Cristo como sendo o ato pioneiro que transpôs a necessidade de se alimentar para sobreviver a um ato de comensalidade que:

[...] Representou uma relação entre irmãos, [...] através da permissão de partilhar a mesa de Deus. O comer e o beber juntos – que para o árabe permite transformar um inimigo mortal desconhecido em um amigo - libera uma enorme força socializadora, que é tanto obscurecedora do fato de que na verdade não é “do mesmo”, mas de porções totalmente exclusivas que se come e se bebe, quanto produtora da ideia primitiva de que se produz deste modo carne e sangue comuns. Identificando o pão como corpo de Cristo, a

69 Comer segundo Simmel, é uma necessidade que, *a priori*, configura-se num ato intrinsecamente egoísta, imediatista, fisiológico na busca da manutenção da vida, tratando-se de um primitivismo fisiológico, mas que, *a posteriori*, converteu-se naquilo que o autor chama de refeição, tornando-se lugar de conteúdos de ações coletivas, de práticas comensais. “Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico - a refeição – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas” (Simmel, 2004, p. 160).

ceia cristã foi pioneira ao criar, sobre o chão dessa mística, a verdadeira identidade também daquilo que é consumido, criando assim uma forma muito particular de comunhão entre os participantes. Pois aqui, onde cada um não toma para si a parte do todo negada aos outros, mas cada qual recebe o todo em sua misteriosa indivisibilidade igualmente repartida a todos. O elemento egoísta da excludência, próprio do comer de cada um, foi superado por completo (p. 160).

Percebe-se que tanto a fala do padre quanto as proposições de Simmel remetem ao caráter comunal presente na Ceia de Cristo - e que, pelo que parece, está presente também no comer junto e no partilhar beijos em Araí.

Mas, e os católicos de Araí, como se percebem e ao mesmo tempo percebem o beiju nesse tempo de festa? Nas prosas que tivemos não disseram exatamente por que fazem, trocam e comem beijos nessa época, falaram apenas da necessidade que têm de fazê-lo, de tê-lo na Sexta-feira Santa:

A gente faz isso desde muito tempo, não sei te dizer por que, só sei que temos que fazer todo ano. Sexta-feira Santa sem beiju não é Sexta-feira Santa. Esse é o ritual. Tenho 55 anos e desde que me entendo por gente sempre foi assim. O beiju é tradição⁷⁰. A gente se organiza, dá um jeito, mas de uma forma ou de outra tem que ter beiju. Nem imagino a Sexta-feira Santa sem beiju; o que eu vou oferecer pros meus amigos comerem quando vierem me visitar? Deus me livre não ter beiju na Sexta-feira Santa! (fala de dona Edideusa, cedida durante a Semana Santa de 2014).

⁷⁰ Ao situar o beiju no campo da tradição, dona Edideusa está expressando uma passagem própria das práticas rituais e cerimoniais religiosas que, afetadas por processos de mudança, se deslocam para a esfera da tradição como uma prática hegemônica. Nesse sentido a ideia de tradição cunhada por Raymond Williams (2011, p. 51-54), ajuda na compreensão dessa posição do beiju, em Araí, pois para o autor “[...] a hegemonia supõe a existência de algo verdadeiramente total [...] de maneira que corresponde à realidade da experiência social muito mais do que qualquer noção derivada da fórmula de base e superestrutura [...]. Em qualquer sociedade e em qualquer período específico há um sistema central de práticas, significados e valores que podemos chamar apropriadamente de dominante e eficaz. Isso não implica nenhuma presunção sobre o seu valor. O que estou dizendo é que ele é central [...] efetivo e dominante de significados e valores que não são meramente abstratos, mas que são organizados e vividos. É por isso que a hegemonia não pode ser entendida no plano da mera opinião ou manipulação. Trata-se de todo um conjunto de práticas e expectativas; o investimento de nossas energias, a nossa compreensão corriqueira da natureza do homem e do seu mundo. Falo de um conjunto de significados e valores que, do modo como são experimentados enquanto práticas, aparecem confirmando-se mutuamente. A hegemonia constitui, então, um sentido de realidade para a maioria das pessoas de uma sociedade, um sentido seletivo [...]. Mas não se trata, de forma alguma, de um sistema estático, [...] ao contrário, podemos entender uma cultura efetiva e dominante se compreendermos o processo social real da qual ela depende. Refiro-me ao processo de incorporação. (p. 54) levado a cabo pelas instituições educacionais [...]. No plano da história das várias práticas, há um processo que chamo de “tradição de uma cultura dominante efetiva, é sempre assumido como “a tradição”, “o passado significativo”. Mas sempre o ponto-chave é a seleção – a forma pela qual, a partir de toda uma área possível do passado e do presente, certos significados e práticas são escolhidos e enfatizados, enquanto outros significados e práticas são negligenciados e excluídos. De modo ainda mais importante, alguns desses significados e práticas são reinterpretados, diluídos ou colocados em formas que dão suporte ou, ao menos, não contradizem os outros elementos dentro da cultura dominante eficaz”.

O dizer de dona Edideusa representa a voz de quase todas as famílias católicas da comunidade, digo quase, porque existem alguns entre eles que não comungam do ritual que envolve o beiju nesse tempo sagrado, especialmente os evangélicos.

Ademais, os dados deste trabalho apontam para a singularização da mandioca ao fazer-se beiju em Araí durante a Semana Santa, como um evento sem igual, que diz respeito não apenas aos araienses, mas se estende a todo o povo amazônico que habita no nordeste paraense, especialmente no meio rural daquela região e que possui uma maneira própria de se relacionar com o sagrado e de festejar a Páscoa, quando suas práticas religiosas se tornam mais expressivas na comunidade; é uma semana inteira de festa, de culto e de louvor praticados tanto pelos católicos como pelos evangélicos, sendo que os primeiros são os que a praticam com mais veemência, pois, para eles, parece que essa semana tem uma dinâmica diferente. Já os evangélicos exteriorizam suas práticas religiosas nesse período de forma mais comedida. Estes não participam da produção e troca do beiju, ou melhor, não participavam, pois descobri que, apesar da presença massiva no circuito do beiju ser dos católicos, existe certa suspensão dessa regularidade, como diria Ingold (2015), a coisa vazou através de sua superfície e se estendeu às superfícies de outras coisas e pessoas, como é o caso de dona Geminiana, que é evangélica da Assembleia de Deus, mas que participa de todo o circuito do beiju, desde os acordos para produzi-lo até a feitura, troca e consumo, conforme trarei mais adiante.

Considerando Maués (1995), esse sentido diferente de festejar a Semana Santa entre católicos e protestantes pode ser entendido ao se pensar o catolicismo,

[...] como uma religião sincrética que, ao contrário do protestantismo – tendente ao sacerdócio universal e à fragmentação em numerosas igrejas e seitas – sabe conviver com as diferenças e assimilá-las, até certo ponto, numa totalidade (católica universal). Preservando um “núcleo essencial de fé cristã” ou uma “identidade católica”, que inclui, também, uma aceitação – embora nem sempre passiva – dos ditames da hierarquia eclesiástica, o sincretismo católico é capaz de se manifestar nas mais diversas culturas e etnias, nas mais diversas classes e camadas sociais, incorporando elementos os mais variados, mas sempre permanecendo católico [...] (p. 484).

De certa maneira o beiju acaba por se mostrar como um elemento que confirma essa dimensão sincrética do catolicismo, capaz de compatibilizar as mais variadas maneiras de professar e viver a fé cristã.

Outrossim, os dados desta etnografia também apontam que a Semana Santa em Araí, como em outras localidades amazônicas, é resultado de um longo processo contínuo e descontínuo de experiências que se iniciaram com a ocupação europeia e se estenderam até a atualidade. É sabido que, nesse processo, a Igreja Católica desempenhou papel fundamental,

fortalecendo na população amazônica dogmas do catolicismo que hoje se manifestam no catolicismo popular⁷¹ (Braga, 2007; Rodrigues, 2008), pois, de acordo com Maués (1995), a maioria da população rural da região do Salgado⁷² que se diz católica resulta desse processo de ocupação e imposição europeia.

[...] nessa região, a maioria da população rural ou de origem rural identifica-se como católica. A identidade católica dessa população é o resultado de um processo de hegemonia secular do catolicismo, que se implantou na área desde o século XVII, com a chegada dos primeiros colonizadores, impondo sua dominação às populações nativas [...] (Maués, 1995, p. 492).

A Semana Santa em Aráí apresenta traços desse processo: de um lado, as práticas inerentes ao catolicismo oficial, de outro, a iguaria permeando as relações entre o sagrado e a vida dos araienses.

Dessa maneira, é notório que a produção, troca e consumo de beijus em Aráí se concretizam, sobretudo, na obrigação de provocar nas pessoas o desafio da generosidade, da reciprocidade. Nessa lógica me parece que não seria um despropósito dizer que o beiju na Semana Santa, assim como a coisa dada em Samoa (Mauss, 2003), parece ter um *Hau*, que não pertence a quem recebeu e sim a quem doou a coisa, que por isso precisa ser retribuída. O movimentar-se da coisa nessa lógica de reciprocidade – dar, receber, retribuir - é alimentado por um vínculo de almas, a própria coisa tem uma alma, e é uma alma. Nessa perspectiva, aceitar algo de alguém é aceitar sua alma, sua essência. Talvez por isso todos aqueles que ganham se sentem na obrigação de retribuir os beijus recebidos.

4.3.2- Rotas, desvios e vazamentos na produção, troca e consumo de beijus

Conforme mencionado acima, ainda hoje a singularização da mandioca ao fazer-se beiju durante a Semana Santa em Aráí permanece guiada pela satisfação de ter beijus para compartilhar, ou seja, parece ser um evento firmado pelas lógicas de reciprocidade: dar,

71 A ideia de catolicismo popular encontra-se intrinsecamente relacionada com as questões da religiosidade e do popular, isto porque se acredita que a expressão religiosidade refere-se ao que vem do povo e pode provocar manifestações inerentes ao sagrado. Essas manifestações populares do sagrado às vezes contradizem a ideia de religião daquilo que é considerado como oficial, sendo dito e feito pela Igreja. Então, é percebida uma dicotomia entre religiosidade e religião, pois a primeira está intimamente ligada às manifestações populares relacionadas ao sagrado, já a segunda diz respeito à hierarquia eclesial, aos dogmas de uma instituição religiosa (Nascimento, 2009). Isso remete de certo modo a uma tensão entre a religião da igreja e a religiosidade do povo. A esse respeito, Maués (1995, p. 497) afirma: “[...] que essa tensão é constitutiva do catolicismo [...] O catolicismo vive, efetivamente, dessa tensão. Não poderia existir sem ela. Deixaria de existir a oposição tripartite entre sacerdotes e sacerdotes e entre sacerdotes e leigos. Só que a lógica do sacerdote não é, certamente, a despeito de algumas inconsistências, a mesma do leigo. A lógica do sacerdote é a lógica do sacramento, enquanto a lógica do leigo (no catolicismo popular) é a lógica do santo. Mas o santo é, também, o ‘sacramento’ do leigo”.

72 O Salgado é uma das microrregiões do estado brasileiro do Pará, pertencente à mesorregião nordeste paraense, e tem esse nome devido a toda sua costa ser banhada pelo oceano Atlântico, que é exclusivamente salgado.

receber, retribuir (Mauss, 2003). Ocorre que faz algum tempo que esse evento tem sido atravessado por outras lógicas, que, segundo os relatos dos meus informantes, eram apartadas dessas experiências, a saber: a compra e venda das coisas que povoam a singularização da mandioca em Araí.

Segundo dona Leni, antigamente não se negociava nenhuma dessas coisas, todos os materiais necessários à feitura dos beijus eram produzidos pelos próprios produtores, ou eram doados pelos amigos e parentes. Comprar ou vender tais coisas eram práticas impensadas. Portanto os atravessamentos a que refiro aqui são contemporâneos aos processos de transformações que estão em curso na comunidade de Araí, conforme apontei no primeiro tópico desta seção. Sendo assim, as laudas seguintes falam desses movimentos operados no ciclo da mandioca durante sua transformação em beijus, mas, mais que isso, ajudam a adensar aquela ideia de que dádivas e mercadorias não são coisas que se excluem, ao contrário, podem completar-se reciprocamente (Appadurai, 2008).

Torna-se necessário dizer que esses atravessamentos só foram revelados, ou melhor, enxergados mediante aquela educação do olhar proposta por Ingold (2015), que só foi possível depois de um tempo prolongado deste aprendiz de antropólogo em campo, pois, conforme já apontou (Appadurai, 2008), os desvios – que aqui também chamo de atravessamentos e movimentos - das rotas (Appadurai, 2008) da mandioca tradicionalmente elaboradas durante a Semana Santa só se tornaram conhecidos mediante uma pesquisa mais densa. Foi, portanto, no decorrer desses quase sete anos de incursão pelas rotas da mandioca em Araí que, observando, participando e conversando com uma e com outras mulheres beijuzeiras, pude notar que outros movimentos surgiram por entre a singularização da mandioca. Tais movimentos envolvem outras pessoas, com quem as mulheres beijuzeiras negociam as coisas que compõem a feitura do beiju: comprando ora a mandioca *in natura*, ora a massa já pronta para fazer o beiju, ou ainda, em alguns casos, compram beijus já feitos, prontos para serem consumidos. São dessas pessoas e dessas transações que passarei a escrever agora.

Dito isso, começo então a descrever as experiências de dona Edideusa Almeida, que é filha de dona Leni e que, apesar de todos os anos dispor de beijus em sua mesa durante a Semana Santa, não é produtora de roça de mandioca. Portanto, seus beijus resultam de negociações referentes tanto à compra das mandiocas, quanto à contratação de pessoas para produzir os beijus, ou seja, ela não produz nem roça, tampouco beijus. O pagamento da pessoa contratada por dona Edideusa para a feitura dos beijus pode ser feito em dinheiro ou

no sistema de meia. Neste último caso, o contratado recebe como pagamento metade dos beijus que produziu, a outra metade fica com a contratante.

Apesar de não produzir beijus, dona Edideusa participa de todos os demais processos, inclusive do sistema de troca de beijus. Com regularidade, ela doa beijus para sua mãe, dona Leni, e para alguns amigos e parentes mais próximos. De igual maneira, ela recebe beijus de presente, uns vêm da casa de dona Leni, outros são presentes de outros parentes e amigos mais chegados, como dona Elizabete Almeida, que é irmã de dona Edideusa e produtora de beijus.

Dona Elizabete é filha de dona Leni e, apesar de ser produtora de beijus, não é proprietária de terras nem de roças de mandioca, ou seja, as mandiocas que dão concretude aos seus beijus são compradas de pequenos produtores que residem em outras comunidades circunvizinhas de Araí⁷³. Mas, segundo ela, nem sempre foi assim, em tempos de outrora, os beijus que dona Elizabete produzia resultavam de outros acordos, principalmente da doação de mandioca:

Eu sempre faço beiju, quase todos os anos. Eu nunca plantei roça, então eu nunca fiz beiju com mandioca que fosse minha. Antigamente eu fazia o beiju com mandioca que alguém me dava, algum amigo, ou algum conhecido meu. Então nesse tempo eu só não plantava, mas eu fazia todos os outros serviços: eu arrancava, eu botava de molho, eu tirava a mandioca do poção. Eu fazia todo o processo, só não plantava. Hoje em dia eu compro a massa já pronta. O pessoal lá do Satubim me vende o tipiti e cada tipiti custa mais ou menos cinco reais e dá pra fazer uns doze ou quinze beijus. E aí eu faço só o restante do trabalho de misturar os ingredientes, de tirar a folha de sororoca ou de bananeira e de assar os beijus (Entrevista concedida em março de 2016).

Ademais, dona Elizabete me relatou que praticamente todas as vezes que comprou beijus já prontos foi de produtores exógenos a Araí, exceto durante a Semana Santa de 2015, quando quem lhe vendeu foi dona Dadá, que é moradora do lugar. Nesse ano ela não produziu o bolo e, para que não ficasse sem ele na Sexta-feira Santa, encontrou como alternativa comprá-lo de dona Dadá, no valor de dois reais e cinquenta centavos cada beiju. Mesmo sendo comprados, os beijus de dona Elizabete não ficaram todos sobre sua mesa, eles foram doados: “eu dei pro seu Luiz, meu vizinho aqui do lado, dei pra Catarina, minha vizinha aqui da frente, dei uns pra mamãe e fiquei com outros pra mim” (fala de dona Elizabete, 2016).

73 Uma questão interessante nessas transações recentes em torno da feitura de beijus diz respeito ao fato de que a compra e venda das mandiocas, das massas e até dos beijus não se faziam entre os moradores da comunidade de Araí, elas eram alheias aos sujeitos que ali vivem e convivem, ou seja, eram transações comerciais estabelecidas entre pessoas que não estabeleceram vínculos sociais duradouros. Essa lógica tem sido atravessada por outros rearranjos que têm permitido a comercialização das coisas e dos beijus entre os próprios moradores de Araí.

Outra mulher beijuzeira é dona Helena Picanço, de 51 anos, pedagoga, vereadora e moradora do lugar. Assim como dona Elizabete e dona Edideusa, dona Helena não é produtora de roça de mandioca, apesar de já ter sido no passado. Os beijus que ela faz resultam também de negociações feitas entre ela e os produtores de roça das comunidades vizinhas.

Mas dona Helena me relatou que nem sempre foi assim. Disse ela que há alguns anos atrás, os materiais da feitura dos beijus eram negociados sob outra perspectiva, a saber: no sistema de meia, quando ela ganhava a mandioca de amigos produtores de roças e produzia os beijus, que, depois de prontos, eram divididos em duas partes iguais entre ela e o dono das mandiocas. No decorrer do tempo, essa maneira de negociar mudou e, segundo ela, talvez porque aqueles amigos que doavam os materiais não produzam mais roças de mandiocas, então a saída que ela tem encontrado para não ficar sem beijus durante a Semana Santa tem sido comprar as mandiocas que quase sempre são de produtores de roças que residem nas comunidades do entorno de Araí. A expressão “quase sempre” justifica-se porque algumas vezes dona Helena comprou as mandiocas para a feitura do beiju de seu Miguel Batista, que é nativo de Araí. Apesar disso, Dona Helena afirmou que nunca comprou mandioca de pessoas com quem ela tenha relações de proximidade. Das vezes que tentou comprar dos seus amigos ou parentes, eles lhe doaram a mandioca ou a massa já pronta para a feitura.

Somadas as experiências supramencionadas, pude também conhecer as experiências de dona Dadá, que se configuram em um dos mais recentes desvios que têm atravessado a singularização da mandioca em Araí, pois, apesar de seu envolvimento com a feitura de beijus ter se dado desde muito cedo, quando ela ainda era adolescente, recentemente os beijus que povoam sua mesa durante a festa pascal resultam também de negociações, conforme descrevo abaixo.

Dona Dadá me contou que quando começou a fazer beijus para sua família, todos os materiais necessários para a feitura eram por ela adquiridos, seja na roça, quando ela era produtora de roça de mandioca, seja no sistema de meia, quando ela, ao fazer os beijus com os materiais alheios, dividia a produção na metade com os proprietários dos materiais. Porém, faz alguns anos que essas lógicas mudaram completamente. Isso porque, assim como ela, muitos dos seus amigos e parentes não plantam mais roça. Então, durante alguns anos, ela comprava a mandioca e assim garantia os beijus para celebrar a festa da Páscoa. Porém, faz uns cinco anos que dona Dadá parou de fazer os bolos, isso porque, para ela, surgiu a possibilidade de comprar não mais as mandiocas, mas o beiju já feito. Aliás, além de comprar, ela também tem vendido beijus.

Eu compro o beiju já pronto, feito. Faço assim, já faz alguns anos, acho que tem uns cinco anos que eu compro beiju. Eu compro primeiro porque eu não planto mais roça, então eu não tenho mandioca e segundo porque comprar já feito é mais fácil, não me dá trabalho, né? Eu encomendo pro pessoal lá do centro⁷⁴ e aí eles me vendem e eu garanto o beiju pra gente tomar com café na Sexta-feira Santa e ainda vendo alguns (Entrevista concedida em junho de 2016).

Para dona Dadá, os beijus têm funcionado muito além de uma dádiva divina: eles estão sendo transformados em moedas de troca, mediante um processo de terceirização.

Dentre os fregueses de dona Dadá, estão, além de dona Elizabete, dona Maria Brito, que tem 73 anos e que, apesar de não ser nativa de Araí, viveu lá por muito tempo. Quando morava em Araí, era produtora de roça de mandioca, de farinha e de beijus. No ano de 1981, migrou para Belém, onde vive até hoje. Com regularidade ela visita Araí, principalmente durante a Semana Santa, quando ganha beijus das suas amigas, mas, nos últimos anos, tem ganhado poucos e por isso ela tem comprado beijus do pessoal do centro, mas, durante a Páscoa de 2016, ela comprou dez beijus de dona Dadá. Certamente, outros fregueses, além de dona Elizabete e dona Maria, têm alimentado as negociações levadas a cabo por dona Dadá.

Outra mulher beijuzeira que também está emaranhada nesse movimento pascoal em Araí é dona Geminiana de Almeida. Suas experiências nesse evento diferem das demais mulheres, isso porque, enquanto as outras são católicas, ela é evangélica, membro da Assembleia de Deus. Dona Geminiana é nativa do lugar, esposa de seu Carlinhos de Almeida, que é católico e filho de dona Leni. Ela é uma das poucas mulheres que participam desse evento professando uma fé diferente da católica, pois, como já é sabido, a produção, a troca e o consumo de beijus seria, *a priori*, uma prática eminentemente católica.

Dona Germiniana nasceu em berço evangélico e, quando criança e adolescente, participava dos movimentos dos beijus, mas de maneira esporádica, mais como uma diversão para ela. Naquele tempo, disse ela, “Eu ia com minha vizinha pra casa do forno, ou com algum amigo da escola, gostava de tá ali, achava divertido” (conversa ocorrida durante trabalho de campo no ano de 2016). Sua entrada definitiva no circuito ocorreu depois de seu casamento com seu Carlinhos.

Ela não é produtora de roça de mandioca e nem proprietária de terra. As mandiocas para a feitura dos seus beijus são adquiridas das seguintes maneiras: às vezes ela compra a mandioca *in natura*, a qual é comprada em saco, que custa, em média, de vinte a vinte e cinco

74 O pessoal lá do centro são as pessoas que moram nas comunidades mais distantes de Araí. O centro é aquele vilarejo longinquamente situado em relação à comunidade de Araí. O Centro funciona como se fosse a colônia; e o Araí, a metrópole.

reais, outras vezes compra a massa pronta para ser transformada em beijus. Esta é comprada em tipitis, que custam, em média, de cinco a dez reais. Para fazer os beijus da Semana Santa de 2016, ela comprou as mandiocas *in natura*. Depois de prontos, seus beijus, além de terem sido consumidos por sua família, também foram doados para seus irmãos da igreja evangélica e para outros parentes e amigos mais próximos. Da mesma maneira que ela doou, também recebeu beijus de presente.

Afora os desvios e vazamentos que têm atravessado o processo de singularização da mandioca ao fazer-se beiju em Araújo, outros também têm povoado a vida dessa iguaria, a saber: a mercantilização de beijus em outros lugares, além de Araújo. Trata-se da venda e compra de beijus em feiras da região metropolitana de Belém e da cidade de Bragança, conforme descrevo a seguir.

No dia 24 de abril do ano de 2016, quando fui a uma feira da região metropolitana de Belém - especificamente na feira da Cidade Nova IV em Ananindeua - fazer compras do dia a dia, me deparei com um painel abarrotado de beijus dispostos à venda em uma barraca especializada em venda de farinha.

A barraca supracitada é de propriedade de dona Darlene e de seu esposo, ambos nativos de Bragança, que migraram para a Grande Belém faz uns 20 anos. Quando moravam em Bragança, eram produtores de roça de mandioca, de farinha e de beiju. Além dessa barraca, eles têm mais três, onde trabalham os filhos do casal. Nelas são comercializados vários produtos típicos da região, especialmente farinhas de mandioca, com centralidade para a farinha d'água. Os beijus foram incluídos nessa rota mercantil já faz algum tempo, aproximadamente há 15 anos, e são vendidos em média 60 deles por final de semana. Isso porque, diferentemente dos outros produtos que são comercializados diariamente, a venda dos beijus restringe-se apenas aos finais de semana. Cada beiju custa três reais, e é comprado diretamente de um produtor de Bragança.

Segundo dona Darlene, a primeira tentativa de comercialização de beijus ocorreu de maneira um tanto inusitada: ela negociou os bolos sem o consentimento do seu esposo, o que lhe causou certa apreensão, pois tinha receio que o novo negócio não fosse tão lucrativo. Na verdade, seus medos eram alimentados pela possibilidade de os beijus não serem vendidos, afinal, eram novidades na barraca e por isso mesmo o negócio poderia ser ou não exitoso. Caso o novo empreendimento fracassasse, como se explicaria para o esposo? Contrariando seu receio, todos os beijus foram vendidos naquele final de semana e com o tempo o negócio se consolidou de tal modo que os beijus permanecem povoando as negociatas de dona

Darlene, funcionando como uma espécie de chamariz para a sua barraca durante os sábados e domingos, pois a venda deles é exclusividade de sua barraca e por isso a freguesia é garantida.

Alguns desses fregueses compram até hoje. E aí esses primeiros fregueses é que fizeram a propagando da nossa venda de beiju, eles falavam para outros bragantinos e até para outras pessoas que não conheciam o beiju - os vizinhos deles, e aí a venda foi só crescendo e estamos vendendo até hoje (entrevista concedida em 02 de maio de 2016).

De acordo com dona Darlene, os primeiros fregueses que compraram beijus eram quase todos bragantinos que, assim como ela, haviam deixado a terra natal para viver em Belém. Ainda segundo ela, esses fregueses demonstravam contentamento, alegria com a possibilidade de poder comprar e comer beijus.

Portanto, pode-se cogitar que, próximo aos modos como ocorrem as tratativas empreendidas pelas pessoas e coisas que dão concretude ao processo de singularização da mandioca em Araí, e com os movimentos da mandioca e seus descendentes no contexto europeu - conforme descrito anteriormente - também ocorrem com as negociações de dona Darlene e seus fregueses de beijus. Como no caso de Araí e da Europa, as tratativas protagonizadas por dona Darlene e seus fregueses de beijus dizem respeito a transações que estão situadas bem além das esferas mercantis destinadas a satisfazer a fome; dizem respeito, antes de tudo, a práticas impulsionadas pela emoção de encontrar na cidade uma coisa que fez parte dos hábitos alimentares desses fregueses. Como diria Mintz “[...] Nossas atitudes em relação à comida são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro [...]” (2001. p.31). Nessa perspectiva, entende-se, portanto, que quando os fregueses de dona Darlene compram os beijus em sua barraca, assim o fazem, talvez, levados pela emoção de satisfazer suas lembranças ou até mesmo motivados pela satisfação de poder degustar um alimento que outrora povoou seus hábitos alimentares de acordo com seus gostos (Maciel, 2001).

Destarte, acredita-se que o êxito do negócio de dona Darlene com os beijus reside justamente nessa satisfação de poder degustar a iguaria que outrora povoou a vida, a mesa de seus fregueses lá em Bragança. Portanto, parece que é nessa dimensão, que mexe com a memória afetiva acionada pelo desejo e pela satisfação de voltar a comer coisas que foram degustadas no passado, que reside o segredo, a mola propulsora do empreendimento com beijus levado a cabo por dona Darlene.

E por falar em afetividade e comida, torna-se importante aludir aqui que essa relação tem permitido o aparecimento de novos desvios na singularização da mandioca, em Araí, levados a cabo por dona Catarina, 60 anos, nativa de Araí, uma das poucas beijuzeiras

proprietárias de terras. Diferente das outras produtoras que regularmente fazem o bolo na quarta-feira da Semana Santa, ela o faz na terça-feira. Essa antecipação se deve à seguinte razão: os seus beijus são, na maioria, doados para seus parentes que migraram de Araí para Belém. Como o percurso Araí/Belém é feito pelo único ônibus do lugar, apenas uma vez durante a semana e exatamente na terça-feira à noite, ela não tem outra opção que não seja fazer os beijus nesse dia, pois apenas dessa maneira eles chegarão às mesas de seus parentes que habitam em Belém.

Essa mudança no dia da feitura, cujo pioneirismo é atribuído à dona Catarina, se estendeu a outros produtores, que, assim como ela, estão antecipando o dia da feitura, porém, apesar disso, a quarta-feira continua se mantendo como o dia preferido de quase todos os produtores.

Mas o que isso tem a ver com a dimensão afetiva supramencionada? Segundo dona Catarina, em tempos de outrora, assim com as demais mulheres, ela fazia seus beijus na quarta-feira, ocorre que, com a migração de seus parentes para Belém e a impossibilidade de tê-los perto durante a Semana Santa, instaurou-se nela o desejo, a “obrigação” de fazer e enviar beijus para eles todos os anos. Ela relatou que nesse tempo sagrado, sua memória lhe traz à tona as lembranças desses entes queridos, chega a sentir “pena” deles por não poderem com ela degustar os beijus. Então a maneira que encontrou para satisfazer e até amenizar esse sentimento foi fazendo e mandando beijus todos os anos para eles, em Belém.

A título de finalização deste tópico, reporto-me agora a mais uma experiência, dentre tantas já descritas até aqui. Trata-se da feitura de beijus fora de época, por assim dizer, conforme descrevo a seguir.

No dia 17 de junho do ano de 2016, retornei em Araí e desta vez, minha estada naquele lugar se daria, *a priori*, apartada do trabalho de campo, pois fui lá a convite de dona Helena Picanço, que havia sido eleita para assumir a direção de uma das escolas da comunidade e sua posse acontecera naquele dia 17. Em meio ao evento que concedia a posse da nova diretora, escutei dona Júlia convidando dona Nazaré e dona Ivanilde para irem fazer beijus. Intrometi-me na conversa, já deixando evidente meu interesse em participar da feitura, que ocorreria no dia seguinte. Tinha muitas razões para acompanhá-las, mas a primeira delas era que os beijus seriam feitos fora da época da Semana Santa.

Ali mesmo, depois do evento, combinamos os detalhes da ida à casa do forno. Dentre os detalhamentos, fui informado que partiríamos para a casa do forno nas primeiras horas da manhã do dia seguinte e só retornaríamos ao final do dia, porque os beijus a serem feitos

seriam de massa ralada⁷⁵ e, portanto, de processo muito mais trabalhoso e demorado do que os beijus de massa lavada⁷⁶. Por conta do tempo que passaríamos na casa do forno, precisaríamos levar comida, e coube a mim essa tarefa. Além disso, dona Júlia ainda não tinha coco suficiente para a feitura dos beijus: tive que providenciá-lo.

Então, ao sair do evento de dona Helena, fui direto ao pequeno porto da vila com a intenção de encontrar algum pescador chegando da maré, afinal eu tinha uma missão a ser cumprida: levar o de comer no dia seguinte para a casa do forno. Infelizmente cheguei atrasado ao porto, todos os pescadores já haviam desembarcado fazia tempo.

Mas, por sorte, quando eu retornava, um tanto preocupado em como iria cumprir com o que havia prometido, ao passar em frente a uma casa, notei um pequeno movimento de pessoas e, ao me aproximar delas, percebi que era seu Sandro, que havia chegado da maré e estava vendendo alguns peixes e alguns camarões. Pronto, a primeira missão já havia sido resolvida, agora eu precisaria arrumar coco, tarefa bem mais fácil do que conseguir o almoço do dia seguinte, pois praticamente todas as casas de Araí têm um pé de coqueiro no fundo do quintal e foi em uma dessas casas que comprei um paneiro abarrotado de cocos.

No dia seguinte, sábado, às 7 horas da manhã, lá estava eu em frente à casa de dona Júlia, que já se encontrava à minha espera. Então arrumamos nossas coisas e partimos para a casa do forno: eu, dona Júlia e dona Ivanilde. Seu José, que é esposo de dona Julia, já havia ido, pois ele é quem iria coletar a mandioca na roça e transportá-la para a casa do forno.

Desta vez, tive o privilégio de literalmente “meter a mão na massa”, pois participei de todas as etapas da feitura dos beijus, que se deram das seguintes maneiras: na primeira etapa, todos nós, de terçado em punho, descascamos as mandiocas - para mim esta foi a etapa mais difícil - que em seguida foram raladas no catitu. Posterior a isso, iniciou-se o processo de maceração que se faz exatamente como já descrevi, no início desta seção. Foram três fornadas que resultaram em 60 beijus, que foram repartidos por dona Júlia em três partes: 20 beijus para dona Júlia, 20 para dona Ivanilde e 20 para mim.

Portanto, com base nesta e nas outras experiências, pude notar que, apesar de os processos de feitura de beijus fora da época da Semana Santa serem praticamente os mesmos da época da Páscoa, existem coisas que os diferem: o consumo e a destruição/doação parecem ser desprovidos daquela dimensão sagrada, daqueles princípios de reciprocidade. Sendo assim, não seria um despropósito dizer que os beijus produzidos fora de época não são

75 Beiju de massa ralada é aquele em que a mandioca é descascada e depois ralada, e desse processo resulta a massa ralada.

76 Beijus de massa lavada são aqueles cuja mandioca fica submersa no poção e, depois, prensada no tipiti para retirada do tucupi.

dádivas divinas, talvez sejam, apesar de o modo como os araienses celebram a festa da Páscoa ser muito particular, especialmente por terem elegido o beiju como protagonista de suas experiências com esse tempo sagrado, em outros lugares do mundo, pessoas comemoram essa festa de maneira mais ou menos parecida com os araienses. Constatei isso durante o tempo em que estive em Barcelona para o estágio sanduíche, quando, além de vivenciar experiências primorosas com a mandioca e suas coisas de comer – conforme descrevi na segunda seção desta etnografia –, também descobri que, assim como em Araí, a Páscoa do povo catalão é povoada por um bolo que lá se chama mona. É dessa constatação que “falarão” as próximas linhas.

4.4- A cristina e a mona na comemoração da Páscoa catalã

Minha primeira incursão no Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, especificamente no ODELA, se deu no dia 24 de abril de 2017, quando me encontrei com o professor Joan Ribas, que, além de ser professor da Universidade, é um dos coordenadores do Observatorio de la Alimentación. Na oportunidade, a pedido do professor Joan, fiz um relato breve acerca da minha estada em Barcelona, pontuando os desafios e as minhas perspectivas e, o mais importante, lhe falei do meu objeto de pesquisa. Muitas foram as contribuições do professor Ribas, que já de imediato me propôs algumas leituras, entre elas o trabalho de mestrado da pesquisadora Marta Mileo, intitulado: *El calendari pastisser català: continuïtats i canvis*.

Na ocasião, além de relatar, mesmo que de maneira muito geral, o trabalho da Mileo, Joan me forneceu os contatos da pesquisadora, o que resultou no meu encontro com ela no dia 26 de abril daquele ano. Naquele encontro, eu e Mileo dialogamos por algumas horas, as quais foram suficientes para nos apresentarmos e falarmos de nossas pesquisas. E por falar em pesquisa, a dela havia sido publicada na revista *Tecnologia i Ciència dels Aliments (TECA)* e me foi encaminhada no dia seguinte por ela. Apenas quando acessei o trabalho foi que percebi que estava escrito em língua catalã. Isso me rendeu algumas horas de preocupações, pois o idioma era alheio a mim. Com ajuda de alguns amigos, depois de alguns dias, finalmente o traduzi.

Em “*El calendari pastisser català: continuïtats i canvis*”, Mileo se propôs estudar o processo histórico do calendário pasteleiro da Catalunha por meio de documentos e publicações, em especial aquelas que com regularidade são publicadas anualmente pela “*Federació Catalana de Pastisseria*”. Essas publicações tratam dos produtos que são

consumidos no dia a dia do povo catalão, mas, principalmente, destacam que durante o ano existem alguns dias que são eminentemente festivos para os catalães, e por ser assim, os bolos comidos nesses dias diferem-se daqueles consumidos corriqueiramente, constituindo-se em bolos que, de certa forma, são singulares, específicos para celebrar uma data que pode ser cívica ou festiva.

Nessa Perspectiva, em *“El calendari pastisser català: continuïtats i canvis”*, Mileo se propôs discutir a dimensão tradicional das práticas de comer bolos no território catalão, verificando se de fato esses costumes se mantiveram no tempo, e, se sobreviveram, quais as razões para essa continuidade e os impactos dessas práticas nos dias atuais.

Para tanto, a autora inicia seu trabalho fazendo uma análise histórica de cada data festiva e seus respectivos bolos, enfatizando aspectos da gastronomia local, da diversidade simbólica e da linguística de cada um desses doces. Após isso, ela centra-se na investigação do calendário atual, tomando como objeto de análise três festas e seus respectivos doces, nas quais ela observa as continuidades e descontinuidades ocorridas nesses eventos durante o século XX, apontando um conjunto de fatores externos, os quais, segundo ela, têm influenciado o calendário pasteleiro nos dias atuais, desde uma perspectiva socioeconômica.

Dentre as festas e os doces e bolos analisados pela autora, foquei meu olhar para um/a deles/as, a saber, a festa da Páscoa e a mona. Minha atenção para com essa festa e seu respectivo bolo se deu porque, de alguma maneira, seus rituais aparentam familiaridades com a festa da Páscoa e a singularização da mandioca em Araí. Suas proximidades e distanciamentos serão notados nas linhas que seguem.

Segundo Mileo (2015), no passado a festa da Páscoa representava para o povo catalão, de certa maneira, um retorno à liberdade alimentar, que outrora fora severamente tolhida durante o período quaresmal. Nesse contexto, o domingo de Páscoa configurava-se no dia de recuperar as energias que foram perdidas durante o sacrifício da quaresma, tempo em que foram proibidos de ingerir certos alimentos, em especial carne. Também anunciava o início da primavera e de todos os alimentos característicos dessa estação. Nesse tempo, os catalães costumavam fazer no domingo de Páscoa uma farta refeição, composta por todos os alimentos que foram proibidos durante a quaresma, incluindo os ovos.

A pesquisadora assevera que essa maneira de celebrar a Páscoa remonta aos povos pré-cristãos, que faziam a festa com a intenção de comemorar a chegada do ano novo que coincidia com o início da primavera, aproveitavam também para comemorar a renovação da natureza e das plantações que cultivavam. Dessas antigas festas, resistiram no tempo alguns elementos que foram adaptados às festas da Páscoa cristã, dos quais a autora destaca os

hábitos alimentares, em especial aqueles que são marcados pela presença do ovo, que sempre foi um símbolo de fertilidade e vida existente em muitas culturas. É também um símbolo da ressurreição e, portanto, no cristianismo foi adotado como símbolo da ressurreição de Cristo (Mileo, 2015).

Ademais, de acordo com os escritos da autora, “Na antiguidade clássica o ovo era o símbolo do Criador, e oferecido aos deuses com o desejo de ser purificado” (Mileo, 2015, p. 19). Já na religião judaica, ele representa o fluxo da vida, além de ser um alimento básico nas datas importantes da vida de uma pessoa: como o nascimento, idade adulta e casamento. E a autora pontua que na Antiguidade, durante a Páscoa, as galinhas da Catalunha encontravam-se mais produtivas, isto é, produziam mais ovos do que era de costume.

Portanto, talvez nessa carga mítica que, no decorrer do tempo, tem disposto os ovos como elemento fulcral nas comemorações festivas, principalmente na festa da Páscoa, se encontrem explicações para o parecimento de uma iguaria que foi muito popular em Barcelona, em meados do século XIX, a saber, a cristina, bolo originalmente feito a partir de um brioche guarnecido, recheado por ovos de galinha inteiros e coberto com açúcar cristalizado, cuja massa costumava ser preparada no dia anterior, para que passasse a noite em descanso (popularmente chamado de pão dormido). Esse processo de feitura era artesanal e caseiro, normalmente era produzido pelos próprios padrinhos, para ser doado aos afilhados, no domingo de Páscoa.

Importa ressaltar que o número de ovos que recheavam cada bolo correspondia aos anos do afilhado, este, por sua vez, só poderia ser presenteado com cristinas até os 12 anos, culminando com o fim de um ciclo vital (a infância), marcado pela primeira comunhão. Nesse tempo, presentear o afilhado no domingo de Páscoa com uma cristina era, por assim dizer, quase uma “obrigação” do padrinho e uma necessidade do afilhado de ganhar o bolo. Essa obrigação de dar e receber cristinas era levada tão a sério que, quando o padrinho não cumpria o ritual, outros sujeitos eram acionados: o tio, a tia, o avô, enfim, um parente mais próximo que com regularidade supria a falta do padrinho, presenteando a criança com a iguaria.

Dito isso, faz-se oportuno esclarecer que, nos dias atuais, as cristinas povoam apenas alguns lugares daquele território: Sul da Catalunha, Aragón e no Norte de Valência. A sua feitura permanece artesanal e suas aquisições se dão por meio de doações, ou seja, apartadas da mercantilização. Por outro lado, nos outros lugares da Catalunha, incluindo Barcelona, a cristina foi “substituída” por outro bolo, a mona. Sobre a mona tratarei mais adiante, por ora, importa dizer que, apesar da incerteza quanto à origem desse bolo catalão, Mileo não descarta a possibilidade de sua gênese estar firmada nos costumes dos antigos hebreus, que, para

comemorar sua libertação do cativeiro do Egito, durante a Páscoa, preparavam a massa sem fermento, cuja farinha era da primeira colheita (primícias), para fazer o pão, que, depois de pronto, era oferecido aos amigos e parentes.

Na atualidade, embora a cristina seja conhecida nas outras regiões da Catalunha, quem prevalece é a mona e esta se difere totalmente daquela, tanto nos materiais da feitura - é feita com regularidade de pão de ló com creme de manteiga, decorada com penas e figuras de chocolate, além de ser encontrada também como bolo de chocolate em formato de esculturas de animais ou de super-heróis, etc.- quanto na maneira como são adquiridas, pois as monas são compradas pelos padrinhos nas padarias da Catalunha.

Segundo Mileo, a transição da cristina para a mona de padaria ocorreu em função das demandas de uma nova classe social (a elite) de Barcelona, que descontente com a forma simples da mona tradicional (cristina), passou a exigir um bolo mais elaborado, condizente com seu *status* social. As pastelarias e padarias, atendendo a nova exigência, passaram a produzir monas das mais diferentes formas e conteúdos, sempre priorizando os materiais irresistíveis aos olhos e principalmente ao paladar dos pequenos. Nesse processo, os ovos da antiga mona foram substituídos por esculturas de bonecos, castelos crocrantes, etc. Essas mudanças ocorridas na constituição da mona se afinaram com o perfil socioeconômico de seus compradores e acabaram por se tornar, digamos assim, numa tradição em Barcelona, ao ponto de se constituir na cidade uma espécie de torneio entre os pasteleiros e padeiros com o intuito de eleger as monas mais sofisticadas. Mas apesar das monas sofisticadas, as velhas monas, ou melhor, as cristinas, aparecem povoando os fazeres e os sabores dos catalães.

Nesse novo contexto, as monas deixaram de ser presenteadas apenas para os afilhados, tornando-se presentes da parte dos proprietários de lojas e comerciantes em geral, para os seus respectivos clientes.

Além disso, a autora também aponta que, por quase todo o território catalão, em especial em Barcelona, além de a mona tradicional ter sido ressignificada, ela também tem gradativamente perdido espaço para os ovos de chocolate, produzidos pelas indústrias alimentícias, tão comuns no período da Páscoa. Foi em meados do século XX que Barcelona definitivamente aderiu ao mundo dos chocolates, tornando-se referência em especial na técnica, aperfeiçoamento e requinte da arte de fazer bolos de chocolate, e nesse processo “A década de 1950 la mona de xocolata comença a popularitzar-se” (Mileo, 215, p. 23), se consolidando em definitivo na década seguinte.

Todo esse processo que culminou com as ressignificações da mona acompanhou outro movimento que Mileo chama de secularização, que, segundo ela, tem alcançado todos os

campos da vida, inclusive as festas e os alimentos que até então eram considerados sagrados, como a festa da Páscoa, seus pães e/ou bolos. Isso tem se intensificado e se consolidado, especialmente a partir dos anos 1960 e 1970, tratando-se de um movimento generalizado por todos os países ocidentais, que dispõe esses alimentos de acordo com os princípios da industrialização, da urbanização e da expansão da economia de mercado e da sociedade de consumo. Isso tende a dispor as coisas locais, singulares, até então consideradas específicas de determinadas sociedades, para um plano mais global, mais homogêneo.

Imagens 104 e 105: Cristina, ou mona tradicional



Fonte: Fonte: <<https://es.fotolia.com/tag/%22mona%20de%20pascua%22>>, 2017.

Mas, apesar da secularização, a autora afirma que o costume de os padrinhos presentearem seus afilhados com mona no domingo de Páscoa ainda se mantém praticamente em toda a Catalunha, talvez sem mais aquela importância de outrora, talvez uma mera repetição que é aprendida e repetida de geração a geração, mas o importante é que a mona se manteve, resistiu como um dos bolos mais antigos, apesar das variadas formas, inclusive antropomórficas e zoomórficas, que ganhou no decorrer do tempo, convertendo-se em

símbolo da identidade cultural e até mesmo nacional do povo catalão, em tempos globais e industriais.

Imagens 106 a 108 : Monas atuais



Fonte: <<https://es.fotolia.com/tag/%22mona%20de%20pascua%22>>, 2017.

A título de conclusão deste tópico, parece pertinente apontar que esse processo que tem ocorrido com a mona na Catalunha está se iniciando com o beiju em Araí e região bragantina. Ambos, em tempos globais, receberam “uma pitada”, um quê a mais, passando a responder a interesses econômicos e comerciais. Tornaram-se coisas de consumo, vendidos e comprados como uma mercadoria. No entanto, isso não tem impedido suas continuidades e, como refeições festivas, permanecem atuando e povoando os rituais de comunhão e de sociabilidade, seja em Araí, seja na Catalunha.

O PONTO DE CHEGADA

Organização das Nações Unidas elegeu a mandioca como o alimento do século XXI⁷⁷.

A título de desembarque desta viagem etnográfica, início lembrado que pão da terra, trigo do Novo Mundo, complexo da mandioca, rainha do Brasil são alguns dos epítetos que historicamente foram atribuídos à mandioca. Somado a esses, no ano de 2017, a ONU, por meio da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), lhe atribuiu mais um, a saber: o alimento do século XXI.

Tais titularidades ajudam a confirmar a relevância desta que é uma planta genuinamente brasileira e que, no decorrer da história nacional brasileira, desempenhou papel imprescindível na constituição não apenas da cozinha, mas também da sociedade brasileira, pois, desde os primórdios de nossa brasilidade, ela já povoava a vida dos nossos ancestrais, ocupando lugar central em suas cozinhas (Ribeiro, 2013, Marcena, 2012; Cascudo 2011; Freyre, 2005; Silva, 2005; DaMatta 1986).

Posteriormente, a mandioca e seus descendentes auferiram o paladar dos colonizadores, os quais, gradativamente, a consumiam no lugar do pão de trigo, tornando-a o alimento basilar da colonização brasileira (Freyre, 2005), especialmente a farinha, que foi estabelecida nesse contexto como o pão do Brasil, (Silva, 2005) e que alimentava a mão de obra escrava (Marcena, 2012). No contexto da colonização, a farinha de mandioca constituiu-se no alimento fulcral daqueles que já habitavam e para os que chegavam ao Novo Mundo. Desse modo, a mandioca e sua farinha são percebidas como alimentos centrais para o domínio dos estrangeiros sobre o território brasileiro.

Até meados do século XIX, sustentou o título de alimento nacional, perpetuando-se por todas as regiões brasileiras, alimentado não apenas a mesa, mas também a economia do país. Até então ela se manteve na condição de principal produto alimentício, o que lhe rendeu o epíteto de “Rainha do Brasil” (Cascudo, 2011). Foi a partir desse mesmo século que outros gêneros alimentícios a substituem (Silva; Murrieta, 2014), isso graças a um contínuo processo de modernização da agricultura brasileira. Nesse contexto, a mandioca e suas farinhas foram, em tese, deslocadas do epicentro para as margens das mesas e da economia da sociedade brasileira.

⁷⁷ Dados sobre o referido título encontram-se disponíveis em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/26261461/dia-de-campo-na-tv---mandioca-alimento-do-seculo-21>>

Apesar desse aparente processo de decadência nacional da mandioca, em termos mundiais, ela constitui-se em alimento basilar, principalmente na África, que é a maior consumidora da raiz; na Ásia, que consome um terço de toda a produção mundial; enquanto que na América do Sul é consumido em média um quarto de toda a produção mundial. Nessa cadeia produtiva, o Brasil ocupa a quarta posição (SBM, 2017).

Por outro lado, em termos Nacionais, o estado do Pará mantém-se como o principal produtor e consumidor de mandioca e de farinha, que são produzidas impreterivelmente por meio da agricultura familiar (DIEESE/PA, 2016, SEDAP, 2016, FAPESPA, 2015, CONAB, 2016).

Isso posto, torna-se importante lembrar aqui que, enquanto, em termos nacionais, a mandioca foi deslocada para a margem; no estado do Pará, ela permanece no centro da mesa, da vida e da economia dos paraenses, em especial daqueles que habitam em Belém, em Taiassuí, em Bragança, e em Aará, lugares onde a mandioca continua a reinar como alimento fulcral. Nesse estado, a cultura da mandioca se manifesta de maneira tal, que por lá se come desde as folhas da planta até sua raiz. Nesse estado brasileiro, como em nenhum outro, o complexo da mandioca frutificou de tal modo que não seria exagero dizer que ela e seus descendentes povoam praticamente todos os campos da vida dos paraenses.

Por lá se produzem, se vendem, se comem macaxeiras, farinha d'água, farinha seca, farinha lavada, farinha de tapioca, farinha para farofa, carimã, tapioca, goma, tucupi, maniva, chibé, maniçoba, pato no tucupi, etc. Todas essas coisas de comer são oriundas da mandioca e são dispostas à venda nas mais diversas formas de mercado daquele estado. Desse complexo da mandioca, no estado do Pará o destaque vai para a farinha d'água e para o chibé, que, ao se constituírem em alimentos, funcionam como elementos que operam no cotidiano, como uma “carteira de identidade alimentar” (Maciel, 2005) daquela gente, para quem a mandioca e seus descendentes estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas a serem comidas. Eles desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo sociabilidade entre os sujeitos que ali habitam, possibilitam a reinvenção de novos hábitos e práticas.

Desse modo, importa novamente mencionar que faz algum tempo que a mandioca migrou do território brasileiro e paraense e encontra-se povoando outros lugares além-mar. Esse processo se intensificou com o advento da globalização, que, na atualidade, tem alavancado um movimento migratório contínuo não apenas de pessoas, mas também de algumas de suas práticas, especialmente as alusivas ao ato de comer.

Portanto, é no bojo desse processo migratório que a mandioca e seus descendentes têm-se movimentado de tal maneira que, no território europeu, ela povoa a vida dos imigrantes brasileiros, como Priscila e Cynara, mas também dos africanos, bolivianos, peruanos, etc., que por lá vivem.

Torna-se importante também lembrar aqui que, além dessas mencionadas mercadorias derivadas da mandioca, no contexto paraense existem dois tempos nos quais a mandioca se singulariza ao se deslocar da esfera da mercantilização e passa a desenvolver uma biografia própria, mesmo que por um curto período (Kopytoff, 2008): o primeiro tempo refere-se à época do Círio de Nazaré, quando ela se manifesta de maneira *sine qua non*, amarelando e compondo o sabor do pato no tucupi, assim como e de igual maneira, ela se materializa como maniva, ingrediente principal da maniçoba, a qual, juntamente com o pato no tucupi, forma os pratos basilares oferecidos pelos católicos no almoço do Círio de Nazaré. O segundo tempo diz respeito à Semana Santa em Araí, quando os católicos do lugar se juntam para fazer, trocar e consumir beijus.

Ademais, também não seria descabido asseverar que os materiais que dão vida à coisa aqui tratada, ou seja, aos beijus para a Semana Santa, como diria Ingold (2012), já vazaram das superfícies da tradição, daquilo que deveria constituir-se em uma rota coletiva de feitura, doações e consumo de beijus, apartados das lógicas mercantis. Dito de outro modo, as coisas que dão concretude aos beijus na Semana Santa vazaram na medida em que, excedendo a regra, sujeitos têm estabelecido nesse tempo de festa sagrada relações de mercado.

Afora isso, pode-se apontar que o que ocorre com a mandioca em Araí durante a Semana Santa está muito próximo do que acontece com ela no almoço do Círio: nos dois casos a mandioca se singulariza, porém de maneira invertida, pois no almoço do Círio, ela é retirada de uma condição mercadológica e se converte em uma coisa sagrada, enquanto que na Semana Santa de Araí parece ocorrer uma suspensão dessa condição sagrada - por meio dos desvios - que a converte, mesmo que por alguns momentos, em uma coisa/ mercadoria.

Portanto, esses movimentos da mandioca em Araí e em Belém confirmam aquela ideia apontada por Appadurai: dádivas e mercadorias não são necessariamente opostas, podem ser, ao invés disso, coisas complementares, dependendo do contexto e da situação em que elas são manifestadas.

[...] façamos uma abordagem das mercadorias como coisas em uma determinada situação, situação essa que pode caracterizar diversos tipos de coisas, em pontos diferentes de suas vidas sociais. Isso significa olhar para o potencial mercantil de todas as coisas, em vez de buscar em vão a mágica distinção entre mercadorias e outros tipos de coisas (p. 27).

Destarte, torna-se conveniente lembrar que a mercantilização de uma coisa nada mais é do que uma fase de sua vida, de sua biografia, que pode lhe permitir movimentar-se ora como uma mercadoria, ora como uma coisa sagrada, como uma dádiva divina, por exemplo, como acontece com a mandioca nos contextos e situações aqui tratados.

Sendo assim, a festa da Páscoa em Araí e o almoço do Círio de Nazaré em Belém parecem estar, como diria Ingold (2015), num agregado de fios que se entrelaçam a outros fios onde pato no tucupi, maniçoba e beijus se movimentam. E como diria Mauss (2003), como um fato social total, concretizando-se, sobretudo, na “obrigação” de provocar nas pessoas o desafio da generosidade, da reciprocidade. Afora isso, a singularização da mandioca, seja durante o almoço do Círio de Nazaré ou ainda durante a Semana Santa de Araí, é uma prática eminentemente coletiva, que lhes possibilita fortalecerem-se como católicos que pertencem a um contexto caboclo e amazônico e que todos os anos, no mesmo período, se reúnem para produzir, trocar, oferecer e degustar o pato no tucupi, a maniçoba e o beiju. Trata-se de tempos de encontros entre as amigas e os amigos, as comadres e os compadres, os vizinhos, os “chegados”, os afilhados e os parentes.

Por fim, postula-se que os ciclos rituais da mandioca no contexto paraense e sua singularização constituem-se num fenômeno de múltiplas dimensões; que envolvem questões e processos para além de sistemas de trocas primárias de doações, recebimentos, devoluções de bens materiais entre indivíduos, favorecendo outras abordagens, como: do saber constituído na relação entre humanos e não humanos; do consumo de bens como arranjo cultural situacional e da fluência de linhas vitais e constitutivas do fazer-se das coisas na vida coletiva (Ingold, 2012).

Postula-se ainda que este é um estudo biográfico da mandioca, por meio do qual pude, além de estudar e compreender suas rotas, seus desvios e suas histórias, transitar e conhecer muitos aspectos da vida das comunidades (Araí e Taiassuí), das sociedades (Belém, Bragança, Barcelona, Paris, etc.), das pessoas e das coisas que estão emaranhadas em um oceano das malhas do mundo-vida (Ingold, 2015) da mandioca.

REFERÊNCIAS

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: EDUFRGS, 2004.

ALMEIDA, Juliano Florczar. **Bom Jardim dos santos**: trazendo as plantas de volta à vida (fluxo dos materiais e religiosidades populares em Guarani das Missões. (Dissertação de Mestrado). Porto Alegre: Universidade Federal do Rio grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de pós-graduação em Antropologia Social: 2014.

APPADURAI, Arjun. **Introdução**: mercadorias e a política de valor. In: **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.

ARTE PAPA XIBÉ. **Produtos que expressam a cultura amazônica**. Belém, maio de 2017. Disponível em: <www.artepapaxibe.wordpress.com/dicionário>. Acesso em: 15 jul. 2017.

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

BECKER, Howard S. **Outsiders**: estudos de sociologia do desvio. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BELFORTE, Karen. **Casas de farinha de Bragança receberão certificação da ADEPARÁ**. Belém, 29 de agosto, 2016. Disponível em: <<http://www.adepara.pa.gov>>. Acesso em 03 jun. 2017.

BEZERRA, Francisco de Assis Pinto. **Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense**: o caso do Distrito de Americano no Município de Santa Izabel do Pará. (Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido). Belém: Universidade Federal do Pará, 2009.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. **Comida, Trabalho e Patrimônio**: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 213-236. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v18n38/09.pdf>>. Acesso em: 3 de jun, 2018.

BONI, Ana Paula. **Os descendentes da mandioca**. São Paulo, 2016. Disponível em: <http://infograficos.estadao.com.br>. Acesso em: 27 jul. 2017.

BORGES, Marcelo Gules; CARVALHO, Isabel C. M ; STEIL, Carlos Alberto. **A Juçara vai à escola**: aprendizagem entre pessoas, coisas e instituições. Horizonte Antropológicos, Porto Alegre, n. 44, p. 197-224. 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832015000200013>. Acesso em: 03 de jun. 2018.

BOURDIEU, P. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: ORTIZ, Renato (org.) *Bourdieu* (Coleção Grandes Cientistas Sociais) São Paulo: Ática, 1999. p. 82-121.

BOURDIEU, P. **Esboço de uma teoria da prática**. In: Ortiz R. (org) Pierre Bourdieu: **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1994, p. 46-1.

BOURDIEU, P. **La Distinción**: critérios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.

BRAGA, Sérgio Ivan. **Festas religiosas e populares na Amazônia**: algumas considerações sobre cultura popular. In: **Cultura popular, patrimônio imaterial e cidades**. Org. BRAGA, Sergio Ivan. Manaus: EDUA, 2007, p. 55-75.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Brasileiros em Portugal**: transmissões, recepções e transformações alimentares, Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, n. 33, p. 197-224. 2010.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: GLOBAL, 2011.

CASTANHO, Thiago. **Ingredientes do norte com o chef Thiago Castanho**. 2017. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 28 jul. 2017.

CASTANHO, Thiago. **Entrevista concedida ao jornal Diário do Pará**. 2017. Disponível em: www.digital.diariodopara.com.br. Acesso em: 15 jun. 2017.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Mandioca**. 2016. Disponível em: <www.conab.gov.br>. Acesso em: 18 dez. 2016.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CONTRERAS, Jesús. **Alimentación y Cultura**: reflexiones desde la Antropología. Universidad de Chile. Facultad de Ciências sociais: *Revista Chilena de antropología*, n. 11, p. 95-111. 1992. Disponível em: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/>. Acesso em: 3 ago. 2016.

CORREIOS BRASILEIROS. **Série América-Mitos e lendas**: mandioca. Disponível em: <www.correios.com.br/selos/selos postais/selos 2012/>. Acesso em: 10 set. 2015.

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

DEBORD, Guy. **A sociedade do espetáculo**. 2003. Disponível em: <www.marxists.org>. Acesso em: 28 abr. 2017.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICO DO PARÁ (DIEESE/PA). **Valor da cesta básica aumenta em todas as capitais em 2016**. Nota a imprensa. Belém, 2016. Disponível em: <www.dieese.org.br/analisecestabasica/2016>. Acesso em: 12 de maio. 2017.

DIÁRIO DO PARÁ. **Farinha aumenta 62% e encarece alimentação**. Jornal Diário do Pará digital, Belém, 2016. Disponível em: <www.digital.diariodopara.com.br>. Acesso em: 20 de maio. 2017.

DIÁRIO DO PARÁ. **Rota desbrava os sabores da Amazônia**. Jornal Diário do Pará digital, Belém, 2014. Disponível em: <www.digital.diariodopara.com.br>. Acesso em: 7 jul. 2015.

EVANGELHO, segundo Livros: CORÍNTIOS; ÊXODO; JOÃO; LUCAS MATEUS, PEDRO. IN: **BÍBLIA DE ESTUDOS PESSOAIS**. Português. Casa Publicadora da Assembleia de Deus. 1995.

FABIAN, Johannes. **O Tempo e o outro**: Como antropologia estabelece seu objeto. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

FABIAN, Johannes. Entrevista: **a prática etnográfica como compartilhamento do tempo e como objetivação**, Mana, Rio de Janeiro, v. 12, n. 2, p. 503-520. 2006. Disponível em: <www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132006000200010>. Acesso em: 3 abr. 2015.

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

FUNDAÇÃO AMAZÔNIA DE AMPARO A ESTUDOS E PESQUISAS DO PARÁ (FAPESPA). **Boletim Agropecuário do Estado do Pará** 2015. Belém, nº 1, julho, 2015. Disponível em: <<http://www.fapespa.pa.gov.br>>. Acesso em: 15 dez. 2016.

G1PARÁ. **Belém é eleita Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco**. Belém, 2015. Disponível em: <www.g1.globo.com/pa>. Acesso em: 11 ago. de 2017.

GASPAR, Daniela. **Projeto farinha de Bragança**. Belém, 2016. Disponível em: www.youtube.com. Acesso em: 25 jul. 2017.

GOLDMAN, Márcio. **Como funciona a democracia**: uma teoria etnográfica da política. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2006.

GOMES, Laura Graziela. **Breve introdução à edição brasileira**. In: **A vida Social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Org. APPADURAI, Arjun. Nitéroi: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 9-11.

GONÇALVES, Maria Augusta Salin. **Questões metodológicas e as ciências naturais e humanas**. São Leopoldo, RS: UNISINOS, 1995.

GELL, Alfred. **Art and agency**. Oxford: Clarendon Press, 1998.

GELL, Alfred. **A Antropologia do Tempo**: construções culturais de mapas e imagens temporais. Petrópolis: Vozes, 2014.

HABER, Thais. **Projeto farinha de Bragança**. Belém, 2016. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=_ZtIz4htduw&t=195s>. Acesso em: 25 jul. 2017.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras , SERRA, Joan Ribas. **Sobre la Construcció Social del Patrimoni Alimentari**. Revista d'Etnologia de Catalunya, n. 39, p. 84-94. 2014. Disponível em: <<http://www.raco.cat>>. Acesso em: 15 jun. 2017.

INGOLD, Tim. **Chega de etnografia!** A educação da atenção como propósito da antropologia. Revista eletrônica Educação, v. 39, n. 3, p. 404-411. 2016. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/viewFile/21690/15179>>. Acesso em: 25 mar. 2018.

INGOLD, Tim. **Estar Vivo:** ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petropolis, RJ: Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. **Caminhando com dragões:** em direção ao lado selvagem. In. STEIL, Carlos Alberto; Izabel Cristina de Moura (Orgs.). Cultura, percepção e ambiente: Diálogo com Tim Ingol. São Paulo: Terceiro Nome, 2012.

INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta à vida:** Emaranhados criativos num mundo de materiais. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 19, n. 37, p. 25-34. 2012. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/ppgas/ha/>>. Acesso em: 23 mar. 2015.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Microrregião Bragantina.** Brasília, 2014. Disponível em: <www.cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 19 jul. 2017.

KIRSHENBLATT -GIMBLETT, Barbara. **Intangible Heritage as Metacultural Production.** *Museum International*, Oxford, v. 52, n. 221-22, 2004. Disponível: <<http://onlinelibrary.wiley.com>>. Acesso em: 20 de maio. 2017.

KOPYTOFF, Ygor. **A biografia cultural das coisas:** mercantilização como processo. In: A vida Social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. (Org). APPADURAI, Arjun. Nitéroi: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 89-120.

LANNA, Marcos P. D. **A dívida divina:** troca e patronagem no nordeste brasileiro. Campinas: Unicamp, 1995.

LAPLACE, Paul. Pop Up: **Atelier Bouse Badoit.** França, 2017. Disponível em: <www.joyfood.fr>. Acesso em: 20 de maio. 2017.

LATOURE, Bruno. **Reagregando o Social:** uma introdução à teoria do Ator-Rede. Salvador: Edufba, 2012.

LOPES, José Rogério. **Círio de Nazaré:** agenciamentos, conflitos e negociação da identidade amazônica. *Religião e Sociedade*, Rio de Janeiro, v. 31, n.1, p. 155-181. 2011. Disponível em: <www.scielo.br/scielo>. Acesso em: 15 fev. 2017.

LOPES, José Rogério. **Coleções e agências patrimoniais:** da formalidade à informalidade das experiências de colecionismo contemporâneas. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 32, n. 94, p. 1-16. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v32n94/0102-6909-rbcsoc-3294082017.pdf>>. Acesso em: 3 de um. 2018.

LOPES, José Rogério. **Relatos de Cabo Verde, África.** Relatório apresentado ao Projeto Dinâmicas de Gênero, em Cabo Verde, financiado pelo Programa de Mobilidade Internacional CAPES/AULP, maio de 2015

LOPES, José Rogério. **O divino retorno**: uma abordagem fenomenológica de fluxos indetritários entre a religião e a cultura. *Etnográfica, Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia*, v.16, n. 2, p. 339-364. 2012, Disponível em: <<http://etnografica.revues.org>>. Acesso em: 10 mar. 2018.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**: Identidade cultural e alimentação. In. CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, p. 48-5, 2005. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin?** *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v.7, n.16, p. 145-156. 2001. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 15 fev. 2016.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1992. (Pensadores (os); v.43).

MARCENA, Adriano. **Mexendo o Pirão**: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646). Recife: Funcultura, 2012.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. **Almoço do Círio**: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. *Revista Religião e Sociedade*, Rio de Janeiro, v.36, n. 2, p. 220-243. 2016. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 24 mar. 2017.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. **Padres, pajés, santos e festas; catolicismo popular e controle eclesiástico**: um estudo antropológico numa área do interior da Amazônia. Belém: Cejup, 1995.

MAUSS, Marcel. **“Ensaio sobre a dádiva”**. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac e Naify, (2003).

MERENCIO, Fabiana Terhaag. **A imaterialidade do material, a agência dos objetos ou as coisas vivas**: a inserção de elementos inanimados na teoria social. *Laboratório de Antropologia e Arqueologia*. v. 1, n. 20, p. 13-204. 2013. Disponível em: <www.periodicos.ufpel.edu.br>. Acesso em: 20 ago.2015.

MILEO, Marta Manzanares. **El Calendari Pastisser Català**: continuïtats i canvis. Barcelona. TECA: Tecnologia i Ciència dels Aliments, Catalunya, v. 15, p. 3-62. 2015. Disponível: <<http://www.raco.cat>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia**: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42. 2001. Disponível em: www.scielo.br/scielo. Acesso em: 2 abr. 2015.

ONETE. Dona. Tipiti. 15 out. 2016. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=eL5acSF7CEo> acesso em: 14 de novembro de 2017.

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. **Brasileiros no mundo**. Brasília, 2015. Disponível em: <www.brasileirosnomundo.itamaraty.gov.br>. Acessado em: 16 jul. 2017.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país**. Brasília, 2017. Disponível em: <www.turismo.gov.br/>. Acesso em: 02 de ago. 2017.

NASCIMENTO, Mara Regina do. **Religiosidade e cultura popular: catolicismo, irmandades e tradições em movimento**. 2009 Disponível em: <<http://www.catolicaonline.com.br/revistadacatolica/artigosv1n2/09-HISTORIA-01>>. Acesso em: 30 mar. 2014.

OLIVEIRA, Amanda de. **Entrevista concedida ao Jornal Beira do Rio/UFPA**. Belém, 04 de julho, 2016. Disponível em: <<http://www.beiradorio.ufpa.br>>. Acesso em: 30 de maio. 2017.

PERALTA, Patrícia Pereira. **Necessidade de políticas institucionais para a aplicação de indicações geográficas como instrumento de proteção e valorização do patrimônio cultural**. VII Seminário Internacional de Políticas Culturais. p. 17003 – 1715, 2016. Disponível em: <<http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2016/06/Anais-do-VII-Semin%C3%A1rio-Int-PolCult.pdf>>. Acesso em: 24 mar. 2017.

PERALVA, Carla. **Farinha de Bragança é crocante e intensa**. E quer indicação geográfica. São Paulo, 2017. Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br>>. Acesso em: 25 de jul. 2017.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu**. Revista Mosaico, Rio de Janeiro, v. 8, n.13, p. 204 – 221. 2017a. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br>>. Acesso em: 5 mar. 2018.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Bom para vender, bom para comer, bom para se ver: um olhar por entre as coisas de comer nas ruas e esquinas da Grande Belém**. INTRATEXTOS, Rio de Janeiro, v. 8, n.1, p. 308-313. 2017. Disponível em: <<http://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/intratextos>>. Acesso em: 30 dez. 2017b.

PORRO, Noemi Miyasaka ; MENASCHE, Renata ; SHIRAISHI NETO, Joaquim . **Babaçu livre e queijo serrano: histórias de resistência à legalização da violação a conhecimentos tradicionais**. Horizontes Antropológicos, v. 20, p. 267-301, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v20n41/v20n41a10.pdf>>. Acesso em: 30 de maio. 2018.

PORTAL BRASIL. **Brasil terá selos com símbolos das lendas do guaraná e da mandioca**. 2012. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br>>. Acesso em: 7 de ago. 2016.

PRATS, Llorenç. **La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias**. PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, n. 58, p. 72-80. 2006. Disponível: <<http://www.iaph.es>>. Acesso em: 02 jun. 2017.

BELÉM. PREFEITURA MUNICIPAL. (Belém-Tur). **Atrações turísticas**. 2017. Disponível em: <<http://www.belem.pa.gov.br/belemtur>>. Acesso em: 2 de maio. 2017.

RAMOS, Guerreiro. **A Redução Sociológica**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1996.

RIBEIRO, Berta G. **O Índio na Cultura Brasileira**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro (coleção biblioteca básica brasileira; 22), 2013.

RIETH, F.; LEMÕES, T.; KOSBY, M. **Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro**: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas. In: MENASCHE, R. (Org.). *Saberes e Sabores da Colônia. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia. **Migração, Consumo Alimentar e Globalização**: Fluxos entre Brasil e Europa. VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio). p, 1-11, Setembro de 2014. Disponível em: <www.estudosdoconsumo.com.br>. Acesso em: 12 jul. 2017.

ROCHA, Costa Pires Vieira da; RIAL Carmem Silva; HELLEBRANDT, Luceni. **Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório**. Cad. de Pesq. Interdisc. em Ci-s. Hum-s, Florianópolis, Santa Catarina, v.14, n.105, p.187-199. 2013. Disponível em: <www.periodicus.ufsc.br>. Acesso em 12 ago. 2017.

RODRIGUES, Benedito Dário. **Projeto farinha de Bragança**. Belém, 2016. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 25 jul. 2017.

RODRIGUES, Carmem Izabel. **Vem do bairro do Jurunas**: sociabilidade e construção de identidade em espaços urbanos. Belém: NAEA, 2008.

RODRIGUES, Hojo. **Farinha de Bragança sem falsificações**: Pesquisa analisa Projeto de Indicação Geográfica para produto tradicional. Jornal Beira Rio/UFPA, Belém, 04 de julho, 2016. Disponível em: <<http://www.beiradorio.ufpa.br>>. Acesso em: 30 de maio. 2017.

SAMPAIO, Vanessa. **Bragança (Pa) festeja a gastronomia no São João**. Brasília, 02 de junho, 2017. Disponível em: <<http://www.turismo.gov>>. Acesso em: 03 jun. 2017.

SAPIR, Edward. **Cultura: autêntica e Espúria**. *Sociologia & Antropologia*, Rio de Janeiro v.2, n.4, p. 35–60. 2012. Disponível em <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 10 mar. 2018.

SERRA, Joan Ribas. **Vi, Política i Espectacle**: Procés de patrimonialització de la Cultura del Vi a la denominació D'origen Alella. Barcelona/Es:UOC, 2014.

SILVA, Adimilson Renato; LOPES, José Rogério. **A devoção a Nossa senhora de Caravaggio na serra gaúcha**: das maneiras de negociar a realidade e expressar a fé. Porto Alegre: Cirkula, 2016.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum. Belém, v. 9, n. 1, p. 37-60. 2014. Disponível em: <www.museu-goeldi.br>. Acesso em: 5 fev. 2017.

SILVA, Paulo Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca**: um tripé culinário no Brasil. 1ª Ed. São Paulo: SENAC, 2005, p. 21-142.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da refeição**. Estudos históricos, Rio de Janeiro, nº 33, p.159-166. 2004. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/124684801/Georg-Simmel-Sociologia-da-Refeicao>>. Acesso em: 05 mar. 2016.

STEIL, Carlos Alberto. **Catolicismo e Cultura**. In: VALLA, Victor Vicent (org). Religião e Cultura popular. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

VELHO, Otávio. **O cativo da Besta Fera**. Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, n.14, p.4-27. 1987. Disponível em: <http://www.scielo.org.ar/pdf/ava/n27/n27a02.pdf>. Acesso em: 4 de dez. 2017.

VELTHEM, Lucia Hussak van. **Farinha, casas de farinha e objetos familiares em cruzeiro do sul (acre)**. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 50, nº 2, p. 606-631, 2007. Disponível em: <www.revistas.usp.br>. Acesso em 15 mar. 2017.

TV LIBERAL. Jornal Liberal. Fala Saúde. Entrevista com Antônio Conceição. Belém: Rede Globo, jan. 2017. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/jornal-liberal-1edicao/videos/>. Acesso em: 02 jan. 2018.

TV LIBERAL. Jornal É do Pará. Entrevista com Maria do Socorro. Belém: Rede Globo, 09 set. 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pa/para/e-do-para/noticia/a-farinha-de-mandioca-e-a-protagonista-nas-feiras-e-lares-dos-paraenses.ghtml>>. Acesso em: 02 jan. 2018.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura e materialismo**. São Paulo: Unesp, 2011.

YÁZIGI, Eduardo. **A alma do lugar**: turismo, planejamento e cotidiano. São Paulo: Contexto, 2001.

LISTA DE ENTREVISTADOS

- ALMEIDA, Elizabete. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2016.
- ALMEIDA, Leni. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2016.
- ALMEIDA, Calinhos. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2016.
- ALMEIDA, Edideusa. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2014.
- ALMEIDA, Geminiana. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2014.
- BASTOS, José. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2014).
- BOTELHO, Priscila. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Campiègne, França, 28 de junho de 2017.
- COSTA, Elton. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2018.
- DONA DADA. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2016.
- DONA DARLENE. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Ananindeua, 2016.
- HERNANDÉZ, Dânia. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Tarragona, Catalunha, Espanha, 12 de julho de 2017.
- MIRZA, Nasir. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Gavá, Barcelona, Espanha. Abril a julho de 2017.
- PADRE BRUNO. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2014.
- RODRIGUES, Luiz. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2015.
- RODRIGUES, Denys. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2017.
- SANTANA, Marcelo. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Araí, 2017.
- VELAZQUEZ, Helen. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. Gavá, Barcelona, Espanha. Abril a julho de 2017.