



SUCESSIVOS MEIOS TÉCNICOS E A CULTURA DA FARINHA DE MANDIOCA EM BRAGANÇA/PA.¹

Jakeline Almeida Brito²

RESUMO

Este texto faz parte de reflexões feita na dissertação de mestrado em geografia. Como forma de análise preliminar apresentamos ao público uma breve reflexão sobre a prática da farinha de Bragança considerando essa como um saber tradicional. Práticas reveladas no alimento que é uma construção histórico/social. Esse artigo tem como principal propósito compreender o processo de produção, reprodução da vida social dos agentes envolvidos e suas distinções, em geral sintetizamos os movimentos de um novo meio geográfico. Ao pensarmos na produção- na forma de fazer farinha de mandioca enquanto um dos elementos que pertence à cultura local, apropriado de forma simbólica à farinha de Bragança é um produto que tem uma valorização que ultrapassa o lugar, faz com que esse tenha notoriedade, seja pelo mercado local ou mesmo pela gastronomia mundial, diante de tal situação refletimos sobre o projeto do IG (Indicação geográfica) da farinha de Bragança – sendo essa utilizada para indicar um produto de origem, bem como sua correlação e suas características com o espaço geográfico.

Palavras-chave: Sucessivos Meios Técnicos, Cultura da Farinha, Farinha de Bragança.

ABSTRACT

This text is part of reflections made in the master's thesis in geography. As a form of preliminary analysis we present to the public a brief reflection on the practice of Bragança flour considering this as a traditional knowledge. Practices revealed in food that is a historical/social construction. This article has as main purpose to understand the process of production, reproduction of the social life of the agents involved and their distinctions, in general we synthesize the movements of a new geographical environment. When we think about the production- in the way of making cassava flour while one of the elements that belongs to the local culture, symbolically appropriate to bragança flour is a product that has an appreciation that goes beyond the place, makes it notoriety, either by the local market or even by the world gastronomy, in view of this situation we reflect on the project of IG (Geographical Indication) of bragança flour – this being used to indicate product, as well as its correlation and its characteristics with geographic space.

Keywords: Successive Technical Means, Flour Culture, Bragança Flour.

¹ Este artigo é parte de uma das reflexões que desenvolvemos por ocasião da elaboração de nossa dissertação de mestrado, intitulada “GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA PARAENSE: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA)”.

² Geógrafa; Professora da Seduc/PA; Esp. em Educ. Ambiental e Sustentabilidade; Mestre em geografia pelo programa de Pós-Graduação (PPGEO/UFPA). E-mail: jake_line_almeida@hotmail.com.



INTRODUÇÃO

Quando o assunto é farinha de mandioca, cada município produtor no Pará reivindica a superior qualidade de sua produção, assim temos, por exemplo, a tão famosa “farinha de Bragança”, que ganha destaque no cenário, há quem diga que seu sabor é incomum, possuindo traços distintos das demais.

Pelas feiras, nos mercados, ou mesmo em esquinas de cidades do Pará é possível encontrar a venda da farinha, sua origem denota certo grau de diferença para quem quer comprar um tipo específico, que é atribuída qualidade e crocância do Pará- *a farinha de Bragança*. Sua marca transcende o seu lócus. Essa adquiriu fama no decorrer dos anos, um fazer tradicional, um saber secular/ práticas que revela certa habilidade de um conhecer em múltipla esfera do homem no campo, singularidades expressas nas técnicas: formas históricas de seus utensílios e modo de fazer.

Tateando aspectos de um modo de vida de comunidades produtoras da farinha na área rural do município de Bragança, que em diferentes meios- seja das associações e cooperativas, ou mesmo na agroindústria da farinha, o processo de produção da farinha se reinventa, desenvolvendo modos de permanência nos novos mercados conforme Brito (2020).

Refletir sobre o modo de produção e consumo de um alimento, dada à pluralidade de cada sociedade, significa pensar nas múltiplas fases de transformação do espaço, seus conteúdos e seus agentes. Bragança se caracteriza como uma área de colonização antiga do Pará, seu histórico de ocupação portuguesa e povoamento inicial ocorreram a partir do litoral e de suas bacias hidrográficas dos rios: Caeté e Gurupi, mas a intensificação da colonização se estabeleceu a partir da Estrada de Ferro de Bragança no século XIX. E nesse contexto, de acordo com Leandro (2010), é possível vislumbrar que pequenos produtores das áreas rurais em Bragança carregam a lógica produtiva implantada pelos núcleos coloniais. A dinâmica de produção desses tem base na subsistência, na produção familiar, e, por conseguinte estabelecem relações econômicas, um modo de vida pujante, em diferentes usos da terra.

Santos (2012), ao refletir sobre movimentos- mudanças históricas como um conjunto de objetos, uma evolução nos sistemas de comunicação e transporte em uma região. Diz que essas são emanações de um tempo, que revela uma estrutura, uma totalidade em um dado momento da história, no caso aqui esses movimentos seriam a



introdução de elementos técnicos que ressignificam a produção de farinha, tais técnicas expressam o modelar do homem na superfície terrestre. Dinâmicas que no século XVII denotam o rio como principal meio de circulação, e nos séculos seguintes os ramais, a ferrovia e as rodovias no século XIX marcando assim um tempo mais acelerado que seria um aumento de fluxos materiais e imateriais. Aspectos concretos que demandam variáveis internas e externas. Diante de tais modificações é na forma de arranjos espaciais que percebemos as mudanças na paisagem geográfica conforme Santos (2012, p. 243).

Como proposta de pensar um sistema técnico modelado por sucessões e coexistência. Esse artigo tem por objetivo compreender os processos, os agentes e movimentos no espaço, na tentativa de caracterizar as dinâmicas de vida de pequenos produtores da farinha no município de Bragança.

Em um recorte espacial do lócus da pesquisa, com referência empírica de 8 comunidades localizadas nas áreas rurais de Bragança, a saber: a comunidade do Benjamin Constant; a comunidade do Cearazinho; comunidade de Santo Antônio dos Soares, comunidade de Nossa Senhora Imaculada, comunidade do Sagrado Coração de Jesus; comunidade Sagrada Família; a comunidade de São Raimundo e a comunidade de Nossa Senhora do Carmo no Alto Urumajó, a escolha dessas se caracterizam por serem áreas de colonização antiga e outras por estarem associadas a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés, um meio de articulação social de pequenos produtores do município.

Na tentativa de mostrar o processo de produção, reprodução da vida social dos agentes envolvidos e suas distinções, em geral sintetizamos os movimentos de um novo meio geográfico. Ao pensarmos na produção- na forma de fazer farinha de mandioca enquanto um dos elementos que pertence à cultura local, apropriado de forma simbólica à farinha de Bragança é um produto que tem uma valorização que ultrapassa o lugar, faz com que o produto tenha notoriedade, seja pelo mercado local ou mesmo pela gastronomia mundial diante de tal situação refletimos sobre o projeto do IG (Indicação geográfica) da farinha de Bragança – sendo essa utilizada para indicar um produto de origem, bem como sua correlação e suas características com o espaço geográfico.

Nessa perspectiva do pensar um meio técnico na Amazônia, partimos do entendimento desse em três momentos. O 1º momento seria resultado das políticas de integração nacional em meados do século XX, tendo um conjunto de objetos técnicos



instalados no território como o eixo rodoviário, representando uma nova dinâmica à região no Séc. XX (1966)- extinção da EFB/ políticas de integração nacional- novos objetos técnicos- eixos rodoviários no país- "movimentos na Amazônia" que seria a intensificação dos fluxos de produto criando mais tarde redes que possibilitará relações diversas.

E como 2º momento, denominamos de um período que tem ênfase nas políticas de assistência técnicas- ao passo que chamamos de o moderno ou atraso. Momento marcado pela inserção de novos objetos técnicos no campo, podemos destacar construção da rodovia Belém- Brasília conforme Valverde (1967). A partir de tal pensar, esse meio técnico na Amazônia paraense nasce um período rural tal como Nahum (2019, p. 35) esse período que demanda novas configurações espaciais gerando —encontros, desencontros, tensões e conflitos entre sociedades mercantis, mediadas pelo valor de uso e troca fundidos no dinheiro, e não mercantis reguladas pelos usos sociais.

E por fim, no 3º momento refletiremos sobre as dinâmicas das feiras, das cooperativas e dos produtores no complexo que denominamos: cultura- subsistência-mercado- marca na atualidade, nessa perspectiva delineamos a farinha como um produto de um novo meio geográfico na região o meio técnico-científico-informacional, esse se manifestando no lugar em horizontalidades e verticalidades, em uma nova lógica. Apesar de reconhecer que a reflexão desse demandaria tempo, para tal, nos limitamos em delinear alguns passos que vislumbram esse momento do que pensamos ser um novo meio na produção da farinha de mandioca no município de Bragança/ Pa.

METODOLOGIA

Esse artigo é resultado de uma pesquisa qualitativa baseada em análise documental, em pesquisa bibliográfica e pesquisas de campo. Resultado de coleta de dados em órgãos públicos; dados secundários pesquisas em livros, teses, dissertações, artigos, e entrevistas semiestruturadas com atores sociais de algumas comunidades das áreas rurais do município de Bragança. Essas denotam uma esfera muito maior do que aqui é mostrado, para analisar o processo do modo de vida dos pequenos agricultores nessas comunidades, realizamos trabalho de campo no ano de 2019 em que foram coletadas informações primárias, resultado de entrevistas semiestruturadas.



REFERENCIAL TEÓRICO

Para elaboração deste artigo esboçamos algumas características do que compreendemos por movimentos em um meio técnico na Amazônia paraense com o auxílio de algumas obras de autores como: Conceição (1990); Nahum (2019); Santos; Silveira (2015); Penteadó (1967); Valverde; Dias (1967) dentre outros. De certo que quando nos referimos ao processo de formação territorial da Amazônia paraense, estamos falando do ato de produzir espaço, esse ato induzido por meios de técnicas, sendo ligada à economia e à política. Nessa dimensão o espaço se apresenta como história e estrutura contendo o passado-presente-futuro como bem denota (Santos 2012, p. 189). Para Nahum (2019) é em meados do século XX que a região amazônica passará a vivenciar em plenitude diferentes elementos do meio técnico, isto é, na região sinaliza-se um complexo sistema de políticas que possibilitará em uma vasta estruturação de objetos no espaço, como é o caso do sistema rodoviário, de comunicação entre outros.

E nessas possibilidades, o meio geográfico técnico teria certa tecnificação no território, ao passo que o rural se manifesta, o que aqui tal qual como Nahum (2019) caracterizamos como 3º momento desse meio técnico, caracterizado por marcar uma comercialização dos produtos agrícolas em novos moldes, na introdução de novas técnicas. Há atuação do Estado no estímulo e na criação de cooperativas, na busca por uma melhor integração vertical. Entendemos que um novo meio geográfico se engendra na concepção das novas lógicas de mercado. A farinha de mandioca foi produzida há séculos, ao passo que novas técnicas foram adicionadas, no aperfeiçoamento e habilidades desse saber vislumbram certas notoriedades de alguns sujeitos envolvidos no processo, um modo de vida esboçado em um saber/fazer que denota um saber tradicional na bragançina, talvez agora sob novas perspectivas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

1- Os meios geográficos e as dinâmicas espaciais das comunidades rurais de Bragança.



É no processo de formação, movimentos e reprodução que a sociedade humana caminha em condições históricas de relação com o meio (terra)- trabalho que essa se dinamiza. É nessa lógica que o homem mantém condições para se reproduzir. A produção do espaço em Bragança é marcada pelo processo de colonização na região amazônica no início do século XVII, momento histórico que a cidade tem sua dinâmica voltada para o rio servindo de entreposto marítimo para São Luís como destaca Égler (1961).

Segundo Conceição (1990), os espanhóis chegaram a Bragança em 1894, já os nordestinos tiveram vários fluxos. Deve-se ressaltar que a colonização da bragantina inaugura um momento histórico na formação territorial da região, fatos marcantes nesse processo foram às intensas migrações sobretudo nordestinos- do Ceará, do Rio Grande do Norte conforme Penteado (1967). Valverde (1967) diz que os nordestinos na região não tiveram orientação, nem crédito agrícola assim, sendo, eles adotaram um sistema de *roça* sistema esse que não requer grandes despesas, o autor ressalta:

Nas duas primeiras colheitas, a cultura de cereais era compensadora; mas depois, os solos eram lixiviados, os rendimentos baixavam drasticamente e só a mandioca, pouco exigente, continuava com produções elevadas. Além disso, o preparo da farinha se entrosava perfeitamente com os hábitos e a economia fechada do caboclo. A construção tosca da casa de farinha pode ser feita, quase toda, com materiais que o caboclo obtém gratuitamente e no local, salvo o tacho para torrar a farinha, que pode ser de cobre ou de ferro. Em vez de usar a prensa, o caboclo da Bragantina espreme a massa da mandioca no tipiti, que ele mesmo fabrica. O preparo da farinha exige, ademais, o consumo de lenha, que o caboclo extrai das capoeiras. (VALVERDE; DIAS, 1967, p. 14).

Não seria possível falar sobre a farinha bragantina sem antes caracterizar a dinâmica social dos sujeitos que ali projetaram suas vidas, saberes locais que se expressam na forma de produzir, o saber fazer que reflete um modo de vida, no que é feito, e como é feito. A forma de fazer farinha de um lugar diverge de outro, os agentes mudam, o modo muda, mas o que de fato faz a farinha bragantina ter de diferente das demais? Um alimento que é tradicional na região, expresso de maneira plural, um patrimônio visível e imaterial na Amazônia paraense.

Após a desativação EFB um novo padrão espacial se estabelece na bragantina, o que aqui caracterizamos por 1º momento do meio técnico na região. Um novo projeto



para interligar o território, as *rodovias*, no caso Belém- Brasília representou um elemento fundamental para novas técnicas se expandiram na região, vindo como consequências imediatas uma integração de mercados, serviços e fluxos de pessoas. Produtos como o feijão, o arroz, o fumo, o maracujá, o murici o algodão, o milho, a pimenta do reino, aumentaram sua produção, assim sendo, alguns produtores beneficiados por incentivos governamentais conforme Conceição (1991) houve incentivos para produção na região da bragantina. Crédito rural, mas resta-nos saber a quem alcançou tais projetos?

Segundo Conceição (1991) ações do INCRA, ACAR-PA, EMATER foram implantadas afim, de dar assistência para médios e grandes agricultores da região, acompanhados de incentivos fiscais estavam os créditos rurais. Ações que fizeram parte de uma política extensionista do governo de 1964. Vindo após isso a EMBRAPA, associada à EMATER para prestar assistência, com perspectiva de trazer modernização e crédito rural, junto a incentivos de financiamentos pelo Banco do Brasil para região da bragantina. Ações que demandam de certa inovação mecânica, uma expansão do meio técnico-científico-informacional no rural, estudos que mais tarde esboçaram a introdução de novas técnicas, inovações que vai desde produção ao consumo.

No momento em que se escreve esse texto Bragança tem certa relevância na agricultura, na cultura da mandioca, sua produção se dá em diversas comunidades dentro do município como no Alto Urumajó no Tijoca, Nova Mocajuba, São Raimundo, Açaiteua, Jararaca, Camutá, Monte Negro, Santo Antônio dos Soares, dos Monteiro, dentre outras. E sua comercialização é feita na feira livre de Bragança e também para diversas feiras em Belém, como feira do Ver-o-peso, feira da 25 (vinte e cinco) de setembro, feira do Guamá, feira do Telegrafo, feira de Batista Campos, feira da Pedreira dentre outras. Uma dinâmica antiga que hoje reverbera novas possibilidades diante do sistema econômico vigente. Valverde (1967) em seus escritos já destacava a importância da mandioca na zona bragantina.

Século XXI novas dinâmicas no espaço: feira-cooperativa- pequenos agricultores. "um novo meio geográfico" no complexo que denominamos: cultura-subsistência- mercado- marca. A região bragantina experimentará um novo momento a partir da desativação da EFB, a dinâmica do mercado terá maior alcance, pelas rodovias, haverá uma melhor integração do comércio na região. Ao passo que os fluxos de



pessoas, mercadorias aumentam e assim a cultura da farinha de mandioca continuará alcançando novos horizontes.

Como forma de organização de engajamento social dos pequenos produtores em Bragança surgiram diversas associações e cooperativas, no decorrer dos anos, porém sem grandes resultados. Apenas em 2007 com um projeto de aproveitamento de oleaginosas, haverá um envolvimento dos pequenos produtores, como proposta de pensar alternativas sustentáveis no uso dos recursos naturais. O surgimento da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés (Coomac) conforme relato de Giovani Medeiros Martins atual secretário da cooperativa- surge como uma ação da igreja católica em 2007, na campanha da fraternidade do mesmo ano “fraternidade e Amazônia”, um projeto social que se fortaleceu articulado a comunidades rurais, como pensar o uso dos recursos naturais em um modelo sustentável. A capacitação das comunidades foi passo preponderante no processo de aperfeiçoar tal prática.

Ao ser entrevistado Pe. Nelson Magalhães (figura importante na formação da Coomac) o mesmo falou sobre a farinha de Bragança, como essa tem notoriedade no mercado, por isso foi e é necessário “olhar para os pequenos produtores”. O entrevistado destacou que no ano de 2006, houve inúmeros melhoramentos das casas de farinha, por meio da Cáritas Diocesana de Bragança, conseguindo recursos do fundo nacional de solidariedade, iniciando pela comunidade de Alto Urumajó, atualmente estando lá o núcleo da cooperativa de São Raimundo. A EMATER adentrou no processo ao passo que essa teve papel relevante, ofertando cursos e ressaltando a importância da higienização, resgatando a ideia de farinha lavada. Tudo com o intuito de ser regulamentado pela ADEPARÁ.

A Coomac foi constituída em 2010 com propósito de organizar o agricultor, fazer a comercialização da produção. Essa surge com a proposta de resgatar a prática da coletividade, dos mutirões, uma ação inclusiva, gerando renda para pequenos produtores. No momento em que escreve esse texto a cooperativa tem 104 cooperados, 700 famílias, alcançando 21 comunidades e 09 núcleos de base, localizadas no nordeste paraense, região bragantina- (Bragança, Viseu, Augusto Corrêa, Santa Luzia, Tracuateua). A Coomac tem pelo menos três eixos de produção sendo: 1-Produção de Óleos e Manteigas (andiroba, buriti, murumuru e tucumã); 2- Hidrantes e Colônias



(andiroba e buriti); 3- Produção Agrícola Mista (polpa de frutas, farinha de mandioca, farinha de buriti e hortaliças).

A seguir a figura 01 registra a atual sede da Coomac, localizada na comunidade Cearazinho cortada pela BR- 308. Atualmente a cooperativa é a responsável pelo projeto IG (indicação geográfica) da farinha bragantina, tarefa que já denota certo empoderamento aos pequenos produtores de farinha.



Figura 01- Sede da Coomac na comunidade de Cearazinho, município de Bragança/PA. Fonte: Trabalho de campo. Organizada pela autora Brito, 2019.

A organização representa uma ação coletiva que busca agregar valor aos produtos de diante de novos mercados, uma inserção direta no processo da globalização. Ações como é o caso a criação da Coomac é uma das formas de inserção das comunidades de Bragança na produção agroecológica conforme Amaral; Santos (2017).

Logo, apreende-se que o saber/ fazer é dinamizado no espaço e tempo de determinados grupos sociais. Ruy Moreira (2016) ao tratar de espaço diz que é preciso pensar esse articulado ao tempo, sendo que o espaço se apresenta como forma material do tempo e o tempo como o real que se realiza pelo espaço, dando ao espaço um sentido de história (Moreira, 2016, p. 150). Não obstante a isto o autor ainda corrobora em afirmar o tempo como uma categoria da sucessão, noções e eventos, essa se distinguindo pelo passado-presente-futuro um fluxo contínuo, sendo assim, o mesmo diz que o conteúdo do tempo é o mesmo do espaço e vice-versa, Moreira (2016, p. 164).

Nesse sentido, pensamos na forma de relação do homem com a natureza, seja do rio, da floresta, o homem na Amazônia buscou e busca meios para se produzir, para



se auto-identificar seja na prática da pesca, do extrativismo, dos fazeres e saberes um conhecimento hereditário, povos que se relacionam com meio, buscando manter equilíbrio sobre os recursos naturais, tendo essa importância que ultrapassa o valor econômico, sendo o território um espaço de identidade social.

Atualmente o processo de produção e comercialização da farinha de Bragança, dá-se por pequenos produtores das áreas rurais, bem como de outros municípios da bragantina. Nosso recorte empírico restringe-se a oito comunidades acima citadas. No estudo realizado foi possível observar que ao passar dos anos novas tecnologias vão incrementando o modo de vida dessas comunidades cuja lógica se configura nas estratégias de reprodução de vida desses pequenos agricultores no caso aqui de associações, e cooperativas locais. A seguir a figura 02 registra o cotidiano do processo do saber/ fazer, uma prática que implica em saber utilizar os instrumentos, que demonstram o nível de experiência adquirida no passar do tempo, do observar ao usar os instrumentos, alguns rústicos, outros melhorados, do olhar atento ao do uso da peneira para uniformização dos grãos até o tempo de torração, para dar a tão falada crocância da farinha bragantina.



Figura 02- Processo de torração da farinha na comunidade de Benjamin Constant. Fonte: Trabalho de campo. Organizada pela autora Brito, 2019.

A partir da análise da nossa área de estudo das oito comunidades rurais, é possível constatar que essas apresentam mais semelhanças do que diferenças entre si. Todas têm como principal atividade a agricultura da mandioca- produção da farinha seguida pela fruticultura, cultivo de hortaliças dentre outras culturas. Apesar de serem longínquas essas mantêm laços de peculiaridades no saber/fazer. Nas comunidades de



Nossa Senhora Imaculada da Conceição e São Raimundo parecem apresentar um diferencial no que se refere à organização da produção da farinha. Essas contam com uma associação local, isso de certa forma pode ocasionar melhora no preço da venda pelos produtores. Já na comunidade de Benjamin Constant e Santo Antônio dos Soares há um cenário diferente, os produtores são mais independentes. Na comunidade de Alto Urumajó- Nossa Senhora do Carmo há certo padrão de produção, diríamos uma nova forma apresentar o produto aos novos mercados. A produção de farinha lavada, do pequeno produtor vem inovando os aspectos, dependendo do gosto dos clientes produz farofa. Conforme o relato do entrevistado sua maior preocupação paira sobre a qualidade do produto, por esse motivo o mesmo procura investir em instrumentos diversos como maquinários e no processo de higienização. O modo como fala o agricultor acerca da atividade que desenvolve há décadas, revela um saber adquirido e vivido, uma prática que denota apego a sua profissão.

As demais apresentam singularidades de situações geográficas cujos elementos do meio natural, ou mesmo do meio técnico estão presentes no meio técnico-científico-informacional atual da nova lógica de mercado, cuja marca, o nome da farinha reverbera de certo modo uma historicidade do produto valorizando o lugar e ao mesmo tempo o produto.

No que tange o processo de produção da farinha, a mão de obra utilizada na produção é estritamente familiar, apesar de haver contratações periódicas de mão de obra, observamos a inserção da esposa, de filhos, filhas, irmãos, dentre outros parentes no processo de produção. Identificamos que a grande maioria dos pequenos produtores entrevistados recebeu o ofício dos pais de fazer a farinha, dos cuidados da terra, atentando para os fenômenos naturais da natureza, os mesmos dizem ser norteados por esses.

O debate empreendido é que as comunidades não são homogêneas, sendo que algumas estão interligadas por associações como no caso a Coomac, das oito comunidades rurais do lócus de estudo, seis são cooperadas da cooperativa, duas não são. Em relação ao processo de produção e comercialização da farinha, constata-se que grande parte da farinha comercializada em Bragança é de comunidades rurais, e essas denotam um contexto histórico do século XIX com a EFB. Seja na fabricação da farinha comum, lavada ou de tapioca, o que faz com que essa se diferencie na qualidade e sabor da farinha é o tipo de mandioca utilizada e as etapas do preparo.



Muito embora a dinâmica de vida dos pequenos produtores tenha mudado em decorrências a novos objetos técnicos, em algumas comunidades pode-se notar ainda elementos de um tempo mais lento, como é o caso do uso do rio para imersão da mandioca, uso do tipiti, ou mesmo do tacho de madeira- instrumento utilizado para esfriar a farinha depois de torrada. Mas isso não quer dizer que haja predomínio desse ou daquele objeto técnico, o que de fato há é uma coexistência e sucessão desses no tempo.

Embora tenha ocorrido certa introdução de alguns instrumentos técnicos, o que podemos observar é a forma tradicional de fazer é permanente. Saberes peculiares, transmitidos de geração a geração, práticas que se materializam em comidas, em danças, músicas dentre outros. Um traço cultural- “identidade territorial” enraizada no modo de vida conforme mostra Menezes; Cruz (2017). Podemos destacar que há assim articulações comerciais no processo de produção e reprodução de vida de pequenos agricultores, que movimentam a economia do município em pequena e média escala, expressa em interações espaciais internas e externas.

A partir das observações empíricas tendo como ponto de partida inicial a feira, formos a algumas comunidades produtoras de farinha, como acima mostramos, é claro que existem muitas outras cujo universo de análise é gigantesco, porém, nossa tentativa foi observar as relações desses produtores com o meio geográfico atual. Das farinhas produzidas nas comunidades visitadas à feira livre é o principal destino, de lá saem para diversos locais, sendo o destino principal a capital do estado Belém ou para outras cidades e até estados brasileiros.

O segundo principal destino seria os supermercados, em seguida os restaurantes e venda direta ao consumidor, e em algumas notamos a venda por parcerias e contratos como o estado. O fato é que quando essa farinha chega à feira da sede do município os pequenos produtores pouco sabem sobre o destino do produto, bem como os comerciantes. Além da feira livre em Bragança, é possível encontrar vendas de variedades de farinha sejam em supermercados, ou mesmo residências. Farinhas que são produzidas por cooperados, e não cooperados da Coomac ou mesmo por pequenas fábricas no município, dinâmica que revela novos tempos de tal produto.

2- Do lugar para o mundo: “A farinha de Bragança”- um novo meio.



A produção da farinha de mandioca se expressa em um conhecimento que singulariza um modo de vida nas comunidades rurais em Bragança. Uma cultura resultante de um longo conhecimento adquirido e adaptado por técnicas diversas com o passar do tempo. Claval (2007) ao falar de saberes ressalta que a cultura é uma herança que soma saberes e técnicas:

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. A cultura é herança transmitida de uma geração a outra. (CLAVAL, 2007, p. 63).

Pode-se dizer que o saber/fazer farinha é uma prática cultural que se revela na forma como certos sujeitos se apresentam seja como fazedor de farinha, vendedor de farinha, comerciante de farinha ou mesmo empresário da farinha. Predominantemente, a atividade de fazer farinha é artesanal tendo como principal agente no processo o pequeno produtor. O que caracteriza uma identidade intrinsecamente ligada na dinâmica de vida desses indivíduos. Lógicas que se manifestam em práticas culturais e econômicas, que com o tempo ganham novas dimensões comerciais. Com auxílio de recursos tecnológicos hoje é possível ampliar a escala de produção.

É no processo de tecnificação do meio que as alternativas são ampliadas, atualmente os produtos de cunho tradicional tem alcançado o mercado gourmet. Farinha de Bragança é encontrada de diferentes formas- com padronizações distintas que vai desde uma garrafa, saches, e fracos de vidro comercializados em vários lugares como supermercados, restaurantes, aeroportos, dentre outros no estado do Pará.

A origem e qualidade atribuíram à farinha bragantina certa singularidade, fato esse que tem sido pautado em encontros gastronômicos, como ocorrido em 2014 rota da mandioca - realizada por Ricardo Frugoli ou mesmo nas manchetes de jornais de 2004, 2006, 2011 e 2013 que eleva o nome de um pequeno agricultor conhecido por seu Bené da farinha ou (professor da farinha) o mesmo reside no município de Tracuateua.

Seja no nível internacional, ou mesmo local em feiras, festivais à mandioca, mais especificamente a farinha se faz presente, considerada por Joana Martins, diretora do Instituto Paulo Martins, como raiz exponencial de produtos da diversidade Amazônica. O XVII Congresso Brasileiro de Mandioca- 2018 ocorreu em Belém, teve como proposta divulgar as mais recentes tecnologias para o cultivo da raiz, sendo considerada como um produto capaz de acabar com a fome no mundo.



É nesse contexto que a história da agroindústria sabor Bragança no Sítio Fênix marca um momento que reflete um desenvolvimento das técnicas fazendo com que a farinha seja apresentada de diferentes formas ao mercado uma estrutura que denota um momento histórico para a cidade de Bragança.

A produção da agroindústria tem como proposta fazer uma farinha diferente, sem perder o gosto tradicional, em produtos que denotam certa especificação- farinha com charque, com jambu, com grãos, com camarão, farinha de tapioca a farinha comum. O processo de fabricação reúne técnicas artesanais e mecanizadas. A comercialização dá-se por meio de encomendas, contratos e para clientes fixos. O produto sai em embalagens como de saches, sacos e garrafas de 500g como destino: supermercados, restaurantes, empórios, aeroportos. O preço de cada garrafa vendida pela agroindústria é de R\$12,00 (doze reais)- 500g e o sache custa R\$15,00 (quinze reais).

A seguir a figura 03 mostra uma imagem da agroindústria, nota-se certo grau de tecnologia, com uma estrutura da qual alguns pequenos produtores não dispõem. A mão de obra utilizada na produção conta com empregados e familiares. Os elementos técnicos vistos na agroindústria sinaliza a otimização do tempo de produção. Com auxílio de um triturador elétrico para esfarelar a massa prensada, encontramos ali uma prensa hidráulica, uma peneira elétrica, um forno elétrico e manual para torragem da farinha. Ao passo que um pequeno produtor produz em torno de cinco sacas de farinha por semana, na agroindústria produz em torno de dez a doze sacas de farinha por dia.



Figura 03- fornos, peneira elétrica e tacho na agroindústria.
Fonte: Trabalho de campo. Organizada pela autora Brito, 2019.

Apesar de contar com certas tecnologias o processo de escaldamento da raiz é manual diz o proprietário. Elementos técnicos ressignificam a produção, dinamizando tempo e o espaço, um meio geográfico atual, onde novos objetos técnicos se inserem



construindo uma nova lógica de produção, da qual se vislumbra novos processos de comercialização.

A saber a técnica é incorporada a vida humana, essa condiciona nossas ações, cada tempo se tem predominância de técnica, na história da agricultura podemos notar que as técnicas incorporam os conhecimentos ao longo dos anos fazendo com que o homem se aproprie dos diferentes meios geográficos. Não apenas o sítio Félix produz uma farinha padronizada com novos moldes, havendo outras na região bragantina, percebemos na pesquisa que há também pequenos agricultores com parcerias com empresários que ao comprarem sua produção incorporam novos aspectos a embalagens bem mais sofisticadas, contudo apresenta em seus rótulos o nome farinha de Bragança já que essa tem valor agregado.

Com advento de novas tecnologias, novos mercados, a Indicação Geográfica (IG) marca um novo tempo em um meio técnico-científico-informacional, inovações que a globalização traz transformações no rural. Santos (2015, p. 24) ressalta a unidade das técnicas como um dos fatores que contribui para a globalização atual, essa unidade se dá como um sistema transportando uma história, para o autor cada sistema técnico representa uma época.

A IG é a valorização da origem geográfica de produção cultural e histórica de um produto. A indicação geográfica de produtos é uma prática antiga conforme Vargas (2008, p. 10). Tradição em muitos países europeus, sendo no século XVIII as regiões do Alto Douro- vinho do porto em Portugal a primeira área demarcada oficialmente Vargas (2008, p. 11). Produtos como o vinho, queijo, o leite, azeite tem notoriedade no cenário internacional da IG. Um cenário certamente novo para o Brasil, apesar de diversos países da Europa já fazem da IG uma prática há séculos.

No que tange a legislação brasileira sobre a indicação de procedência e a denominação de origem trata de caracterizar notoriedade, bem como a origem de um produto. No Brasil já se apresenta um cenário abrangente de múltiplas indicações geográficas como é no caso do vinho do Vale do Vinhedo (RS); o arroz do Litoral Norte Gaúcho (RS); o café da região da Serra da Mantiqueira (MG); aguardentes de Paraty (RJ); o queijo da Canastra (MG); a cachaça da microrregião da Abaíra (BA); o cacau de Tomé-Açu (PA) dentre outros conforme dados do INPI.

A IG da farinha de Bragança vem como proposta de defender o modo de saber/fazer- modo artesanal. O pedido de registro foi protocolizado no (INPI) por meio da



petição n.º 020190000054 de 05 de janeiro de 2019, recebendo o n.º BR 40 2019 000001

1. Pela Coomac, essa representa legalmente os produtores de farinha da região de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, Santa Luzia do Pará e Viseu conforme (INPI, 2019). Sendo que 2021 a farinha de Bragança ganhou o selo de certificação, registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o pedido de registro de Indicação Geográfica para a farinha de Bragança por meio da RPI 2628. O processo histórico da região foi uma das características a ser levado em consideração ficando definida a delimitação territorial que receberá o selo da indicação geográfica que abrange cinco municípios acima citados. Manter a questão cultural é uma das principais preocupações de alguns produtores, apesar de alguns reconhecerem que precisam de adaptações no processo.

A IG exige a certa padronização, que vai desde higienização do processo na casa de farinha até a forma de produzir, sendo certamente um projeto amplo. A partir de tal perspectiva de proteção de um saber tradicional, esse conhecimento requer proteção que esses não sejam somente econômicos, mas que sejam sociais e culturais. Pois notamos na pesquisa que o rio juntamente com outros fatores naturais como a lua, estações do ano integram parte desse saber. Uma prática que perpassa pelo cotidiano de pequenos produtores de farinha.

A agregação de valor, ou talvez de preço é um dos fatores que se precisa discutir no processo para aquisição da IG. Pois em um modelo técnico e econômico que se amplia no presente tempo o da globalização a lógica empresarial é uma das formas que caracterizam os novos hábitos alimentares e o mercado da gourmetização.

A agregação de valor salta o fator econômico, esse tem a ver com fatores sociais, históricos que se manifesta na memória, na tradição e na cultura. Talvez o padrão, a homogeneização do modo do tradicional usurpe a forma de saber/ fazer tradicional esse concebido no lugar, uma prática local, um signo distinto, uma notoriedade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nas comunidades onde fora desenvolvida a pesquisa, notamos que a dinâmica de vida desses está voltada para a produção de farinha, havendo certa falta de visibilidade no mercado junto a isso a notória falta de assistência técnica nessas comunidades. Arelada isso percebemos forte influência da igreja católica na fundação das



comunidades visitadas. Conforme depoimentos dos produtores faltam interesses políticos para beneficiar o pequeno produtor na região. Vale destacar que a importância da produção da mandioca vai além da sua característica enquanto uma das fontes principais de calorias das populações tradicionais que mantém viva a prática produtiva e de consumo.

Atualmente com novas determinações sociais, o que implica em uma condição social. Pois o presente momento é um delineamento dos períodos passados do meio natural/ meio técnico ao novo meio técnico-científico-informacional, Santos (2013) dinamiza lugar por determinações exógenas como é o caso da busca pelo IG da farinha de Bragança. Entrando assim em uma rede de aceitação nacional e internacional, mas agora dentro de uma nova lógica mercadológica que pode ou não ser desprovido de seu significado cultural.

No processo de produção e reprodução socioespacial das comunidades rurais do referente estudo, consideramos algumas transformações no que tange a mudanças e permanências dos instrumentos utilizados na produção da farinha, em uma sucessão e coexistência de tempos incorporados por costumes de uma herança indígena, e ressignificada por nordestinos, sobretudo cearenses no século XIX na região, incorporando novas formas no século XXI.

O que constatamos na pesquisa é que há falta de apoio financeiro, apoio técnico nas comunidades, essas são assistidas por uma única linha de ônibus, por vias não afastadas e ramais precários. Falta de apoio nos aspectos estruturais das casas de farinha; além da falta de transportes adequados para o carregamento do produto das comunidades até a feira livre da sede do município e falta de preço fixo do produto.

Outra questão seria a de rastreabilidade, um fato que preocupa alguns produtores, pois nem sempre se sabe a origem de algumas farinhas que são ditas de Bragança, mas sua procedência é desconhecida, por isso alguns produtores dizem ser a favor do IG, pois o projeto de certo modo daria uma segurança para os consumidores, uma garantia de qualidade, outros poucos conhecem acerca da temática. Diante de tal situação, percebemos a urgência que o assunto deva ser vinculado entre as comunidades produtoras de farinha no município.

Mas resta-nos saber para quem o selo de certificação será mais viável, os benefícios serão para quem e para quem? Será que os pequenos produtores serão reabsorvidos aos novos moldes de mercado homogeneizador? Contudo, sabemos que o



desenvolvimento das técnicas, dos métodos de trabalho são incorporados à produção de forma escalar, isso exige pensar em políticas públicas que incorporem os pequenos produtores, na inserção de novos mercados, um modelo de casa de farinha adaptada ao produtor familiar no estado do Pará.

Atestamos que existe pouca mudança impressa no espaço no modo de produção da farinha de mandioca no meio geográfico atual, mesmo com certo aporte de inovação tecnológica, como a eletricidade, os maquinários diversos nos últimos anos, porém, tem gerado poucos benefícios para as comunidades rurais que produzem a farinha, pois não são todos que dispõem de recursos financeiros para terem tais aparatos em suas propriedades.

Outra questão seria a agregação de valor ao produto esse se dá externamente aos lugares onde a produção é realizada. É necessário dizer que esse valor ultrapassa o fator econômico, pois a notoriedade do saber fazer da farinha é fator tradicional que precisa ser parte primordial nos debates. Não há como encerrar essas considerações sem citar a notoriedade da Coomac como uma das formas que os pequenos produtores de Bragança têm para se articularem em diferentes esferas no novo meio atual período marcado pela lógica global que altera a dinâmica no espaço das comunidades.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Marcio Douglas Brito; SANTOS, Thais Almeida dos Santos. **Agroecologia e comunidades da Amazônia: um estudo da inserção das comunidades de Bragança (PA) na produção agroecológica**, 2017.

BRITO, Jakeline Almeida. **GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA PARAENSE: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA)**. 2020.172 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

CONCEIÇÃO, Maria de Fátima Carneiro da. **Políticos e Colonos na Bragantina, Estado do Pará: um trem, a terra e a mandioca**. 1990, 319 f. Campinas: Dissertação de Mestrado (Sociologia), Universidade Estadual de Campinas, 1990.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luíz Fugazzol Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta.– Florianópolis: 3ª Edição. UFSC, 2007.

ÉGLER, E. G. **A zona Bragantina no Estado do Pará**. In: Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, ano 23, n.3, jul./set. 1961. p. 75-103.



LEANDRO, Leonardo Milanez de Lima. **Campesinato e abastecimento na zona bragantina (1880-1960)**. 2010. 122p. Dissertação (Mestrado) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém. 2010.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé da, (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. 1. ed. São Cristóvão: Edufs, 2017. v. 1. 220p.

MOREIRA, Ruy. **O pensamento geográfico brasileiro, vol.2: as matrizes clássicas originárias**. – 2ª. Edição, 2º reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2016.

NAHUM, João Santos. Notas sobre a Formação Territorial da Amazônia Paraense: do meio natural ao meio técnico. In: SILVA, Christian. da.; PAULA, Cristiano Q. de; SILVA, João Marcio, P. da. (Orgs.) Produção espacial e dinâmicas socioambientais no Brasil setentrional. 1ª ed. Belém: Ed. GAPTA/UFGA, 2019. p. 23-42.

PENTEADO, A. R. **Problemas de Colonização e de Uso da Terra na Região Bragantina do Estado do Pará**. 2. v. Belém: Editora da UFGA, 1967. 488 p. (Coleção Amazônica – Série José Veríssimo).

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 18ª edição, Rio de Janeiro: Record, 2014.

SANTOS, Milton. **Técnica, Espaço, Tempo. Globalização e meio técnico-científico-informacional**. 5ª Edição, 1ª reimpressão. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.

_____. **Por uma Geografia Nova: da crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. 6ª Edição, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012.

_____. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. – 19ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2015.

VARGAS, Ivens Cristian Silva. **Indicações geográficas no Brasil: possibilidades para os produtores inseridos na área de proteção ambiental do Ibirapuitã- RS**. 2008. 116. f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Programa de Pós- Graduação Extensão Rural, da Universidade de Santa Maria (UFGM, RS) 2008.

VALVERDE, Orlando; DIAS, Catarina Vergolino. **Zona Bragantina e do Salgado**. In: **A Rodovia Belém-Brasília – estudo de geografia regional**. Fundação IBGE: Rio de Janeiro, 1967. p. 3-79. (Série A; Publicação 22).