

A MULHER QUILOMBOLA E O SABER-FAZER FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE DO ZARU, MUNICÍPIO DE TRACUATEUA-PA

Data de submissão: 06/10/2023

Data de aceite: 01/12/2023

Fernanda Gisele Santos de Quadros

Universidade Federal do Pará- UFPA
Bragança – Pará
<https://lattes.cnpq.br/7782947341657509>

Paulo Cesar Monteiro da Rosa

Instituto Federal do Pará
Bragança – Pará
<http://lattes.cnpq.br/4885001695634861>

RESUMO: O artigo apresentado propõe um estudo de caso sobre o saber da mulher quilombola e sua atuação dentro da prática produtiva de fazer farinha de mandioca em uma comunidade tradicional. Com o intuito de identificar imbricamentos e intersecções na relação gênero-trabalho, para a aquisição dos dados primários desta pesquisa qualitativa, utilizou-se o método de aplicação de entrevista semiestruturada de forma flexível, permitindo adaptações durante o desenvolvimento, para que assim, estes dados pudessem ser correlacionados com a literatura existente sobre a temática. O sujeito desta pesquisa foi uma moradora da Comunidade Quilombola do Zaru, município de Tracuateua-PA. Importante justificar que a escolha do sujeito desta pesquisa foi estratégica para ouvir a voz

da mulher, que muitas vezes é ausentada dos espaços públicos e de decisão, como as áreas de trabalho. Os resultados obtidos com esta pesquisa, mostram que fazer farinha é expressar um saber ancestral pertencente aos povos originários da Amazônia e, também uma forma de reprodução social, que envolve relações de parentesco, coletividade, religiosidade e misticismo, troca de saberes e a própria manifestação cultural de um povo. O modo de organização social se diferencia entre as comunidades tradicionais, onde a mulher pode assumir funções diferentes, mas na divisão do trabalho, o homem quase sempre vai estar na posição de tomar decisões enquanto “chefe da família” e a mulher que muitas vezes tem o trabalho como uma extensão dos afazeres domésticos. Esta pesquisa trouxe resultados que colocam a mulher em uma posição de liderança no ato de saber-fazer farinha e abrem espaços para novos diálogos e discussões acerca do tema.

PALAVRAS-CHAVE: Gênero;
Quilombo; Amazônia; Mandioca;
Trabalho, Relações de poder.

THE QUILOMBOLA WOMAN AND THE KNOW-HOW OF CASSAVA FLOUR IN THE COMMUNITY OF ZARU, MUNICIPALITY OF TRACUATEUA-PA

ABSTRACT: The article presented proposes a case study on the knowledge of quilombola women and their actions within the productive practice of making cassava flour in a traditional community. In order to identify overlaps and intersections in the gender-work relationship, to acquire the primary data of this qualitative research, the semi-structured interview application method was used in a flexible way, allowing adaptations during development, so that these data could be correlated with the existing literature on the subject. The subject of this research was a resident of the Quilombola Community of Zaru, municipality of Tracuateua-PA. It is important to justify that the choice of the subject of this research was strategic to hear the voice of women, who are often absent from public and decision-making spaces, such as work areas. The results obtained from this research show that making flour is expressing ancestral knowledge belonging to the original people of the Amazon and also a form of social reproduction, which involves kinship relationships, collectivity, religiosity and mysticism, exchange of knowledge and the manifestation itself. culture of a people. The way of social organization differs between traditional communities, where women can assume different roles, but in the division of labor, the man will almost always be in the position to make decisions as “head of the family” and the woman who often has work as an extension of domestic tasks. This research brought results that place women in a leadership position in the act of knowing how to make flour and open spaces for new dialogues and discussions on the topic.

KEYWORDS: Gender; Quilombo; Amazon; Cassava; Work, Power relations

1 | INTRODUÇÃO

O conhecimento tradicional pode ser definido como o saber-fazer, a respeito do mundo natural e sobrenatural, gerados no âmbito da sociedade não urbano/industrial e transmitidos oralmente de geração em geração (DIEGUES, 2000).

Logo, “[...] memória e representações possibilitam um olhar multifacetado e proporcionam a percepção de vertentes ainda pouco exploradas e muito ricas de significados no que concerne ao espaço geográfico” (MENDES, 2009, p. 45).

A casa de farinha, bem como as áreas de cultivo, são um dos espaços de promoção dessa construção sociocultural, tendo como referência o trabalho, as relações de parentesco, a sociabilidade, o repasse dos valores e crenças, a transmissão da memória e a representação de elementos tangíveis e intangíveis relacionados à historicidade dos indivíduos (LINHARES, 2014).

Segundo Aguiar (1982), nos Estados do Pará e Amazonas foi observado que, junto aos indígenas, estavam também descendentes de escravos que cultivavam a mandioca como um hábito cultural, realizando a festa da colheita, a “farinhada”. Destaque para a participação de todos os membros familiares como mão de obra operante para fazer a farinha (CASTRO & OLIVEIRA, 2015).

Logo, ao falar de cultura, é essencial privilegiar as mulheres quanto ao seu saber, sua

forma de viver e resistir a tantas mudanças sociais, ambientais e econômicas na Amazônia (TORRES, 2005), pois “todos esses elementos constituem formas de empoderamento das mulheres e precisam ser acionados pelos grupos organizados a partir do *lôcus* da casa de farinha onde elas são os principais sujeitos de mobilização e articulação” (OLIVEIRA, 2012, p. 125).

Deste modo, o presente estudo, tem como objetivo discorrer sobre o saber-fazer da farinha de mandioca na perspectiva de uma moradora da Comunidade Quilombola do Zaru, município de Tracuateua-PA.

2 | METODOLOGIA

O método de coleta de dados adotado para esta pesquisa foi “a entrevista semiestruturada, que se desenrola a partir de um esquema básico, porém não aplicado rigidamente, permitindo que o entrevistador faça as necessárias adaptações” (LUDKE & ANDRÉ, 1986 p. 34). Um método resultante da articulação entre a modalidade de entrevista estruturada e não-estruturada (MINAYO, 2001).

Sobre a elaboração das perguntas, Thompson (1992 p. 260) diz que “devem ser tão simples e diretas quanto possível, em linguagem comum”. Assim, o roteiro da entrevista foi estabelecido, abordando questões sobre o cotidiano da comunitária no campo, as principais atividades que desempenha em relação a fazer farinha de mandioca e qual o significado desta atividade sob a perspectiva dela, totalizando em 11 (onze) perguntas.

3 | RESULTADOS

Reis Filho (2014, p.140) afirma que “Embora os homens participem do processo de trabalho, a maioria das atividades na cadeia produtiva é liderada pelas mulheres”. Na dinâmica da comunidade, a torrefação, é a única etapa em que as mulheres dificilmente desenvolvem, como comenta a entrevistada:

Ah... bota a massa na, porque agora a gente tamo usando a prensa né? Aí a gente tira da prensa, as muié vão coar, vão amassar, aí maior parte os hõmi tão torrando, às vezes, quando os meninos num tão, eu mesmo torro. Às vezes quando meus filhos estão ocupados eu pago pra mexer.

Quando indagada sobre quem a ensinou a fazer farinha, a entrevistada afirmou ter aprendido com seus pais e que por isso frequenta casas de farinha, desde a infância. Sobre os momentos de reunião nestes locais, a entrevistada comentou:

Sempre vem um pra ver como é que faz, como é que fica aqui. Eu acho bom, porque aqui quando tem uma reunião dá muita gente e aí a gente acha bom pra conversar, pra dar ideia né?

Heredia (1979, p. 48) comenta que “todas as pessoas presentes participam destas conversas através das quais a informação se sociabiliza, tornando-se um importante centro

de troca de ideias sobre a vida e os problemas de todo o grupo”. Dessa forma, a casa de farinha se torna um local de aprendizado e resolução de conflitos.

Uma das questões colocadas em pauta no roteiro de entrevista foi a questão do misticismo relacionado ao ciclo lunar, envolvido no fazer farinha. Em que a entrevistada relatou: “a gente só coloca a mandioca na lua nova, porque quatro domingo antes a mandioca diminui, sabe? Quando é na lua nova, aí a farinha aumenta. Quando a gente vai fazer o plantio da maniva, a gente só planta na lua nova”.

Em consonância a isto, alguns estudos realizados em quilombos, trazem resultados semelhantes, como na comunidade quilombola Mocambo, município de Ourém, em que o cultivo é orientado pelo ciclo lunar, especialmente lua crescente e lua cheia, que, segundo os agricultores, são as melhores fases para o plantio (SILVA, 2021). Para Diegues (2001), essa forma de manejo revela a existência de um complexo conhecimento adquirido pela tradição herdada dos mais velhos, com a presença de mitos e símbolos que levam à manutenção e ao uso sustentado dos ecossistemas naturais.

Ainda que o fazer farinha na comunidade do Zaru, seja baseado no conhecimento empírico e no aprendizado entre as gerações, a casa de farinha, que pertence a entrevistada e sua família, sofreu mudanças estruturais, com a inserção de novos equipamentos e tecnologias, tornando-se uma casa de farinha semimecanizada, quando:

aquele menino que tava aqui, aquele filho que tava aqui, ele vivia com uma mulher que trabalhava no... na resex, aí veio essa casa do forno pra resex, sabe? Aí veio essa aqui, que a nossa casa do forno era manual, tinha o forno, a gente espremia a massa no tipiti, coava numa peneira, era assim que nós fazia, aí como veio essas casa do forno e essa casa de sopra, ela trouxe pra cá.

Em sequência, foi perguntado a ela, se houve dificuldade em manusear os novos equipamentos e se essa mudança trouxe para eles, algum avanço no processo. E ela respondeu que: “Não. Dificuldade nenhuma, facilitou, porque a gente botava no tipiti, ficava tirando, e a gente bota na prensa, uma prensa dá uma fomalha, dá duas”.

Além disso, a entrevistada comentou que os comunitários receberam instruções sobre como fazer farinha manuseando os novos equipamentos, através dos ensinamentos de um senhor conhecido como “professor da farinha” que reside na Comunidade do Perú, também no município de Tracuateua e é referência no assunto. Sobre ele, a autora Santos (2016) descreve:

Senhor Benedito Batista da Silva, agricultor aposentado de 69 anos, natural de Bragança conhecido como Bené coleira, ou Seu Bené da Farinha. Pai de 7 filhos e 60 anos de experiência na roça, a mãe ensinou a fazer farinha. É um dos poucos que trabalha com a farinha empaneirada, mantendo a tradição de vender seu “alqueire” de farinha em uma linda embalagem de talo e folha de guarimã.

Muitos autores, como Alves e Guivant (2010) relatam que comunidades tradicionais

são constantemente retiradas dos espaços de decisão, para serem meras receptoras de tecnologias e políticas públicas. Este é um fato, no entanto, na casa de farinha da entrevistada essa experimentação não é tão evidente, pois a inserção de tecnologias trouxe melhorias no processo de fazer farinha e este avanço aconteceu sem causar rupturas no saber tradicional dos comunitários.

Para finalizar a entrevista, a entrevistada foi questionada sobre o seu reconhecimento quilombola, e ela relatou:

É, olha o pessoal dizem que nós somos dos quilombola, o pessoal que fala, pessoal dos quilombola das banda do tauarí, esses emaranhado diz que tudo são. O pessoal comenta, né?

Logo, apesar de residir em território de remanescente de quilombo, a entrevistada não expressou o sentimento de pertencimento a esse grupo, talvez por não ter experienciado “a participação clara e completa num grupo cujo destino tem uma significação positiva” (LEWIN, 1979 p. 212).

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de dialogar com uma mulher que trabalha, vive e conhece o campo foi de suma importância para compreender o fazer farinha e todas as atividades que circundam a atividade.

A coletividade é um aspecto muito presente e importante sob a perspectiva da comunitária, que propicia além do compartilhamento de ideias e a ajuda no trabalho, boas conversas e segurança. No momento da entrevista, seu marido estava sempre por perto, comentando e ajudando-a a relembrar momentos de sua vida.

A comunidade, especialmente nesta casa de farinha onde ocorreu a pesquisa, é tida como referência no município em termos de produção de farinha, a esse fato, pode-se atribuir a chegada dos novos equipamentos que possibilitam uma produção mais rápida, e em maior quantidade. Além de contribuir com aspectos de higiene do local.

Assim, novas abordagens poderiam ser feitas no local, sobretudo para acompanhar o dia a dia dessas mulheres que atuam no campo e são guardiãs de tanto conhecimento, que estão conquistando cada vez mais, espaço e reconhecimento nestes locais.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Pinto de. Mandioca: pão do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.

CASCUDO, Luís da Câmara. Folclore do Brasil. Natal: Fundação José Augusto, 1980.

CASTRO, Roberta Rowsy Amorim de; OLIVEIRA, Myriam Cyntia Cesar. Cultivo e beneficiamento de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.) em comunidades tradicionais da Reserva Extrativista Rio Xingu, Terra do Meio, Pará, 2015. Revista Cadernos de Agroecologia, v.10, nº 3, 2015.

DIEGUES, Antônio Carlos. Etnoconservação da natureza: enfoques alternativos. In: Etnoconservação: novos rumos para proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: NUPAUB-USP, p. 1-46, 2000.

_____. O mito da natureza intocada. 3. Ed. São Paulo: Núcleo de

Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras HUCITEC/USP, 2001.

DUARTE, Gisele Soares Dias; GONÇALVES, Karina Gondolo; PASA, Maria Corette. Agricultura e mão de obra familiar em uma comunidade da Baixada Cuiabana, MT, Brasil. Revista Biodiversidade, v.14, p.84-97, 2015.

LEWIN, Kurt. O ódio a si mesmo entre os judeus. p. 200-214. São Paulo: Cultrix, 1979

LINHARES, Anny da Silva; SANTOS, Clarissa Vieira dos. “A casa de farinha é a minha morada”: transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do baixo Tocantins-Pa, n.10, p. 53-66, 2014.

LUDKE, Menga; ANDRÉ, Marli. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. Em Aberto, v. 5, n. 31, 1986.

MENDES, Geisa Flores. Sertão se traz na alma: território/lugar, memória e representações sociais. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

OLIVEIRA, Márcia. A casa de farinha como o lócus de transformação e alternativas de sustentabilidade. In: TORRES, Iraildes Caldas. (org). O ethos das mulheres da floresta. Manaus: Valer, 2012.

SANTOS, Natascha Penna dos Santos. A farinha de Bragança (PA): Memória individual e a construção da identidade patrimonial na região Bragantina. Dissertação de Mestrado-PPLSA/UFPa, 108p, 2006.

SILVA, Josiane Santos da et al. Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade Quilombola Mocambo- Ourém-PA. Nova Revista Amazônica, v. 9, n. 3, p. 129-146, 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Editora Vozes Limitada, 2001.

THOMPSON, Paul. A voz do passado. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

TORRES, Iraildes Caldas. As novas Amazônidas, Manaus, Editora Edua, 2005.