



A cultura da farinha e saberes tradicionais na comunidade Sucupira, Abaetetuba-PA

The culture of flour and traditional knowledge in the Sucupira community, Abaetetuba-PA

SANTOS, Sulenita Sousa dos¹; COSTA, Aelton Dias²; COSTA, Max José Costa e³; RODRIGUES, Eliana Teles⁴

¹UFPA, sulenitasouza92@gmail.com; ²UFPA, aeltondcosta@gmail.com; ³UFPA, max22jose@gmail.com; UFPA, ⁴UFPA, elianteles@yahoo.com.br

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Este estudo é resultado de experiências realizadas através de atividades de extensão no âmbito da disciplina denominada Povos e Comunidades Tradicionais da Amazônia, cujas as aulas realizaram-se de forma remota entre agosto e setembro de 2021, no curso de Tecnologia em Agroecologia, da Universidade Federal do Pará - UFPA, campus Abaetetuba, tendo como principal produto a criação de uma página web denominada “árvore do saber dos povos e comunidades tradicionais do baixo Tocantins”. Esta pesquisa teve como objetivo principal analisar a elaboração de instrumentos ligados a difusão de informação que busquem evidenciar e reconhecer os conhecimentos tradicionais, sobretudo, no que diz respeito ao uso dos objetos, técnicas e diversidade de manejo na fabricação da farinha de mandioca e os procedimentos da mesma na comunidade Sucupira, localizada no município de Abaetetuba/PA. As experiências apresentaram-se como aprendizados oportunistas no campo adaptado durante a disciplina, assim como as dificuldades enfrentadas, o planejamento, a sistematização entre outras questões. A pesquisa evidencia os saberes tradicionais da cultura local e dos costumes que foram repassados para as gerações futuras, como os diferentes nomes dos objetos usados no trabalho de preparação da farinha de mandioca, demonstrando o papel e a importância do conhecimento dos povos e comunidades tradicionais para a diversificação dos produtos alimentícios e o enriquecimento da cultura alimentar local.

Palavras-Chave: povos tradicionais, farinha de mandioca, árvore dos saberes.

Introdução

Muito se discute sobre o conhecimento de povos e comunidades tradicionais, no que tange o conhecimento e preservação dos mesmos estando intimamente relacionado à conservação da biodiversidade local (CASTRO, 1998; DIEGUES, 2000). A pesquisa aqui apresentada é referente a disciplina Povos e Comunidades Tradicionais da Amazônia ocorrida remotamente devido ao período da pandemia, em meio ao decreto de LOCKDOWN no qual não se podia sair da comunidade para não contrair o vírus da COVID-19, como avaliação final, realizou-se um trabalho relacionado às comunidades locais, com o intuito de ressaltar a importância dos conhecimentos de povos e comunidades tradicionais dentro da cotidianidade dos estudantes. Sendo assim, a pesquisa ocorreu nos dias 24 e 25 de setembro de



2021, na comunidade Sucupira, localizada na área rural do município de Abaetetuba-PA, no Km 151, com destaque para as práticas da torração da farinha de mandioca.

Ainda no século passado, o trabalho de Almeida (1992) já aponta para as diversas formas de preparo e produtos derivados da farinha de mandioca, desde a alimentação humana e animal, até em aplicações industriais. A farinha de mandioca é um dos principais componentes na mesa dos paraenses, constituindo um dos principais produtos da mandioca, e seu uso é muito difundido em todo o país, fazendo parte da refeição diária da maioria dos brasileiros, especialmente das regiões Norte e Nordeste.

Caracteriza-se num alimento de alto valor energético, rico em amido, contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro (DIAS; LEONEL, 2005). A experiência tem como objetivo manter vivo o conhecimento tradicional incluindo tipos de conhecimento sobre tecnologias tradicionais de subsistência, o qual é passado oralmente de pessoa para pessoa, isto é, se perpetuando por gerações.

A fase da fabricação da farinha de mandioca ocorre da seguinte forma: O apodrecimento da mesma, a descascação e o corte. É espremida em um objeto chamado de tipiti, passada na peneira para retirada da crueira e logo após é lançada ao forno, onde passará pelo processamento de secagem, ou seja, a “torração da massa”. Para Santos e Junior (2020) as técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha apresentam-se predominantemente artesanais, no entanto, a classificação e o cultivo das várias espécies assim como de suas transformações em alimento exigem cuidados e saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras. Observou-se em campo que o trabalho desenvolvido na torração da farinha é de forma artesanal, aprendida pela observação e transmitida intergeracionalmente, usando objetos que são confeccionados pelos próprios agentes.

Metodologia

A comunidade Vila Sucupira está localizada na PA-151, Colônia Nova, vicinal “pau da isca”, município de Abaetetuba/PA, constituída por agricultores familiares. A pesquisa constituiu-se em dois momentos, o primeiro consistiu em entrevista gravada em formato de vídeo e a segunda como relatos em conversas dirigidas por roteiro de perguntas. O vídeo foi gravado dia 24 de setembro de 2021, para tanto elaborou-se um roteiro com algumas perguntas para serem respondidas no decorrer da gravação.

No primeiro momento a gravação foi realizada com o Sr. Salim Tavares proprietário do “Sítio do Pedro”, agricultor e morador da comunidade Sucupira, pode-se assim acompanhar os relatos e o procedimento de torração da farinha, desde do roçado



até onde a farinha estará pronta para o consumo, conferindo um registro das práticas de torração da farinha na comunidade no formato áudio/visual.

No segundo momento, realizado no dia 25 de setembro de 2021 no “Sítio Fé em Deus”, de propriedade do Sr. Pedro Tavares pode-se acompanhar o passo a passo do processo de torração da farinha, estão listados alguns objetos de grande valia nesse procedimento.

A pesquisa consiste em uma abordagem qualitativa, onde as entrevistas dirigidas com roteiros, tem nos princípios da pesquisa participante e pesquisa ação importante aporte metodológicos. A elaboração de produtos midiáticos no formato web, procura construir outras relações com as tecnologias da informação em diálogo com os saberes tradicionais, a fim tornar reconhecido sua importância para a biodiversidade e os diferentes manejos dos ecossistemas locais.

Resultados e Discussão

É possível observar como o preparo da farinha de mandioca de forma tradicional leva a refletir sobre a importância de manter vivo o conhecimento tradicional dessas comunidades, que apesar dos avanços tecnológicos no mercado de trabalho, demonstrou-se forte utilização das técnicas repassados pelos seus pais. Dos principais instrumentos utilizados no preparo da farinha pode-se apontar os seguintes conforme o quadro 01.

Quadro 01. Objetos usados na fabricação da farinha de mandioca.

OBJETOS	DESCRIÇÃO / USOS
RETIRO	É tipo uma casa, porém não tem paredes, para não esquentar.
ESPREMEDOR	Onde se coloca o tipiti para extrair o tucupí (líquido) da massa mole.
GARÊRA OU AMASSADEIRA	Lugar que se faz a mistura da massa da mandioca
PENEIRA	É usada para peneirar a massa
RÔDO	Objeto usado para mexer a farinha até ficar torrada.
CHAPA	Onde se torra a farinha
FORNO DE COBRE	Também é usado para torrar a farinha. Segundo o senhor Salim, “é melhor para mexer e a farinha sai muito mais bonita e gostosa”.
BANCADA e CATITU	Recipiente onde se coloca a mandioca a ser ralada, com auxílio de um caititu e um motor elétrico.
CUIÁ	Serve para jogar e retirar a massa no forno ou na chapa
RASPADEIRA	É usada para retirar a casca da mandioca
CASCA DE GELADEIRA	Onde se coloca mandioca de molho.

Fonte: campo, setembro, 2021.



Sobre o saber dos povos e comunidades tradicionais, Toledo (2001) salienta que esses herdam de seus antepassados uma sabedoria milenar e que esses são capazes de desempenhar diversas atividades em seus territórios, sendo eles extensão da própria biodiversidade considerando a relação com o meio em que vivem, além de ter uma papel fundamental a partir da sua cultura tradicional.

A criação da “Árvore de Saberes do Baixo Tocantins” se encontra no site do Labcart (Laboratório de Cartografia do Baixo Tocantins) disponível em: (<https://labcart.wpcomstaging.com/cultura-material-e-farinha-de-mandioca-na-comunidade-sucupira/>). Na árvore se encontram diversos trabalhos de diferentes comunidades tradicionais, o que permite apontar para a importância de conhecer e reconhecer as práticas e os conhecimentos que esses povos trazem consigo.

Figura 01 – Imagem da árvore dos saberes



Fonte: Everton Telles:Design, imagens e ícones da Árvore dos Saberes copyright © 2021 Árvore dos Saberes . Todos os direitos reservados.

Segundo Fonseca (2022) a Ciência da Informação (CI), caracterizada por uma contextualização social permite a construção de outras formas de inovação social ao evidenciar as tecnologias tradicionais e populares, trazendo para discussão científico-acadêmico o processo de reconhecimento da importância desses saberes na promoção de outras epistemologias vinculadas a conservação dos sistemas alimentares tradicionais, contribuindo assim para consequentemente a conservação da diversidade biocultural.

Neste sentido, a árvore dos saberes, mostra a necessidade de exaltar as atividades práticas realizadas por comunidades e povos tradicionais na Amazônia. Além disso, a mesma tem capacidade de interação de agriculturas com outras regiões do Brasil e até mesmo em uma perspectiva internacional, na medida que as universidades, grupos de pesquisa sejam elo para mostrar o que essa comunidade vem desenvolvendo ao longo de séculos.



Conclusões

Contudo, a experiência adquirida na vila Sucupira e nos sítios onde realizou-se esse trabalho, nos mostram que muito além de produzir a farinha, os agentes sociais se utilizam de um método. Há todo um critério em cada processo na produção da farinha de mandioca que contém observação, estudos, experiências e práticas, tudo a partir de recursos próprios a partir da relação homem e natureza para que assim, a farinha chegue em nossas mesas. A árvore de saberes tem como contribuição apresentar esses processos juntando o saber tradicional e a tecnologia informacional, mostrando que existem experiências concretas que fortalecem a agricultura familiar.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, Paulo Fernando de. **Processamento e caracterização da puba**. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos)- Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 1992.

CASTRO, Edna Maria. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais (Paper 092). **Papers do NAEA**, v. 7, n. 1, 1998.

DIEGUES, Antônio Carlos. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. 2000.

FONSECA, Diego Leonardo de Souza. Os saberes tradicionais na Ciência da Informação: um olhar para a inovação social. In: **Anais 29º Congresso Brasileiro de Biblioteconomia, Documentação e Ciência da Informação**. 2022. p. 1-8.

DIAS, Larissa Tavares; LEONEL, Magali. **Caracterização Físico-química De Farinhas De Mandioca De Diferentes Localidades Do Brasil**. Botucatu, SP. 2005

SANTOS, Suely Sousa dos, JÚNIOR, Pedro Tavares dos Santos. **A Produção da Farinha Escaldada** (Educação do Campo, Projeto Pessoal do Jovem ,EJA MÉDIO CAMPUS) - Abaetetuba- PA, 2020.

TOLEDO, Vitor. **Povos e comunidades tradicionais e a biodiversidade**. Instituto de ecologia. UNAM, Mexico (2002)