



## **Agricultura familiar e Casa de farinha: Transformações e permanência na comunidade de Areial – Terra Alta – PA**

Family farming and flour house: Transformations and permanence in the community of Areial – Terra Alta – PA

FERREIRA, Adriane A.<sup>1</sup>; FERREIRA, Eldeinaldo S.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, [adrianeamaralferreira@gmail.com](mailto:adrianeamaralferreira@gmail.com);

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, [eldeinaldo.silva@ifpa.edu.br](mailto:eldeinaldo.silva@ifpa.edu.br)

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

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

**Resumo:** Este trabalho discorre sobre uma experiência técnica de pesquisa e vivência na Agrovila Areial, município de Terra Alta, Estado do Pará, tendo como base de pesquisa relatos e observações dos moradores, agricultores da comunidade, com o objetivo de registrar o processo de manipulação tradicional da fabricação da farinha na agricultura familiar e as relações sociais vividas no cotidiano no espaço das casas de farinha, beneficiamento familiar e como estes estão perdendo cada vez mais espaço dentro da sociedade. A pesquisa destaca a transformação histórica da tradição da “casa de farinha” em um espaço rico em manifestações culturais, compartilhamento de saberes, valores e experiências entre sujeitos de diversas gerações e a importância da conservação das tradições culturais dos povos tradicionais, do pertencimento e da valorização de culturas camponesas.

**Palavras-Chave:** cultura; resistência; mandioca; plantar; pertencimento.

#### **Contexto**

A farinha de mandioca é um produto muito presente e apreciado nas mesas dos paraenses amazônicos. Essa “iguaria” é um item quase obrigatório nas refeições. Segundo Oliveira et al (2021) a farinha, um dos principais produtos da mandioca é rica em amido, além de conter fibras e cinzas (minerais). O consumo de fibras alimentares é considerado fundamental para uma alimentação saudável, sendo também recomendado para o tratamento dietético de várias patologias. Já o amido resistente é uma fração da fibra alimentar que possui diferentes propriedades nutricionais.

Tradicionalmente a comunidade da Agrovila Areial é conhecida por sua grande importância na produção de farinha e essa produção atende à demanda de grande parte das vilas e cidades ao seu entorno. A comunidade em questão está localizada a 23 km do município de Terra Alta do qual faz parte. Esse município do nordeste paraense está localizado a 98 km de distância da cidade de Belém, capital do Estado.

Esse trabalho tem como objetivo identificar costumes, procedimentos, saberes populares e tradições culturais mantidas e perdidas na agricultura familiar na comunidade Agrovila Areial.



Nosso trabalho foi realizado por meio de observações e entrevista com agricultores familiares que residem nesta comunidade cujas práticas e manejos passam de geração a geração dentro das famílias e atravessam o tempo. Cabe aqui destacar que esses sujeitos pesquisados nasceram na comunidade.

Essa vivência, experiência, convívio e estudo começou em 2017 e se entende até os dias atuais. Acreditamos que esses relatos vão contribuir significativamente dando visibilidade, atribuindo valor aos povos e comunidades tradicionais, ressaltando a importância da manutenção das tradições culturais dentro dessas comunidades.

### **Descrição da experiência**

A agricultura existente dentro da agrovila é a agricultura familiar, cujo cultivo de terra é realizado por pequenos proprietários rurais, tendo como mão de obra, essencialmente, o grupo familiar. A grande maioria das famílias dessa Agrovila vivem da venda de produtos que plantam e produzem, sendo a agricultura a principal fonte de renda.

Atualmente, existem moradores na comunidade que vivem tanto da agricultura quanto da aposentadoria ou de outros trabalhos como pedreiros, extrativistas e pescadores. Dizem os relatos dos moradores mais antigos que até meados dos anos 98, plantava-se muito arroz, milho, feijão, cará, mandioca, mandiocaba e malva como principal fonte de renda e sobrevivência. A malva, unicamente para a venda e, segundo ainda relatos dos moradores, existia um comprador certo para a mesma.

A agricultura nessa época era bastante rica, mas hoje o que se percebe é uma diminuição dessa produção, percebemos isso por meio de relatos de comunidades vizinhas que precisam comprar de outros lugares mais distantes o que antes conseguiam próximo com facilidade. Percebemos uma significativa diminuição de plantios de mandioca, o que é preocupante. Nos parece que esta bela arte de plantar mandioca pode estar ameaçada com o passar do tempo, visto que os mais jovens não demonstram interesse por essa cultura do plantio.

Antes eles plantavam para vender e comer, hoje a maioria planta somente para comer diariamente, em pouca produção. E o que os moradores ainda cultivam durante o ano todo na comunidade é a maniva que gera a mandioca para a produção de farinha, tapioca e beijú-chica, alimentos ainda presentes nas mesas dos moradores.

Além disso, é plantado o milho para a alimentação de galinhas, e para o preparo de pratos como o mingau de milho, a canjica e a pamonha, ainda bastante utilizados dentro da comunidade, dentro de suas épocas de plantar e colher, de acordo com os conhecimentos, passados por gerações, dos moradores.



Os habitantes cultivam dentro da localidade dois tipos de arroz, o arroz branco e o vermelho, onde o mais querido pelos moradores é o vermelho. E poucos ainda plantam feijão. O arroz produzido na comunidade não mais é utilizado para o consumo diário nas refeições como almoço e janta, mas para fazer mingau, alimento indispensável em determinada época do ano para os moradores da vila, onde se torna um momento de reunir família e amigos, fazer fogueira, ouvir histórias e dar boas risadas. Essa prática também se repete nos espaços das casas do “forno”, “retido” ou “roçado” como são chamados os espaços de produção da farinha de mandioca, na qual também é produzido a farinha de tapioca, o tucupi e a goma. Algumas famílias passam a semana inteira nesta casa produzindo estes alimentos para seu consumo e para venda. Vale ressaltar que, serve também segundo Brandão (2002) como espaço de convívio coletivo e integrativo que constitui uma manifestação cultural, na qual, é possível haver a internalização de habilidades, condutas, saberes, valores e aprendizagens entre seus participantes.

As casas de farinha são construídas de madeira e palha, e em seu interior ficam o forno de torrar farinha, a prensa, na qual espreme a massa da mandioca, o tipiti, onde é retirado o tucupi e dois tipos de coxos, um para colocar a massa espremida e o outro para colocar a farinha torrada ou a tapioca espocada.

O forno utilizado antigamente, assim como hoje, é construído com barro e madeira, com uma placa de metal ao meio. O que diferencia é a placa utilizada outrora de cobre e passadas de pai para filho. Com o avanço da comunidade, e a pequena sociedade servindo de rota para meliantes, estas placas de cobre foram roubadas, fazendo com que os moradores comprassem placas de metais mais baratas. As placas compradas pelos moradores atualmente, são as de ferro, que diferente das de cobre vão corroendo ao longo dos anos, fazendo com que os mesmos a substituam a longo prazo.

Outra prática que sofreu mudança, foi o processo de amolecimento da mandioca para a preparação dos produtos, antes utilizavam os igarapés para tal prática, porém uma boa parte dos moradores da comunidade por não possuírem igarapé tão perto de suas casas, tendo mais trabalho por ter que carregar a mandioca e depois ter que buscá-la para completar o processo de finalização do produto final optaram por construir tanques ao lado de suas casas do forno, facilitando para os trabalhadores, e, de certa forma, preservando mais os igarapés.

A farinha de mandioca ainda é feita de maneira manual, passando por vários processos que vão desde a retirada da mandioca, amolecimento durante três dias, e coleta novamente de mais mandioca para a raspagem da mesma, no seu estado natural. Além disso, os moradores pegam a mandioca raspada juntamente com a mandioca mole descascada para triturar em uma espécie de bancada com motor (caititu), para em seguida ser enxugada, no tipiti ou em uma prensa.



O tipiti é mais utilizado pelos moradores, quando os mesmos precisam retirar o tucupi. Cabe ressaltar que o tucupi comercializado na localidade é extremamente natural e não possui adição de nenhum produto industrializado como os corantes. Depois da utilização do tipiti, a mandioca triturada é chamada de massa, que após enxuta, é peneirada, para finalmente ir ao forno para ser torrada.

Durante essa experiência, pude perceber que os moradores fazem questão em manter a tradição de seus antepassados e que, apesar dos mais jovens estarem procurando novos rumos para suas vidas (como dizem alguns), os mais antigos insistem em mostrar para seus sucessores a importância de ter seu pedaço de terra para trabalhar no plantio de suas roças e valorizar o que a terra oferece a eles, mesmo que estes jovens não sigam o mesmo caminho que seus pais e avós.

Mas é importante destacar também que temos relatos de pessoas jovens da comunidade que mesmo tendo uma formação superior e tendo trabalhos concursados, não abrem mão de estarem ligados às suas raízes do campo e tem a necessidade de ter seu pedaço de terra para plantar e usufruir dos bens que a mesma oferece e lutam pela cultura e tradições que mantêm suas terras, seus lugares de vivência e valores e de povos tradicionais que sabem a verdadeira importância que o meio nos traz.

## **Resultados**

A partir da análise da experiência vivenciada é possível verificar que a cultura da farinha e seus derivados, assim como a prática da agricultura familiar, ainda são/estão presentes dentro da comunidade, porém nota-se que a cada ano que passa fica menos visível tal acontecimento, apontando a urgente necessidade de políticas de valorização agrícola.

Além do mais, constata-se que parte das famílias ainda têm como fonte de renda principal a produção dos produtos mencionados anteriormente e funciona, também, como estratégia alimentar, contribuindo para a subsistência dos seus moradores e gerando renda para os mesmos. Segundo Alves e Alves (2007) é na agricultura de subsistência que os sertanejos tiram parte do sustento da família.

A vivência nos proporcionou identificar além das crenças, costumes, comportamentos mantidos e perdidos através do tempo, entre outros, estreitamento de laços e de relações pessoais afetivas vividas dentro dessas culturas do plantar, do colher e do fazer. Assim como o orgulho visível nas falas e interações, deixando evidente uma nítida consciência camponesa de pertencimento.

Simmel (1983) enfatiza que as experiências na “casa de farinha”, partem de uma coletividade para a qual se vive e da qual também se retira seus próprios valores e contribuições.



Também neste espaço são comuns as histórias e piadas, casos cômicos, amenizando, assim, o cansaço do trabalho difícil e pesado da produção da farinha. (CONTI-SCHROEDER, 2013). E isto foi constatado durante toda a experiência vivida durante a pesquisa.

Conforme aponta Simmel (1993) na “casa de farinha” os laços consanguíneos, a amizade, o parentesco, ainda que remotos, caracterizam a aproximação das pessoas, que em equipe se consolidam como agentes corresponsáveis de uma produção que é coletiva.

### **Agradecimentos**

Agradecemos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - IFPA por me proporcionar o contato com a riqueza de conhecimentos através do curso Especialização em Educação do Campo e Sustentabilidade na Amazônia, e, principalmente, aos sujeitos da agricultura familiar com os quais tivemos o privilégio de ter essas experiências por meio do convívio.

### **Referências bibliográficas**

ALVES, M. B. N.; ALVES C. R. Identidade Cultural e Solidariedade: uma relação para a Sobrevivência no Pradoso, Vitória da Conquista- BA. **Scientia Plena** 3 (5):90-95, 2007.

BRANDÃO, C. R. **A Educação como Cultura**. Campinas: Mercado das Letras. São Paulo, 2002.

CONTI, I.L.; SCHROEDER, E.O. **Convivência com o semiárido brasileiro: autonomia e protagonismo social**. Fundação de Apoio da FAURGS / Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade / Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento / Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome / Editora IABS, Brasília - DF, Brasil - 2013.

OLIVEIRA, Luciana Alves de. **Farinha de mandioca: alimento fonte de fibras e amido resistente** [et. al.]. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2021.

SIMMEL, G. A. Natureza sociológica do conflito. Publicado em: MORAIS FILHO, Evaristo (Org.). Simmel: **Sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

SIMMEL, G. Sociabilidade: Um exemplo de sociologia pura ou formal. In: MORAIS FILHO, Evaristo (Org.). **Coletânea**. São Paulo: Ática, 1993.