

ENSAIO

Experiências de comensalidades e sociabilidades vivificadas pela mandioca na feitura de farinha e outras coisas de comer em Araí

Experiences of commensality and sociability brought into life by cassava when it is made into flour and other things to eat in Araí

Experiencias de comensalidades y sociabilidades vividas por la yuca al hacer harina y otras cosas para comer en Araí

Miguel de Nazaré Brito Picanço¹

¹ Doutor em Ciências pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), na modalidade doutorado sanduíche (Bolsa/Capes), com estágio doutoral pela Universidad de Barcelona, no Observatorio de la Alimentación (Odela), e pós-doutor em Antropologia da Alimentação, na linha de pesquisa Patrimônio Alimentar e Turismo, pelo Odela, da Universidad de Barcelona. Pesquisador colaborador do Odela, pesquisador membro do Laboratório de Políticas Culturais e Ambientais do Brasil (LApCAB/Unisinos) e pesquisador membro do Alere, Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e Abastecimento na Amazônia/CNPq. Desenvolve pesquisas nos campos da Antropologia Visual e da Antropologia da Alimentação, particularmente da comida como patrimônio alimentar do nordeste paraense.

Resumo: Este ensaio é de natureza etnográfica e um recorte de minha tese de doutorado, a qual se inscreve nos estudos sobre as ressignificações que estão acontecendo na cultura contemporânea, numa ordem de interação entre espécies da natureza e coisas que compõem essa cultura e os humanos. Em vista disso, por meio de narrativas textuais e imagéticas, este trabalho analisa e descreve as experiências de comensalidades e sociabilidades vivificadas pelos araienses nos contextos do rio, dos quintais, das roças e da casa do forno. Essas experiências e essas coisas operam e assumem aqui a condição de patrimônio alimentar do lugar. Os argumentos teóricos dialogam com as proposições de Ingold (2015), Marcena (2012) e Velthem (2007). Observação participante, conversas formais e informais foram os caminhos que permitiram a coleta dos dados.

Palavras-chave: sociabilidades; comensalidades; mandioca; Araí.

Abstract: This essay is of an ethnographic nature and it is part of my doctoral thesis that is inscribed in the studies that discuss the resignifications that are happening in contemporary culture, through the interactions between natural species and things that make up this culture and humans. In view of this, through textual and visual narratives, this work analyzes and describes the experiences of commensalities and sociability brought into life by the people of Araí in the contexts of the river, backyards, farms and flour mill. These experiences and these things operate and assume here the condition of the food heritage of the place. The theoretical arguments dialogue with the propositions of Ingold (2015), Marcena (2012) and Velthem (2007). Participant observation and formal and informal conversations were the means through which the data was collected.

Keywords: sociability; commensality; cassava; Araí.

Resumen: Este ensayo es de carácter etnográfico y un extracto de mi tesis doctoral que forma parte de estudios que discuten las resignificaciones que se están produciendo en la cultura contemporánea, en un orden de interacción entre especies de la naturaleza y cosas que componen esta cultura y los humanos. En vista de esto, a través de narrativas textuales e imaginativas, este trabajo analiza y describe las vivencias de comensalidades y sociabilidad que suscitaron los araienses en los contextos del río, los patios traseros, los campos y el horno. Estas experiencias y estas cosas operan y asumen aquí la condición de patrimonio alimentario del lugar. Los argumentos teóricos dialogan con las proposiciones de Ingold (2015), Marcena (2012) y Velthem (2007). La observación participante, las conversaciones formales e informales fueron los caminos que permitieron la recolección de datos.

Palabras clave: sociabilidad; comensalidades; mandioca; Araí.

INTRODUÇÃO

De início, torna-se importante frisar que Araí constitui meu campo etnográfico e é uma comunidade que está localizada no meio rural, a 60 km do município de Augusto Corrêa, na região nordeste do estado do Pará. Trata-se de um vilarejo com aproximadamente 3 mil habitantes, sendo uma das maiores comunidades do município. Tem como principal atividade produtiva a plantação de roça de mandioca, além do extrativismo de peixe, caranguejo (*Brachyura*) e, principalmente, camarão (*Litopenaeus vannamei*).

Dito isso, importa também saber que farinha-d'água, farinha-seca, farinha lavada, carimã e farinha de tapioca são os nomes dados pelos araienses às farinhas que derivam da mandioca e que, misturadas a outros ingredientes, ajudam na composição de suas práticas

alimentares, como o chibé² e o caribé³. Mas em Araí os “descendentes”⁴ da mandioca não se limitam às farinhas, tampouco ao chibé e ao caribé; estendem-se a outros sabores como o beiju, o tucupi, a goma, a mandiocueira⁵, o mingau de massa de mandioca, entre outros.

Esse repertório alimentar da comunidade de Araí está intimamente relacionado à mandioca e seus derivados. Assim, não seria exagero afirmar que a vida daquele povo tem sido historicamente atravessada pelas coisas⁶ (INGOLD, 2015) que emaranham o mundo-vida 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 1.º de abril de 2016.

Essa temporada possibilitou-me, 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, pois me permitiu dialogar como nunca com tantos atores sociais, sejam eles humanos ou não (INGOLD, 2015), possibilitando-me 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 permitiu-me 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.

² O chibé é um alimento singular, cujos ingredientes são apenas farinha e água. A iguaria é muito apreciada pelos paraenses, especialmente pelos moradores das comunidades rurais do nordeste daquele estado.

³ O caribé é um alimento líquido, cujo ingrediente primeiro é a farinha (seca ou lavada) de mandioca. Constitui um recurso alimentar historicamente inventado pelos caboclos da Amazônia paraense, os quais atribuem a ele carga curativa, sendo capaz, então, de fortificar, sustentar e restabelecer aqueles sujeitos que, porventura, tenham sido acometidos por alguma enfermidade.

⁴ 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 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 juçara 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)*.

⁵ Os araienses cultivam uma mandioca especial, a mandiocoba, cuja função é servir de matéria-prima para a mandiocueira, um mingau que no passado era servido durante os velórios. Essa prática encontra-se em desuso, porém o mingau de mandiocueira é regularmente vendido e consumido em frente aos cemitérios durante o Dia de Finados.

⁶ O termo *coisa* é aqui utilizado no sentido preconizado por Ingold (2012, 2015). 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 mesmos 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).

Outrossim, cabe ressaltar que este é um trabalho de natureza etnográfica, cujos dados resultam de minhas observações participantes somadas às muitas conversas formais e informais 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 o texto que segue.

SOBRE ALGUMAS EXPERIÊNCIAS DE COMENSALIDADES E SOCIABILIDADES NOS RIOS E NOS QUINTAIS DE ARAÍ

Na noite do dia 5 de março de 2016 saí para uma volta pelas ruas da vila de Araí. No caminho deparei com uma roda de pessoas sentadas na frente da casa de um senhor⁷ que é pescador e nativo do lugar. Então resolvi parar e participar da prosa, que se tratava justamente da pescaria que ocorreria no dia seguinte, nas marés do Rio Araí. Estavam ali combinando os detalhes para tal atividade e, enquanto conversa ia, conversa vinha, esse pescador me lançou o convite para eu estar com eles, o qual aceitei prontamente.

Antes de prosseguir descrevendo os detalhes da pescaria, é importante pontuar aqui que os frutos do mar ocupam lugar central na mesa e na vida dos pescadores que transitam diariamente pelos rios, pelos manguezais e pelas praias do nordeste paraense. Nesses locais habitam inúmeras espécies de peixes, crustáceos, mariscos, aves, algas, vegetais, que são de importância imensurável para a definição, a perpetuação e a continuidade de práticas e experiências de comensalidades e sociabilidades próprias dos povos caboclos, como os pescadores e pescadoras, os marisqueiros e marisqueiras da comunidade de Araí e quiçá de todas as comunidades rurais daquela região, que se dedicam, por exemplo, à pescaria de camarão. Considero importante registrar aqui também que, por conta da intensa produção, foi atribuído à comunidade de Araí o epíteto de “terra do camarão”, título que se mantém apesar da considerável baixa na produção do crustáceo (PICANÇO, 2018).

Dito isso, retorno ao convite para participar da pescaria. Naquela ocasião ficou acertado que no dia seguinte iríamos sair às 7 horas, e o retorno ficaria por conta da maré. A hora que ela enchesse, nós retornaríamos. Este é um princípio básico para os pescadores de Araí: suas idas e vindas do rio são determinadas ou pela enchente ou pela vazante da maré. 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 6h30 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 princípio, 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 me preocupou, afinal provavelmente passaríamos o dia todo pescando no rio.

Minha preocupação não foi à toa, pois das outras vezes que estive com eles o cenário era o mesmo, praticamente apenas farinha como alimento. Em uma das vezes perguntei a um dos meus companheiros pescadores: “O que vamos levar para comer?”. 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! Nesse momento, pensei: já vi que vou usar meu diário de campo.

⁷ Os nomes das pessoas retratadas neste artigo foram omitidos a fim de proteger a identidade e privacidade delas.

Mas o fato de a pescaria ter sido promissora não impediu os pescadores e, claro, nem a mim de comer chibé, que é uma das comidas mais importantes da mesa dos caboclos, particularmente daqueles que ainda vivem no meio rural do nordeste paraense (PICANÇO, 2018). No contexto caboclo e em tempos de outrora a iguaria “[...] parecia funcionar como imperativo de sobrevivência: saciar a fome. [...] Funcionava como um elemento estigmatizador, indicador da pobreza daquele povo nortista” (PICANÇO, 2018, p. 175). Talvez em alguns lugares daquele território essa ainda seja a função do chibé,

[...] 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 [...], mas também por aqueles que habitam nas cidades do estado do Pará e na sua capital Belém. Para esses paraenses, continuar com o 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 (PICANÇO, 2018, 175).

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 a condição para ser um “autêntico” paraense reside na disposição do sujeito em fazer do chibé seu principal alimento. Aquele que atentar para essa condição do alimento é então consagrado por *papa-chibé*.

Desse modo, pode-se pensar o chibé como um prato totem (CONTRERAS, 2011), que, por ser central, é dotado de carga simbólica e, portanto, de alguma maneira se sobressai na cozinha dos caboclos, funcionando como uma “carteira de identidade alimentar” (MACIEL, 2005) daqueles que habitam aquelas terras do Norte e que também se destacam por “*papar*” não apenas o chibé, mas também a mandioca, da raiz à folha.

Isso posto, retorno à pescaria. Por volta das 11 horas da manhã, já tínhamos lançado as redes por algumas vezes, e em todos os lances elas vinham abarrotadas de peixes. Entre um lance e outro, nós aproveitávamos para coletar, às margens do rio, algumas lenhas. Tal coleta não era em vão, pois já havíamos combinado que naquele dia íamos comer um avoadinho⁸.

Em questão de poucos minutos, o fogo já estava feito e, no meio da praia do rio, 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 avoadinho com chibé nos sustentou naquele dia.

O avoadinho é uma prática muito comum entre os araienses, sendo um modo de assar e comer peixe próprio daquele lugar. Consiste em assar o peixe diretamente sobre a brasa (figura 1), sem nenhum tipo de condimento, a não ser o sal, e em alguns casos até ele se torna dispensável. Quando o peixe já está pronto, come-se imediatamente, ou seja, é um movimento intenso no qual, ao mesmo tempo em que se vai assando, também se vai

⁸ O avoadinho é um jeito próprio de assar e comer peixe dos que vivem no nordeste paraense, especialmente daqueles que habitam o interior do estado, como no caso de Araújo, mas, com o êxodo rural, tem povoado também o cotidiano de cidades como Belém. Nos centros urbanos do nordeste paraense, ao avoadinho são agregados outros elementos e outros modos de fazê-lo e de comê-lo, o que o diferencia daqueles feitos em Araújo.

comendo o peixe quente, acompanhado ou de farinha-d'água *in natura* ou de chibé. No avoadado dispensam-se 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. Essa disposição dos avoadeiros é estratégica, pois facilita o acesso ao fogo na hora de pegar o peixe para comer.

Figura 1 – 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 (figura 2). Dessa vez, foi no quintal da casa de um dos pescadores, que, depois de separar o peixe para o sustento de sua prole, em seguida separou também peixes para o avoadado, que contou com a participação da família, de vizinhos e amigos.

Figura 2 – Avoadado urbano



Fonte: Arquivo do autor (2017)

Além do avoadado, existe em Araí outra modalidade, outra maneira de se alimentar, ou melhor, de comer juntos: a virada, que, assim como o avoadado, é uma prática comensal daquele lugar. A virada configura-se em um momento muito esperado pelos pescadores, seus familiares, amigos, vizinhos e chegados. Trata-se de um evento movido pela generosidade, quando o pescador, ou os pescadores, separam 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, nem se come qualquer coisa: na virada as pessoas juntam-se para comer camarão com pimenta salgada, regado a muita farinha, conforme pode ser observado nas figuras 3 a 5.

Foi um pescador e nativo de Araí quem melhor definiu a virada ao afirmar:

A virada é o seguinte: a gente vai para muruada⁹, ou vai arrastar,¹⁰ 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.

Figuras 3 a 5 – Virada no quintal de uma das moradoras de Araí



Fonte: Arquivo do autor (2018)

Assim como esse nativo, alguns pescadores de Araí sobrevivem da produção de camarão. Ocorre que, na hora da virada, o pescador retira de sua produção 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 o que é vendido.

Em março de 2016 tive a oportunidade de participar de algumas viradas, e uma delas aconteceu no quintal de uma moradora de Araí, que é nativa do local. 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

⁹ Muruada é uma técnica utilizada pelos pescadores de Araí para captar o camarão. Trata-se de um artefato feito de moirões de árvores nativas, que são milimetricamente afixados distantes uns dos outros, em pontos estratégicos do Rio Araí. Para que os camarões sejam capturados, as puçás são afixadas entre um moirão e outro.

¹⁰ Arrastar é outra técnica que os pescadores utilizam para pescar camarão. Dessa vez, eles dispensam as muruadas, pois as puçás são afixadas em seus próprios pés, que, encontrando-se distantes um do outro, arrastam as redes até a margem do rio.

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 a dona da casa.

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 tive de vivenciar e até participar de todo o processo de produção da farinha-d'água, conforme descrevo a seguir.

SABERES, FAZERES E SABORES DA MANDIOCA E DA FARINHA-D'ÁGUA: NA ROÇA, NO POÇÃO E NA CASA DO FORNO DE ARAÍ

Desta vez o convite veio de um senhor e uma senhora que, ao me encontrarem em uma das ruas da comunidade, relataram que no dia seguinte iriam “botar mandioca”¹¹. Novamente o convite foi aceito prontamente e, no dia seguinte, lá pelas 8h30, já estávamos na roça, que ficava aproximadamente a uns 5 km de Araí. Além de mim, foram esse senhor, a senhora e a irmã dela.

Depois de caminharmos por aproximadamente 5 km de estrada de chão, finalmente estávamos na roça, e o senhor logo começou o processo de colheita da mandioca. Com um terçado¹², 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 30 a 40 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 pelo senhor até um pequeno riacho (chamado de poção¹³ em Araí) e que ficava aproximadamente a uns 500 metros da roça. Ali a mandioca foi mergulhada e coberta com alguns ramos e folhas.

A primeira etapa da produção de farinha-d'água estava concluída. Depois disso, retornamos para Araí e só voltaríamos ali cinco a oito dias depois, tempo médio necessário para o processo de maceração do tubérculo. Seis dias depois, o senhor avisou-me que a mandioca já estava totalmente no ponto, isto é, mole, pronta para ser retirada da casca. Lá fomos nós para o poção, e dessa etapa eu participei efetivamente: adentrei no poção juntamente com meus interlocutores e por mais ou menos uma hora ficamos ali descascando mandioca, uma a uma. Depois que a casca foi retirada, as mandiocas foram colocadas dentro de bacias que ficam dispostas sobre a margem do poção, como mostra a figura 6.

Cabe aqui ressaltar que, além de ser o lugar propício ao amolecimento da mandioca, o poção também aguça as superstições dos araienses, pois, segundo um morador de Araí, tomar banho no poção na sexta-feira é “[...] *um santo remédio para tirar a panema*”¹⁴.

Depois de termos descascado todas as mandiocas, nós 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 um outro senhor. Na casa do forno as mandiocas, agora não mais marrons ou pretas, mas branquinhas como algodão, foram colocadas sobre

¹¹ Botar mandioca é o nome que os araienses dão à prática de colocar a mandioca de molho no riacho para que ela amoleça.

¹² Terçado é um artefato, também conhecido como facão, utilizado pelos mandiocultores de Araí para cortar os caules da mandioca.

¹³ 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.

¹⁴ Panema diz respeito a um estado em que a pessoa se encontra sob o efeito de algum tipo de carga sobrenatural, podendo ser um mau-olhado, inveja ou até mesmo um feitiço.

as gamelas¹⁵ e ali ficaram descansando até o dia seguinte, quando, por volta das 8 h da manhã, lá estávamos novamente, agora para a última etapa do processo: torrar a farinha¹⁶.

Figura 6 – Mandioca e o poção



Fonte: Arquivo do autor (2014)

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 tudo, 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 é o 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 distintas famílias (de humanos e não humanos), que ali trabalham em cooperação.

Por isso a casa do forno, ao mesmo tempo em que constitui uma instituição socioalimentar, também é compreendida como uma “maternidade”, um laboratório onde a mandioca se movimenta e se converte em outras coisas, ou seja, em outras possibilidades alimentares. Como diria Marcena (2012, p. 52), a casa do forno é o lugar onde os “descendentes” 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.

¹⁵ A gamela é também chamada pelos mandiocultores de canoa. Feita de árvores nativas, é imprescindível para o processo de maceração da mandioca.

¹⁶ 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, e sim que ele ou ela foram torrar farinha.

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 forno. Mas elas não povoam apenas os entornos das roças, também se encontram nos quintais de algumas casas de Araí 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.

Afora isso, registra-se aqui que, para fazer jus à condição de “maternidade” da mandioca, a casa do forno conta com o trabalhar dos humanos (como o trabalho do casal e da senhora) e também com a labuta de não humanos, que, ao mesmo tempo em que são singulares, se tornam complexos; eles não estão simplesmente ali, eles habitam aquela casa do forno, onde desempenham atividades laborais específicas (VELTHEM, 2007), das quais a mandioca depende para gerar seus “descendentes”. 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 estão 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 açais 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, 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).

No interior das casas do forno de Araí, sobretudo na casa onde aquele casal e a outra senhora torraram suas farinhas, as coisas estavam dispostas da seguinte maneira: logo na entrada e no centro da casa habitava a gamela pequena, que era sobreposta por sua peneira. Quase em frente a ela e do lado esquerdo, praticamente no final da casa, encontrava-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 figura 7. 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.

Figura 7 – A casa do forno e seus habitantes não humanos



Fonte: Arquivo do autor (2018)

Dito isso, segue-se dizendo que o trabalhar das coisas e daquele senhor e das duas senhoras, na casa do forno aqui tratada, se fez mediado por processos interativos que aconteciam ora entre humanos e 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).

Assim, cada coisa que vivia na casa do forno se encontrava emaranhada a outras coisas e às pessoas que ali trabalhavam e, ao executar suas tarefas em cooperação e com disciplina, possibilitava o nascimento dos “filhos” da mandioca (MARCENA, 2012). O trabalhar dessas coisas era marcado, de certo modo, por interdependência entre elas, o que as tornava igualmente importantes nas atividades laborais da casa do forno, conforme descrevo a seguir.

Apesar de todas as coisas serem igualmente importantes, elas seguem uma ordem hierárquica nas suas funções. As primeiras a trabalhar foram a gamela grande e a mão de pilão, pois, após o descascamento da mandioca, ela foi imediatamente transportada para a casa do forno, onde foi colocada na gamela grande e, com a destreza das duas senhoras e da mão de pilão, foi sendo esmigalhada uma a uma, até se transformar em uma massa homogênea, alva e grudenta, conforme mostrado nas figuras 8 e 9.

Figuras 8 e 9 – O trabalhar da mão de pilão, da gamela e dos humanos na maceração da mandioca

Fonte: Arquivo do autor (2018)

A segunda etapa da torra de farinha na casa do forno ficou sob a responsabilidade dos tipitis, que funcionavam como um repositório, onde as duas senhoras acumulavam a massa até que eles 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; 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 figuras 10 a 14.

Depois de mais ou menos 30 minutos, a mandioca, agora massa pura, firmemente sólida e seca, foi então retirada dos tipitis por uma das senhoras e colocada diretamente sobre as peneiras que se encontravam sobrepostas na gamela pequena, onde fora coada pela outra mulher. Portanto, a peneira e a gamela pequena ocupavam a terceira posição na ordem laboral das coisas da casa do forno, de acordo com o retratado nas figuras 15 a 17.

Enquanto isso, o forno e os rodos começaram a trabalhar. O senhor 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 uma das senhoras, ora pela outra, por mim ou pelo senhor, 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 figuras 18 a 20.

Figuras 10 a 14 – O trabalhar dos tipitis, da prensa e dos humanos na extração do tucupi



Fonte: Arquivo do autor (2018)

Figuras 15 a 17 – O trabalhar das peneiras, das gamelas e dos humanos



Fonte: Arquivo do autor (2018)

Figuras 18 a 20 – O trabalhar de rodos, fornos, fogo, lenha, peneira, gamela e humanos na torragem da farinha-d’água



Fonte: Arquivo do autor (2018)

As vassouras foram as últimas a trabalhar; enquanto umas chegavam para varrer a farinha do forno, outras varriam as gamelas e o chão da casa do forno, conforme mostram as figuras 21 e 22.

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

Figuras 21 e 22 – O trabalhar das vassouras na casa do forno



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 parentes, 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 primos 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 nenhuma 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. 219). 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).

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 daquele casal e da outra senhora (esposos / irmã e cunhada). Desse modo, para as coisas “[...] o trabalho na casa de farinha constitui a própria razão de ser, porquanto são essencialmente utilitários [...]” (VELTHEM, 2007, p. 221-222). 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).

Dito isso, é importante ressaltar que, além da farinha-d’água, outras são produzidas em Araí, com diferentes técnicas, modos de fazer e consumir. As técnicas para produzir cada uma das farinhas diferenciam-se 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, especialmente 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 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 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.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

Considero que as experiências de sociabilidades e comensalidades vivificadas pelos araienses, ora na praia do rio (comendo o avoado), ora nos quintais (degustando coletivamente a virada), ora na roça e ora na casa do forno produzindo a farinha-d’água, nos convidam a pensar sobre as paisagens que descrevem e falam das idiosincrasias que compõem os territórios amazônico e paraense e que resultam de um conjunto de saberes, fazeres e sabores concernentes a um jeito singular de coletar, produzir, preparar, comer e viver, próprio dos homens e das mulheres que habitam no meio rural, nas comunidades caboclas do estado do Pará.

Tais experiências, particularmente aquelas vivificadas por aquele casal e aquela senhora no contexto da casa do forno, nos convidam a educar nosso olhar de modo que percebamos, dentre muitas coisas, 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). Isso porque “[...] a vida tem estado, por assim dizer, instalada dentro das coisas [...]” (INGOLD, 2015, p. 117), que não apenas estão no mundo. Elas se tornam coisas no mundo, na medida em que o mundo se torna mundo.

Situar a vida nessa 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. Assim, a vida é “um nascimento contínuo” (SCOTT, 1989 *apud* INGOLD, 2015, p. 117), em que 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, assim como a mandioca, que cresce a partir de seu caule, o qual foi plantado e germinado no fluxo dos materiais da roça, e, 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 a sua “mandiocidade” e a sua farinha-d’água. Esta, portanto, atravessa a vida dos araienses não apenas como um alimento, mas principalmente como linguagem de uma identidade cabocla e amazônica que, por ser assim, opera como patrimônio cultural daqueles que habitam essas terras do Norte brasileiro e da Amazônia paraense.

REFERÊNCIAS

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 (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

BORGES, Marcelo Gules; CARVALHO, Isabel C. M.; STEIL, Carlos Alberto. A juçara vai à escola: aprendizagem entre pessoas, coisas e instituições. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 44, p. 197-224, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832015000200013>. Acesso em: 3 jun. 2018.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

INGOLD, Tim. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis: Vozes, 2015.

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.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil holandês (1635 a 1646)**. Recife: Funcultura, 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2016.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 606-631, 2007. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/27273>. Acesso em: 15 mar. 2017.