

THE WORLD-LIFE OF CASSAVA: the cultivated fields, the well, and the flour mill

Miguel de Nazaré Brito Picanço

ABSTRACT: This work is of a photoethnographic nature - it belongs to the field of anthropology of food, constituting an excerpt of my doctoral thesis - which, through textual and image narratives describes the place which the cultivated fields, the well, and the flour mill occupy in the lifeworld of the cassava and in the territory of eating caboclo, Amazonian and Pará. Data were collected from field trips - particularly in the Araí community - undertaken between 2014 and 2021.

Key words: Atlantic Amazon; Cabocla food; Manioc.

O MUNDO-VIDA DA MANDIOCA: a roça, o poção e a casa do forno

Miguel de Nazaré Brito Picanço¹

RESUMO: Este trabalho é de cunho fotoetnográfico - inscreve-se no campo da antropologia da comida, constituindo-se num recorte de minha Tese doutoral - o qual, por meio de narrativas textuais e imagéticas descreve o lugar que a roça, o poção e a casa do forno ocupam no mundo-vida da mandioca e no território do comer caboclo, amazônico e paraense. Os dados foram coletados em incursões a campo - particularmente na comunidade de Araí - empreendidas entre os anos de 2014 a 2021.

Palavras chave: Amazônia Atlântica; Comida cabocla; Mandioca.

¹ Doutor em Ciências Sociais, Pós-doutor em Antropologia da Alimentação. Membro do Alere, Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia-CNPQ.

INTRODUÇÃO

Este Ensaio é um recorte da minha Tese de doutoramento, na qual delimito como objeto de pesquisa e estudo a vida social da mandioca. Para tanto, fizera-se necessários, desde a delimitação temática e do objeto de investigação, diálogos profícuos com os pressupostos teóricos e metodológicos da obra “Estar Vivo: ensaio sobre movimentos, conhecimento e descrição”, (INGOLD, 2015), que auxiliaram a educar meu olhar para novas questões epistêmicas que vislumbram novas perspectivas no campo das Ciências Sociais em geral e da Antropologia em particular. Foi a partir dessas conversas com Ingold (2015), que aprendi a olhar para a mandioca e suas experiências com as pessoas e as coisas no contexto paraense, em particular na comunidade de Araí, no meio rural da Amazônia Atlântica, no município de Augusto Corrêa, de modo a reconhecê-la como patrimônio alimentar da Amazônia e do povo paraense.

Com Ingold (2015), aprendi a olhar para o mundo dos materiais que atravessam a vida da mandioca, em vez de para a materialidade dela. Nesse movimento de educação do olhar, pude perceber, então, que esse emaranhado, no qual a mandioca se encontra imbricada, diz respeito àquilo que Ingold (2015) chamou de “mundo-vida”: ambiente habitado por pessoas – humanos (mandicultoras, mandicultores, comerciantes, consumidores, etc.) e coisas² – não humano –, como a roça, o poção, a casa do forno e todos os elementos que os compõem: água, capim, folhas, mato, ar, lenha, forno, farinhas, beijus, gomas, tapiocas, tucupis, manivas, etc., as quais são portadoras de histórias e por isso mesmo têm vida, inclusive vida social (APPADURAI, 2008).

Com essas proposições, Ingold nos convida a educar o olhar sobre a própria vida e perceber que habitar este mundo diz respeito, antes de tudo, a um estado, não de ser, mas de estar vivo no mundo. Trata-se, assim, não de um jeito de acreditar sobre o mundo, mas, antes, de uma condição de estar nesse mundo, ou seja, “[...] uma condição de estar vivo para o mundo, caracterizada por uma maior sensibilidade e capacidade de resposta, na percepção e na ação, a um ambiente que está sempre em fluxo [...]” (INGOLD, 2015, p. 116), no qual “[...] a vida tem estado, por assim dizer, instalada dentro das coisas [...]” (INGOLD, 2015, p.117), que não apenas estão no mundo. Elas tornam-se 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. Sendo assim, a vida é “um nascimento contínuo” (SCOTT, 1989, *apud* INGOLD, 2015, p. 117), onde 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. Sendo assim, coisas, pessoas e organismos “[...] não são tanto nós em uma rede

2 Para Ingold (2015) 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 mesmo 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).

quanto nós em um tecido de nós, cujos fios constitutivos, conforme se amarram a outros fios, em outros nós, compreendem a malha da vida” (INGOLD, 2015, p. 120).

Em suma, o que Ingold tenta é chamar a atenção para a percepção de um mundo que é habitado por humanos e coisas. Essa atenção sobre a vida, que é fenomenológica, implica necessariamente compreender que habitamos (humanos e não humanos) em um mundo-vida, no qual somos imersos, lançados e vivemos. Nesse mundo-vida importam menos a consciência e as relações e mais as experiências e os fluxos vividos, que não dizem respeito apenas a um tecido de relações sociais humanas, mas implicam também compartilhamento e emaranhamento entre seres humanos e, desses, com outras coisas, montanhas, árvores, edifícios, santos, cadeiras, pedras, mandiocas, comidas, bebidas, etc. O mundo-vida que Ingold nos convida a olhar corresponderia, mais ou menos, àquilo a que nos acostumamos chamar na antropologia de “cosmologia” ou “representações” (INGOLD, 2015).

Isso posto e conforme já apontado anteriormente, foi sustentado pelas proposições de Ingold (2015) que pude perceber a existência de uma cosmologia que performa o mundo-vida da mandioca, cujos parlamentos de fios encontram-se entrelaçados e estabelecendo diálogos com as crenças, com as memórias afetivas dos que habitam em Araí e demais territórios da Amazônia paraense, mas também com a roça e todas as tramas que com ela, nela e a partir dela são forjadas; com o poção e todos os elementos que o constituem e com a casa do forno, lugar fulcral para a feitura dos derivados da mandioca. Destarte, esses três elementos – a roça, o poção e casa – ocupam fulcralidade nos e para os movimentos e tramas que configuram o mundo-vida da mandioca.

Outrossim, conforme já apontado, este trabalho configura-se, antes de tudo, em um exercício de educação do olhar para o fazer-se das coisas no mundo-vida da mandioca, particularmente dos movimentos, atravessamentos e parlamentos de relações que são forjadas entre a mandioca e as pessoas, seja na roça, no poção ou na casa do forno. Para tanto, apropriei-me também aqui da fotografia como relevante instrumento de coleta de dados, cujas especificidades contribuem como “[...] forma de saber ver e saber dizer melhor para fazer pensar por meio da imagem [...]” (SAMAIN, *apud* ACHUTTI, 2004, p. 83). Em alguns casos, tais especificidades escapam a outras técnicas de coleta. Assim, a fotografia permite ao etnógrafo captar detalhes empíricos que normalmente não se mostram à primeira vista. São detalhes que se escondem por trás da aparência e que, às vezes, apenas ela pode revelar. Esses detalhes são por vezes entendidos como secundários ou marginais, aqueles que não foram ditos, mas que podem ser decisivos para o trabalho do etnógrafo, conforme descrevo nas narrativas textuais e imagéticas que seguem.

1 - A ROÇA E O POÇÃO

Como é sabido, é no contexto da roça que as tramas que dão concretude ao mundo-vida da mandioca são forjadas. É, principalmente, nesse lugar, o qual concebo como a morada da mandioca, que os acordos sociais e econômicos, as relações de parentesco, compadrio, amizade e, particularmente, as lógicas de pertencimento à territorialidade do comer caboclo, amazônico e paraense são projetadas, firmadas e adensadas, assim como fazem os moradores e moradoras, mandicultoras e mandicultores

da agricultura familiar da comunidade de Araí, os quais ainda costumam produzir suas roças no sistema de mutirão.

As lógicas que regem a produção da roça via mutirão são marcadas por relações comunitárias e parentais, que se iniciam desde a derrubada da área a ser plantada, alcançando a capina da roça, a colheita da mandioca, até a feitura dos derivados da mandioca, particularmente, da farinha d'água³. Nesse movimento, uma dada família mandicultora conta sempre com o trabalho e a generosidade de outras famílias ou de outras e outros mandicultores e mandicultoras. “E quando chega a hora dessa família fazer sua roça e sua farinha, nós e outras famílias estamos lá ajudando”. (Fala de dona Leni Almeida, durante minha estada em Araí, no ano de 2016). E, assim, por meio do mutirão, o processo produtivo da mandioca é conduzido, desde a roça até a farinha, por exemplo.

Nesse processo, as mulheres mandicultoras desempenhavam papel fundamental, cabendo a elas a responsabilidade de quase toda a produção, exceto o desmatamento da área, que é de responsabilidade dos homens.

Isso posto, torna-se necessário frisar que, no mundo-vida da mandioca, tão importante quanto a roça é o poção, lugar especial, principalmente, para a feitura da farinha d'água, a qual ocupa lugar fulcral na mesa e na vida dos paraenses, particularmente daqueles que povoam as comunidades rurais da Amazônia Atlântica desse estado. Nesses territórios, em muitas situações do comer e de viver amazônico, caboclo e paraense, a farinha d'água por si basta (PICANÇO, 2018, 2021), constituindo-se, assim, em uma comida emblemática, ou como diria Contreras e Gracia (2011), em uma comida totem, portadora de tamanha carga simbólica, capaz de “falar” sobre as idiossincrasias que emaranham os modos de comer e viver por essas bandas do Norte brasileiro.

Dito isso, retorno ao poção que é o nome dado pelas mandicultoras e pelos mandicultores de Araí – e quiçá das demais comunidades do nordeste paraense – ao igarapé, (normalmente localizado no entremeio da roça e da casa do forno) no qual, a mandioca fica de molho, por 4 ou 5 dias, tempo necessário para a sua fermentação e pubação, processo necessário à feitura da referida farinha. Daí o nome, farinha d'água. Aliás, é exatamente essa técnica de amolecimento da mandioca no poção que torna a farinha em questão singular, única e, portanto, marcador do território do comer Amazônico.

É sobre essas tramas que ocorrem entre a mandioca e as pessoas no poção que “falam” as narrativas imagéticas que seguem, cujas fotografias são de minha autoria e foram feitas durante trabalho de campo realizado com as mandicultoras e os mandicultores da comunidade de Araí, no ano de 2021.

3 Dentre um vasto repertório de farinhas que são produzidas no nordeste paraense a farinha d'água, particularmente de Bragança, ocupa centralidade, de modo a ser eleita pelos paraenses como a melhor farinha do estado. O título se justifica na medida em que a referida farinha porta qualidades singularidades próprias: crocância, (torrada) cor (amarela) e granulação (baguda), que estão diretamente relacionados à maneira como os bragantinos fazem suas farinhas: Depois que a gente tira a mandioca da água agente amassa ela na mão ou no catitu, depois esprememos a massa no tipiti e depois colocamos no forno para torrar por mais ou menos uma hora. Depois disso, a farinha fica pronta para comer. Pra ela ficar crocante e grossa, vai depender de saber mexer a farinha na hora do escaldamento e depois, até ela ficar boa pra comer. A cor amarela depende do tipo de mandioca e do tempo que ela ficou plantada na roça. Na verdade, pra ela ficar torradinha, amarela e graúda, vai depender de quem faz, de quem sabe fazer (Fala de dona Helena Paiva – mandicultora de Araí, na região bragantina – em entrevista concedida em março de 2017).







Cabe aqui ressaltar que, além de ser o lugar propício ao amolecimento da mandioca, o poço constitui-se também no lugar que ativa as cosmologias e crenças das caboclas e caboclos como seu Elton Costa, morador de Araí, o qual me contou que tomar banho no poço na sexta-feira é um santo remédio para tirar a panema. Importa saber que a panema diz respeito a um estado no qual o indivíduo encontra-se sob o efeito de algum tipo de carga sobrenatural, podendo ser um mau-olhado, inveja ou até mesmo um feitiço.

2 - A CASA DO FORNO: PATRIMÔNIO SOCIOCULTURAL DA AMAZÔNIA PARAENSE

A casa do forno (também chamada de casa de farinha ou retiro) é um dos elementos mais importantes no processo produtivo, que permite que a mandioca se configure em um conjunto de bens alimentícios, como: farinhas (farinha d'água, farinha lavada, farinha seca, farinha de tapioca, etc.), goma, tucupi, beijus, dentre outras comidas – usa-se o termo comidas e não alimentos para reforçar o traço de sociabilidade proporcionado pela comida em situações coletivas, como comensalidade – que atravessam os mercados e as mesas dos habitantes do estado Pará, particularmente da sua capital Belém, assim como das comunidades e centros urbanos desse estado. Nesses territórios do comer e do viver amazônico, caboclo e paraense essas comidas e a própria mandioca conferem considerável importância sociocultural, histórica e econômica (PICANÇO, 2018).



Nessas paragens amazônicas, a casa do forno, ao mesmo tempo em que se constitui em uma instituição socioalimentar, também é compreendida como uma “maternidade”, um laboratório onde a mandioca se movimenta e se converte em um vasto repertório alimentar. Como diria Marcena (2012), a casa do forno é o lugar onde os frutos 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. (MARCENA, 2012, p 52).

Desse modo, a casa do forno materializa-se em um espaço fulcral para a história da mandioca e dos habitantes das comunidades rurais do estado do Pará, particularmente do nordeste desse estado onde a referida casa, ao mesmo tempo em que se constitui em um lugar no qual são “paridos” todos os “descendentes” da mandioca, também funciona como um espaço de trocas de experiências, onde o saber fazer as comidas oriundas da mandioca é ensinado, aprendido e perpetuado de geração em geração.



A referida casa, constitui-se, portanto, em uma instituição socioalimentar e educacional, uma “escola” em que, por meios dos processos de ensinar e aprender a fazer as comidas derivadas da mandioca, vai-se forjando o sentimento de pertencimento às territorialidades do comer amazônico, caboclo e paraense.

Afora isso, torna-se importante saber que na composição socioespacial da Amazônia paraense, a plantação de uma roça de mandioca funciona como indicativo de que nas proximidades também se encontra uma casa do forno e, inevitavelmente, a presença humana, seja de uma família, de um povoado ou de uma comunidade.

Mas a referida casa não “povoa” apenas os entornos das roças, também compõe as paisagens, as sonoridades e as territorialidades dos quintais das comunidades. A título de exemplo, cito a vila

de Araí, que está geograficamente situada no meio rural do município de Augusto Corrêa, cujos quintais são marcados pela presença de inúmeras casas do forno.

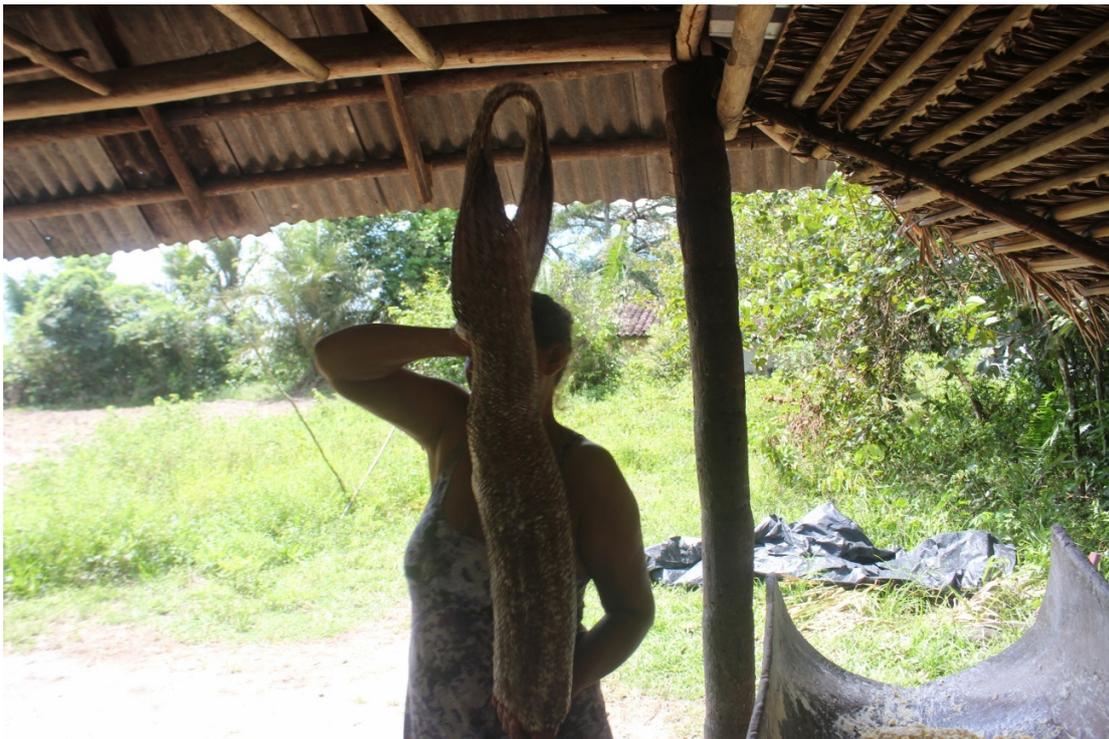
Além disso, interessa frisar que a arquitetura dessas casas é de domínio dos próprios mandicultores, os quais se constituem em guardiões de um saber fazer que é milenar, herdado dos povos originários. As casas seguem as seguintes características: possuem aproximadamente cinco a seis metros quadrados, sem paredes e de chão batido, com o teto coberto por palhas (há uma tendência recente, ainda que comedida, que teima em substituir as palhas por telhas), que são amarradas com cipós em caibros finos amarrados em caibros mais grossos e resistentes.

As bases que sustentam a cobertura da casa são esteios feitos, com regularidade, da palmeira do tucumã. Eles têm uma vida útil de aproximadamente 20 anos. Conforme os materiais se decompõem, vão sendo substituídos por outros novos.



Dito isso, considero importante registrar aqui que, para fazer jus à condição de maternidade da mandioca, a casa do forno conta com o trabalhar dos humanos (as mandicultoras e os mandicultores), mas também conta com a labuta de não humanos (INGOLD, 2015), que, ao mesmo tempo em que são singulares, tornam-se complexos, os quais não estão simplesmente ali, eles habitam naquela casa do forno, onde desempenham atividades laborais específicas (VELTHEM, 2007) das quais a mandioca depende para gerar seus frutos. 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), conforme se pode observar nas imagens que seguem, as quais, também são de minha autoria e foram feitas em trabalho de campo nos anos de 2018 e 2021.















Cabe salientar que todas essas coisas que habitam a casa do forno encontram-se emaranhadas no mundo-vida (INGOLD, 2015) da mandioca e são elaboradas pelos homens e mulheres mandicultores e mandiocultoras, com exceção das vassouras, as quais são coletadas nos açazais 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 elas são dotadas “[...] de valores patrimoniais que ultrapassam os valores de uso” (VELTHEM, 2007, p. 608) e alcançam importância sociocultural imensurável, na medida em que falam sobre o saber fazer dos mandicultores e do mundo-vida da mandioca.

Por fim, pela importância que desempenha nos territórios do comer e do viver amazônico, caboclo e paraense, não seria descabido outorgar aqui à casa do forno a condição de instituição socioalimentar e, quiçá, de patrimônio cultural do povo paraense.

PARA NÃO FINDER

O mais importante alimento legado à humanidade pelo antigo habitante do neotrópico é a mandioca, a qual foi domesticada pela população ameríndia da Amazônia brasileira há, aproximadamente, 8.000, 000 antes que os colonizadores europeus tomassem posse desse território.

Passados cinco séculos, a nativa mandioca continua “povoando” a vida e a mesa dos

brasileiros, em particular daqueles que habitam na Amazônia Atlântica, no nordeste paraense. Por lá, ela continua reinando absoluta, sustentando e acionando um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor êmico para aqueles habitantes.

Assim, não seria descabido asseverar que para os paraense que habitam em Belém e região nordeste desse estado, continuar comendo a mandioca e seus derivados, diz respeito, antes de tudo, a um ato político, que assegura à mandioca a condição de patrimônio cultural alimentar, também a constitui em linguagem da identidade coletiva desses sujeitos que povoam essas terras do Norte brasileiro e que, ainda que em diálogo com práticas globais, permanecem compartilhando e experimentando hábitos alimentares e modos de vida que lhes são próprios. Continuam resistindo e teimando em comer farinha d'água, lavada ou não, farinha de tapioca, a tapioca mesma, farinha seca, beijus, macaxeira com café ou frita, etc.

Assim, não seria descabido afirmar que, de um modo ou de outro, as experiências do povo paraense, em especial daqueles que habitam nos lugares supracitados, são fortemente marcadas e performadas, como diria Ingold (2015), a partir de um emaranhado que é povoado pelo mundo-vida da mandioca e que

Aciona um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor êmico, presente no cotidiano daqueles que habitam na cidade de Belém e por todo o território que compõe a região nordeste daquele estado, especialmente na cidade de Bragança e na comunidade de Araí, em Augusto Corrêa, para quem a mandioca e seus descendentes estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas a serem comidas. Eles desempenham relevante papel na elaboração de suas experiências cotidianas, funcionando como recursos que fortalecem e garantem a permanência dos costumes alimentares, religiosos e econômicos, ao mesmo tempo em que permitem a reinvenção de algumas dessas experiências (PICANÇO, 2018, p. 17).

Nesses territórios do comer amazônico, a mandioca, a roça, o poção e a casa do forno tomam centralidade e como diria Ingold (2015) emaranham e configuram os modos de comer e viver dos caboclos e caboclas mandicultores e mandicultoras, como dona Ângela, seu Antônio, dona Helena, seu Carretel, dona Maria, seu José Bastos, dona Júlia Bastos, dentre outras e outros, os quais dão vida às imagens deste trabalho e representam milhares de outras e outros produtoras e produtores de roça de mandioca que habitam as paragens da Amazônia Atlântica.

REFERÊNCIAS

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: EDUFRGS, 2004.

APPADURAI, Arjun. **Introdução: mercadorias e a política de valor**. In: **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: GLOBAL, 2011.

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

INGOLD, Tim. **Estar Vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petropolis, RJ: Vozes, 2015.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o Pirão: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646)**. Recife: Funcultura, 2012.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de Identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka -Tatu, 2021.

_____. **Na roça, na mesa, na vida: Uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.

VELTHEM, Lúcia 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: www.revistas.usp.br.